



Міжнародний гуманітарний університет
Факультет менеджменту, готельно-ресторанної справи та туризму
Кафедра готельно-ресторанного та туристичного бізнесу

СИЛАБУС НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ

ПРОЄКТУВАННЯ

Галузь знань	<u>18 «Виробництво та технології»</u>
Спеціальність	<u>181 «Харчові технології»</u>
Назва освітньої програми	<u>Ресторанні технології</u>
Рівень вищої освіти	<u>перший (бакалаврський) рівень</u>

Розробники і викладачі <i>(зазначаються розробники і викладачі, які викладають дисципліну – посада, наук. ступінь, вчене звання, П.І.Б.)</i>	Контактний тел.	E-mail
доцент кафедри готельно-ресторанного та туристичного бізнесу, к.т.н., доцент Харенко Дмитро Олександрович	098 015 09 80	Kharenko1980@gmail.com

1. АНОТАЦІЯ ДО КУРСУ

Дисципліна «**Проектування**» є важливим компонентом професійної підготовки студентів спеціальності 181 «**Харчові технології**» та спрямована на формування компетентностей, необхідних для розроблення проєктів підприємств ресторанного господарства і харчової промисловості. **Метою курсу** є надання студентам комплексу теоретичних знань і практичних навичок, що включають розробку концепцій закладів, моделювання виробничо-технологічних процесів, проведення інженерно-технологічних розрахунків, вибір, компонування та інтеграцію обладнання відповідно до формату закладу, а також розробку архітектурно-будівельних рішень. Особлива увага приділяється сучасним тенденціям у проєктуванні, впровадженню ресурсоощадних та конкурентоспроможних технологій, використанню інформаційних систем у процесі проєктування. У рамках дисципліни розглядаються основи планування виробничих і технологічних процесів, розрахунок основних параметрів приміщень, вибір оптимального обладнання та принципи зонування закладів ресторанного господарства відповідно до їхньої концепції. Студенти отримують знання щодо нормативних вимог та стандартів, що регулюють діяльність підприємств ресторанного господарства, вивчають методи аналізу ринку, прогнозування попиту, організації технологічних процесів на підприємствах харчування та спеціалізованих цехах із виробництва напівфабрикатів і готової продукції. Курс передбачає розвиток навичок роботи з технічною

документацією, виконання інженерних і техніко-економічних розрахунків, створення технологічних схем підприємств, оцінку ефективності та доцільності обраних проектних рішень.

Передумови для вивчення дисципліни є знання, які студенти отримали під час засвоєння дисциплін: «Організація ресторанного господарства», «Устаткування закладів ресторанного господарства», «НАССР», «Технологія продукції ресторанного господарства».

2. ОЧІКУВАНІ КОМПЕТЕНТНОСТІ, ЯКІ ПЛАНУЄТЬСЯ СФОРМУВАТИ ТА ДОСЯГНЕННЯ ПРОГРАМНИХ РЕЗУЛЬТАТІВ

У процесі реалізації програми дисципліни «Проектування» формуються наступні компетентності із передбачених освітньою програмою:

Інтегральна компетентність

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 технологій.

Загальні компетентності (ЗК)

ЗК 1. Знання і розуміння предметної області та професійної діяльності.

ЗК 5. Здатність до пошуку та аналізу інформації з різних джерел.

ЗК 8. Здатність працювати автономно.

Спеціальні компетентності (СК)

СК 6. Здатність укладати ділову документацію та проводити технологічні та економічні розрахунки.

СК 7. Здатність обирати та експлуатувати технологічне обладнання, складати апаратурно-технологічні схеми виробництва харчових продуктів.

СК 9. Здатність проектувати нові або модернізувати діючі виробництва (виробничі дільниці).

СК 10. Здатність розробляти проекти нормативної документації з використанням чинної законодавчої бази та довідкових матеріалів.

СК 14. Здатність застосовувати інформаційні технології в управлінні підприємствами харчової промисловості та ресторанного бізнесу.

Програмні результати навчання відповідно до освітньо-професійної програми (ПРН):

ПРН 4. Проводити пошук та обробку науково-технічної інформації з різних джерел та застосовувати її для вирішення конкретних технічних і технологічних завдань

ПРН 12. Вміти проектувати нові та модернізувати діючі підприємства, цехи, виробничі дільниці із застосуванням систем автоматизованого Проектування та програмного забезпечення.

ПРН 13. Обирати сучасне обладнання для технічного оснащення нових або реконструйованих підприємств (цехів), знати принципи його роботи та правила експлуатації, складати апаратурно-технологічні схеми виробництва харчових продуктів запроєктованого асортименту.

ПРН 14. Підвищувати ефективність виробництва шляхом впровадження ресурсоощадних та конкурентоспроможних технологій, аналізувати стан і динаміку попиту на харчові продукти.

ПРН 21. Вміти доносити результати діяльності до професійної аудиторії та широкого загалу з метою донесення ідей, проблем, рішень і власного досвіду у сфері харчових технологій.

ПРН 28. Розробляти концепції та проекти закладів ресторанного господарства з урахуванням регіонального аспекту та стратегічних пріоритетів України.

3. ОБСЯГ ТА ОЗНАКИ КУРСУ

Загалом		Вид заняття (денне відділення / заочне відділення)			Ознаки курсу		
ЄКТС	годин	Лекційні заняття	Практичні заняття	Самостійна робота	Курс, (рік навчання)	Семестр	Обов'язкова / вибіркова
6	180	30 /10	60 /10	90/ 160	4	7	Обов'язкова

4. СТРУКТУРА НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ

Назви змістових модулів і тем	Кількість годин							
	денна форма				заочна форма			
	усього	у тому числі			усього	у тому числі		
		лекц.	практ.	сам.р.		лекц.	практ.	сам.р.
Тема 1. Порядок розроблення, погодження та затвердження проектної документації.	18	2	4	12	18	1	1	16
Тема 2. Формування концепції закладу ресторанного господарства з урахуванням регіональних особливостей і стратегічних пріоритетів України.	18	4	8	6	18	1	1	16
Тема 3. Організація виробництва та обслуговування в закладах ресторанного господарства	18	4	8	6	18	1	1	16
Тема 4. Проектно-технологічні розрахунки у проектуванні закладів ресторанного господарства.	18	4	8	6	18	1	1	16
Тема 5. Розрахунок і проектування складських приміщень у закладах ресторанного господарства	18	2	4	12	18	1	1	16
Тема 6. Проектування та організація роботи заготівельних цехів.	18	2	4	12	18	1	1	16
Тема 7. Проектування та технологічне планування доготівельних цехів.	18	2	4	12	18	1	1	16
Тема 8. Функціональне проектування торгових, допоміжних, службово-побутових та технічних приміщень.	18	2	4	12	18	1	1	16
Тема 9. Проектування технологічних ліній, вибір і компонування обладнання для виробничих приміщень.	18	4	8	6	18	1	1	16
Тема 10. Архітектурно-будівельні вимоги та розробка об'ємно-планувального рішення закладу ресторанного господарства.	18	4	8	6	18	1	1	16
Всього годин:	180	30	60	90	180	10	10	160
Підсумковий контроль - екзамен								

5. ТЕХНІЧНЕ Й ПРОГРАМНЕ ЗАБЕЗПЕЧЕННЯ / ОБЛАДНАННЯ

Лабораторія систем автоматизованого проектування. Комп'ютери – 15шт. Проектор EPSON EB-X9, проекційний стаціонарний екран. Ноутбук ASUS E509D AMD Ryzen 3 3200U with Radeon Vega Mobile Gfx 2,60 GHz, ASUS n3050i-c/ Intel(R) Celeron(R) CPU N3050 1.60 GHz.

Програмне забезпечення: Linux ubuntu, Libreoffice, Blender , Autodesk Homestyler, Planner 5D, Remplanner, SmartDraw, GOOGLE ANALYTICS, CANVA, Google SketchUp, Figma.

Доступ до Інтернету.

Матеріально-технічна база підприємств-партнерів відповідно до Угод та Меморандумів про співпрацю: ресторани заклади «il Mio Ristorante», «Le Grand Cafe Bristol», «Beerteka», готельно-ресторанний комплекс «Bristol».

В умовах дистанційного навчання використовується платформа Moodle та онлайн ресурси Zoom, Google Classroom та Google Meet. Матеріально-технічне забезпечення є достатнім для реалізації ОП.

6. САМОСТІЙНА РОБОТА

До самостійної роботи студентів щодо вивчення дисципліни включаються:

1. Ознайомлення з науковою та навчальною літературою відповідно зазначених у програмі тем.
2. Опрацювання лекційного матеріалу.
3. Підготовка до практичних занять.
4. Консультації з викладачем протягом семестру.
5. Самостійне опрацювання окремих питань навчальної дисципліни.
6. Підготовка та виконання індивідуальних завдань тощо.
7. Підготовка до підсумкового контролю.

Тематика та питання до самостійної підготовки та індивідуальних завдань

№ з/п	Назва теми	Кількість годин	
		денна форма	заочна форма
1	Тема 1. Порядок розроблення, погодження та затвердження проєктної документації Питання до самостійної підготовки Які основні етапи розроблення проєктної документації для закладів ресторанного господарства? Які нормативно-правові документи регламентують розроблення та затвердження проєктної документації (ДБН, ДСТУ, НАССР, СанПіН)? Які складові містить проєктна документація для закладу ресторанного господарства? Яка процедура погодження проєкту у державних контролюючих органах? Які документи необхідні для отримання дозволу на будівництво та відкриття закладу ресторанного господарства? Яка роль санітарно-епідеміологічної служби, пожежного нагляду та екологічної інспекції у процесі погодження документації? Які вимоги висуваються до архітектурно-будівельної частини проєкту? Які основні причини відмови у погодженні проєкту та можливі способи їх усунення? Які особливості має експертиза проєктної документації? Як використання систем автоматизованого проектування (CAD, BIM) впливає на процес створення та погодження документації?	12	16

	Індивідуальне завдання Тема: Аналіз нормативних вимог до розроблення та погодження проєктної документації для закладів ресторанного господарства Студенту необхідно провести аналіз нормативних вимог щодо розроблення, погодження та затвердження проєктної документації для закладів ресторанного господарства. В ході роботи слід: дослідити основні положення державних будівельних норм (ДБН), державних стандартів України (ДСТУ), санітарних норм (СанПіН) та вимог НАССР щодо безпечності виробництва харчових продуктів; визначити складові проєктної документації та їх значення у процесі погодження; описати порядок погодження документації у державних органах контролю (санітарно-епідеміологічна служба, Державна служба з надзвичайних ситуацій, екологічна інспекція, органи місцевого самоврядування); розглянути типові проблеми, що виникають при погодженні документації, та можливі способи їх усунення; проаналізувати можливості використання автоматизованих систем проєктування для оптимізації процесу погодження документації. За результатами роботи студент повинен сформулювати висновки щодо ключових вимог до розроблення та узгодження проєктної документації, а також оцінити сучасні тенденції та виклики у сфері проєктування закладів ресторанного господарства.		
2	Тема 2. Формування концепції закладу ресторанного господарства з урахуванням регіональних особливостей і стратегічних пріоритетів України Питання до самостійної підготовки Що таке концепція закладу ресторанного господарства та які її основні складові? Які фактори впливають на вибір концепції закладу ресторанного господарства? Як регіональні особливості впливають на формування концепції ресторану? Які стратегічні пріоритети розвитку ресторанного бізнесу в Україні? Як концепція закладу пов'язана з цільовою аудиторією та споживчими уподобаннями? Які існують формати закладів ресторанного господарства, їхні основні характеристики та особливості обслуговування? Які сучасні тенденції впливають на розвиток концепцій закладів ресторанного господарства? Як впровадження інноваційних технологій може змінювати традиційні концепції ресторанів? Які критерії оцінки ефективності реалізації концепції ресторанного бізнесу? Як концепція закладу може сприяти його конкурентним перевагам та позиціонуванню на ринку? Індивідуальне завдання Тема: Аналіз впливу регіональних особливостей на формування концепції закладу ресторанного господарства Студенту необхідно провести дослідження особливостей ресторанного бізнесу в обраному регіоні України та визначити, як вони впливають на формування концепції закладу. В ході виконання завдання слід проаналізувати місцеві гастрономічні традиції, визначити, які страви та формати закладів є популярними серед мешканців і туристів регіону. Необхідно дослідити вплив економічних, демографічних та соціокультурних факторів на вибір формату ресторану, а також оцінити конкурентне середовище та наявні тенденції розвитку ресторанного бізнесу в регіоні. На основі отриманих даних студент має запропонувати власну концепцію закладу ресторанного господарства, обґрунтувати її доцільність, визначити унікальні особливості та конкурентні переваги. У підсумку слід зробити висновки щодо відповідності запропонованої концепції регіональним особливостям і стратегічним	6	16

	пріоритетам розвитку ресторанного бізнесу в Україні. -		
3	Тема 3. Організація виробництва та обслуговування в закладах ресторанного господарства Питання до самостійної підготовки Які основні формати виробництва використовуються у закладах ресторанного господарства? Які основні етапи організації виробничого процесу в ресторані? Які принципи організації технологічних процесів у закладах ресторанного господарства? Які види виробничих приміщень необхідні для ефективної роботи закладу ресторанного господарства? Як здійснюється управління запасами та організація складських приміщень у ресторані? Які системи контролю якості використовуються у ресторанному бізнесі? Які основні моделі обслуговування гостей застосовуються у закладах ресторанного господарства? Які методи підвищення рівня обслуговування використовуються у сучасних ресторанах? Як сучасні технології, такі як цифрові меню, мобільні додатки та CRM-системи, впливають на якість обслуговування гостей? Які фактори впливають на задоволеність клієнтів у ресторанному бізнесі та як їх оцінювати? Індивідуальне завдання Тема: Аналіз організації виробничих процесів та обслуговування у закладі ресторанного господарства Студенту необхідно проаналізувати виробничі та обслуговуючі процеси в обраному форматі закладу ресторанного господарства. В ході виконання завдання слід дослідити основні етапи організації виробничого процесу, включаючи технологічні операції, зонування виробничих приміщень, вибір та компонування обладнання, управління запасами та складськими процесами. Необхідно також розглянути систему обслуговування гостей, визначити ключові етапи взаємодії персоналу з клієнтами, проаналізувати чинники, що впливають на якість обслуговування. Особливу увагу слід приділити впровадженню сучасних технологій у виробництво та сервіс, таких як автоматизація процесів, цифрові системи керування замовленнями та CRM-рішення. За підсумками роботи студент має запропонувати шляхи покращення виробничих процесів та системи обслуговування в обраному закладі, зробити висновки щодо ефективності запропонованих заходів та їхнього впливу на задоволеність клієнтів і конкурентоспроможність закладу. -	6	16
4	Тема 4. Проектно-технологічні розрахунки у проектуванні закладів ресторанного господарства Питання до самостійної підготовки Які основні методи проектно-технологічних розрахунків використовуються у закладах ресторанного господарства? Які параметри необхідно враховувати при розрахунку виробничої потужності ресторанного закладу? Як визначається необхідна площа виробничих приміщень у ресторанах? Які нормативні вимоги існують щодо зонування виробничих приміщень? Як здійснюється моделювання потоків сировини, напівфабрикатів і готової продукції у виробничому процесі? Які фактори впливають на вибір та компонування технологічного обладнання? Як розраховується кількість необхідного персоналу для різних відділів ресторанного виробництва? Які економічні показники слід враховувати при плануванні виробничих процесів у ресторанах? Як впровадження автоматизованих систем управління виробничими процесами впливає на ефективність ресторанного бізнесу? Які сучасні технології оптимізують процеси проектно-технологічних розрахунків у закладах ресторанного господарства?	6	16

	Індивідуальне завдання Тема: Виконання проєктно-технологічних розрахунків для закладу ресторанного господарства Студенту необхідно здійснити проєктно-технологічні розрахунки для обраного типу закладу ресторанного господарства. В ході виконання завдання слід визначити виробничу потужність закладу на основі прогнозованої кількості відвідувачів та обсягу випуску продукції. Необхідно розрахувати необхідну площу виробничих приміщень з урахуванням нормативних вимог, визначити оптимальне зонування приміщень відповідно до технологічних потоків сировини, напівфабрикатів та готової продукції. Студент повинен здійснити підбір та розрахунок продуктивності технологічного обладнання, а також визначити кількість персоналу, необхідного для ефективної роботи закладу. Окрему увагу слід приділити економічному обґрунтуванню розрахунків, оцінити доцільність впровадження автоматизованих систем управління виробництвом. За підсумками роботи необхідно сформулювати висновки щодо відповідності технологічних рішень нормативним вимогам та запропонувати можливі шляхи оптимізації виробничих процесів.		
5	Тема 5. Розрахунок і проєктування складських приміщень у закладах ресторанного господарства Питання до самостійної підготовки Які основні принципи організації складських приміщень у закладах ресторанного господарства? Які види складських приміщень використовуються у ресторанах та які їхні функціональні особливості? Які нормативні вимоги до розміщення та зонування складських приміщень? Які санітарно-гігієнічні норми необхідно враховувати при проєктуванні складських приміщень? Які фактори впливають на вибір обладнання для зберігання продукції у складських приміщеннях? Які методи обліку та контролю запасів застосовуються у закладах ресторанного господарства? Які системи управління запасами (FIFO, LIFO, FEFO) використовуються у сучасних ресторанах? Як автоматизація складських процесів впливає на ефективність управління запасами? Які сучасні технології застосовуються для збереження якості сировини та готової продукції у складських приміщеннях? Які основні показники ефективності роботи складських приміщень у ресторанному господарстві? Індивідуальне завдання Тема: Розрахунок і проєктування складських приміщень для закладу ресторанного господарства Студенту необхідно здійснити розрахунок та розробити проєкт складських приміщень для обраного закладу ресторанного господарства. В ході виконання завдання слід визначити загальну площу складських приміщень відповідно до виробничої потужності закладу, обґрунтувати необхідність зонування складів (зона приймання сировини, сухий склад, холодильні камери, зона зберігання напівфабрикатів, зона зберігання відходів тощо) та оптимально спроектувати їх розташування. Необхідно розглянути санітарно-гігієнічні вимоги до організації складських приміщень, підібрати відповідне обладнання для зберігання різних груп продуктів та визначити систему контролю запасів. Студент має також проаналізувати можливості автоматизації складських процесів та оцінити економічну доцільність запропонованих рішень. У підсумку необхідно сформулювати висновки щодо ефективності запропонованого проєкту, його відповідності нормативним вимогам та можливих шляхів оптимізації складських операцій у закладі ресторанного господарства.	12	16

6	Тема 6. Проектування та організація роботи заготівельних цехів Питання до самостійної підготовки Яке значення мають заготівельні цехи у структурі закладів ресторанного господарства? Які основні функції виконують заготівельні цехи та їхній вплив на організацію виробничих процесів? Які вимоги висуваються до розміщення та зонування заготівельних цехів? Які санітарно-гігієнічні норми необхідно враховувати при організації їхньої роботи? Які види технологічного обладнання використовуються у заготівельних цехах для механічної та термічної обробки сировини? Які основні принципи визначення необхідної площі заготівельного цеху? Як здійснюється організація потоків сировини, напівфабрикатів та продукції в заготівельних цехах? Які методи автоматизації виробничих процесів використовуються у заготівельних цехах? Як впровадження енергоефективних технологій впливає на роботу заготівельних цехів? Які основні критерії ефективності роботи заготівельного цеху? Індивідуальне завдання Тема: Розробка схеми організації роботи заготівельного цеху у закладі ресторанного господарства Студенту необхідно здійснити проектування заготівельного цеху для обраного типу закладу ресторанного господарства. В ході виконання завдання слід визначити функціональне призначення заготівельного цеху, обґрунтувати його необхідність у структурі закладу, а також визначити площу приміщення відповідно до виробничої потужності підприємства. Необхідно розробити схему зонування заготівельного цеху, враховуючи вимоги до організації потоків сировини, напівфабрикатів та готової продукції. Студент повинен підібрати технологічне обладнання для основних виробничих процесів (миття, очищення, нарізання, термічна обробка), визначити необхідну кількість персоналу та скласти план оптимізації роботи цеху. За підсумками роботи необхідно обґрунтувати вибір обладнання, оцінити ефективність запропонованої організації роботи заготівельного цеху та сформулювати рекомендації щодо покращення його функціонування.	12	16
7	Тема 7. Проектування та технологічне планування доготівельних цехів Питання до самостійної підготовки Яке функціональне призначення доготівельних цехів у закладах ресторанного господарства? Які основні вимоги до розміщення та планування доготівельних цехів? Які технологічні процеси виконуються у доготівельних цехах? Яке технологічне обладнання використовується у доготівельних цехах? Як здійснюється зонування приміщень доготівельних цехів? Які санітарно-гігієнічні вимоги необхідно враховувати при організації роботи доготівельних цехів? Які принципи оптимізації виробничих процесів у доготівельних цехах? Як автоматизація виробничих процесів впливає на роботу доготівельного цеху? Які фактори впливають на продуктивність доготівельних цехів? Які сучасні тенденції впливають на проектування доготівельних цехів? Індивідуальне завдання Тема: Проектування доготівельного цеху для закладу ресторанного господарства Студенту необхідно розробити проєкт доготівельного цеху для обраного типу закладу ресторанного господарства. В ході виконання завдання слід визначити основні технологічні процеси доготівельного цеху, які відповідають специфіці виробництва у закладі. Потрібно розробити план зонування приміщень, враховуючи	12	16

	технологічні потоки продуктів та оптимізацію робочих місць персоналу. Студент повинен обрати технологічне обладнання для доготівельних процесів, визначити вимоги до його розташування та оцінити ефективність роботи цеху. Необхідно розглянути впровадження сучасних автоматизованих систем управління виробництвом для оптимізації роботи доготівельного цеху. За результатами виконання завдання студент повинен зробити висновки щодо відповідності проєктного рішення санітарно-гігієнічним нормам та вимогам до якості виробничих процесів.		
8	Тема 8. Функціональне проєктування торгових, допоміжних, службово-побутових та технічних приміщень Питання до самостійної підготовки Яке функціональне призначення торгових, допоміжних, службово-побутових та технічних приміщень у закладах ресторанного господарства? Які вимоги висуваються до торгових приміщень у ресторанах? Які принципи організації торгових залів у закладах ресторанного господарства? Які особливості проєктування службово-побутових приміщень для персоналу? Які санітарно-гігієнічні норми регулюють організацію допоміжних приміщень у ресторанах? Як здійснюється оптимізація використання простору у службово-побутових приміщеннях? Які вимоги встановлені до інженерних приміщень (вентиляція, водопостачання, електропостачання)? Які сучасні технології використовуються для підвищення енергоефективності приміщень у закладах ресторанного господарства? Які нормативні вимоги регулюють планування допоміжних приміщень? Які методи забезпечення безпеки персоналу та відвідувачів у закладах ресторанного господарства? Індивідуальне завдання Тема: Функціональне проєктування торгових та допоміжних приміщень у закладах ресторанного господарства Студенту необхідно розробити функціональне планування торгових та допоміжних приміщень для закладу ресторанного господарства. В ході виконання завдання слід визначити призначення торгового приміщення та його зв'язок із виробничими та службово-побутовими зонами. Потрібно проєктувати оптимальну структуру приміщень, враховуючи ергономіку простору, безпеку відвідувачів та персоналу, відповідність нормативним вимогам. Студент повинен проаналізувати розміщення службових приміщень для персоналу, розглянути сучасні методи підвищення енергоефективності та автоматизації інженерних комунікацій. Висновки повинні включати оцінку відповідності запропонованого проєкту чинним санітарним, будівельним та ергономічним стандартам.	12	16
9	Тема 9. Проєктування технологічних ліній, вибір і компонування обладнання для виробничих приміщень Питання до самостійної підготовки Що таке технологічна лінія у виробничому процесі закладу ресторанного господарства? Які основні принципи проєктування технологічних ліній у ресторанах? Які фактори впливають на вибір технологічного обладнання для виробничих приміщень? Які методи компонування обладнання використовуються у закладах ресторанного господарства? Як здійснюється зонування технологічних ліній у виробничих приміщеннях? Які сучасні підходи до автоматизації технологічних ліній застосовуються у ресторанах? Які вимоги до ергономіки та безпеки при компонуванні обладнання у виробничих приміщеннях? Як впровадження енергоефективного обладнання впливає на витрати закладу? Які існують типи виробничих цехів у ресторанному господарстві та які відмінності у	6	16

	компонуванні їхнього обладнання? Як здійснюється інтеграція систем контролю якості у технологічні лінії? Які інноваційні технології використовуються для оптимізації роботи виробничих приміщень? Індивідуальне завдання Тема: Проектування технологічної лінії та компонування обладнання для закладу ресторанного господарства Студенту необхідно здійснити проектування технологічної лінії для обраного типу закладу ресторанного господарства. В ході виконання завдання слід визначити основні технологічні процеси, які виконуються у виробничому приміщенні, та вибрати відповідне обладнання, що забезпечить ефективність виробництва. Необхідно розробити схему компонування технологічного обладнання з урахуванням нормативних вимог до ергономіки, безпеки та продуктивності. Особливу увагу слід приділити оптимізації використання простору, впровадженню енергоефективних рішень та автоматизації процесів. Студент повинен провести аналіз виробничих потреб закладу, визначити оптимальну конфігурацію технологічних потоків та спроектувати технологічні лінії відповідно до вибраного формату ресторану. У роботі слід передбачити вимоги до санітарно-гігієнічної безпеки, нормативних стандартів щодо розміщення обладнання, а також організації праці персоналу. Окремо необхідно оцінити економічну ефективність запропонованих технологічних рішень та можливість використання автоматизованих систем керування виробництвом. У підсумку студент повинен обґрунтувати вибір обладнання, розрахувати його продуктивність, а також оцінити ефективність запропонованого проекту технологічної лінії з точки зору економічної доцільності та якості обслуговування. -		
10	Тема 10. Архітектурно-будівельні вимоги та розробка об'ємно-планувального рішення закладу ресторанного господарства Питання до самостійної підготовки Які основні архітектурно-будівельні вимоги до проектування закладів ресторанного господарства? Які принципи формування об'ємно-планувальних рішень закладів ресторанного господарства? Які санітарно-гігієнічні норми слід враховувати при проектуванні будівлі ресторану? Які вимоги висуваються до проектування торгових, виробничих, службово-побутових та допоміжних приміщень? Як забезпечується ергономіка та комфортність планування у закладах ресторанного господарства? Які сучасні тенденції впливають на архітектурні рішення ресторанів? Як забезпечується доступність для маломобільних груп населення в закладах ресторанного господарства? Які конструктивні та інженерні рішення використовуються при будівництві ресторанів? Як впровадження екологічних і енергоефективних технологій впливає на проектування закладів ресторанного господарства? Які особливості проектування фасадів, входних груп та зон відпочинку у сучасних закладах ресторанного господарства? Індивідуальне завдання Тема: Розробка об'ємно-планувального рішення для закладу ресторанного господарства Студенту необхідно здійснити розробку об'ємно-планувального рішення для обраного типу закладу ресторанного господарства. В ході виконання завдання слід визначити основні функціональні зони закладу (вхідна група,	6	16

	торговий зал, виробничі приміщення, складські зони, службові приміщення) та розробити план їх розміщення. Необхідно проаналізувати відповідність запропонованого планування чинним нормативним вимогам, а також забезпечити комфортність пересування персоналу та відвідувачів. Особливу увагу слід приділити питанням енергоефективності, використання сучасних будівельних матеріалів та технологій, забезпеченню доступності для маломобільних груп населення. У підсумку студент повинен обґрунтувати вибір планувальних рішень, представити графічну схему приміщень та зробити висновки щодо відповідності проєкту сучасним вимогам проєктування закладів ресторанного господарства.		
	-		
	Всього годин:	90	160

7. ВИДИ ТА МЕТОДИ КОНТРОЛЮ

Види контролю	Складові оцінювання
	Для екзамену
поточний контроль , який здійснюється у ході: проведення практичних (лабораторних) занять, виконання самостійної роботи, індивідуальних завдань, дослідна робота здобувача тощо.	50%
підсумковий контроль	50%

Методи діагностики знань (контролю)	фронтальне опитування; наукова доповідь, реферати, усне повідомлення, індивідуальне опитування; робота у групах; ділова гра, розв'язання ситуаційних завдань, кейсів, практичних завдань, екзамен(залік)
--	--

8. ОЦІНЮВАННЯ ЗДОБУВАЧІВ ВИЩОЇ ТА ФАХОВОЇ ПЕРЕДВИЩОЇ ОСВІТИ ЗА НАВЧАЛЬНУ ДИСЦИПЛІНУ У МІЖНАРОДНОМУ ГУМАНІТАРНОМУ УНІВЕРСИТЕТІ (поточний контроль, підсумковий контроль, загальний результат оцінювання)

ЕКЗАМЕН

<i>Поточний контроль</i>			
Види роботи	Планові терміни виконання	Форми контролю та звітності	Максимальний відсоток оцінювання

Систематичність і активність роботи на практичних (лабораторних) заняттях			
1.1. Підготовка до практичних (лабораторних) занять	Відповідно до робочої програми та розкладу занять	Перевірка обсягу та якості засвоєного матеріалу під час практичних (лабораторних) занять	30
Виконання завдань для самостійного опрацювання			
1.2. Індивідуальне тестування, завдання, підготовка реферату (есе) за заданою тематикою	Відповідно до робочої програми та розкладу занять	Розгляд відповідного матеріалу під час аудиторних занять або ІКР ¹ , перевірка конспектів навчальних текстів тощо	10
Виконання індивідуальних завдань, дослідна робота здобувача			
1.3. Інші види індивідуальних завдань, в т.ч. підготовка наукових публікацій, участь у роботі круглих столів, конференцій тощо.	Відповідно до робочої програми та розкладу занять	Обговорення результатів проведеної роботи під час аудиторних занять, наукових конференцій та круглих столів.	10
Разом балів за поточний контроль			50
Підсумковий контроль екзамен			50
Загальний результат оцінювання			100

Поточний контроль знань здобувачів освіти при формі контролю **екзамен** (максимум 50 балів) оцінюється за шкалою («2», «3», «4», «5»), з обов'язковим переведенням балів за кожний вид роботи таким чином:

- за підготовку до аудиторних занять (максимум 30 балів) здобувачу освіти необхідно мати не менше 1/2 оцінок від загальної кількості практичних (лабораторних) занять, для переведу балів за підготовку до аудиторних занять середньоарифметична оцінка множиться на коефіцієнт 6;
- за виконання завдань для самостійного опрацювання (тестування, завдання, підготовка реферату (есе) за заданою тематикою) (максимум 10 балів) здобувачу освіти необхідно мати не менше 1/2 оцінок від загальної кількості програмного матеріалу, що виноситься на самостійне вивчення, для переведу зазначених балів середньоарифметична оцінка множиться на коефіцієнт 2;
- за інші види індивідуальних завдань, в т.ч. підготовку наукових публікацій, участь у роботі круглих столів, конференцій тощо (максимум 10- балів) здобувачу освіти необхідно мати не менше 1/2 оцінок від загальної кількості інших видів індивідуальних завдань, для переведу балів середньоарифметична оцінка множиться на коефіцієнт 2.

КРИТЕРІЇ ОЦІНЮВАННЯ ЗА ПОТОЧНИЙ КОНТРОЛЬ

- «2»- виставляється за неправильну відповідь (письмову роботу), яка не відповідає змісту теми та свідчить про нерозуміння її основних положень;

¹ Індивідуально-консультативна робота викладача зі здобувачами

- «3» - виставляється за відповідь (письмову роботу), яка відповідає змісту теми, але є неповною і неточною у визначенні понять, свідчить про неповне розуміння основних положень навчального матеріалу, свідчить про те, що знання здобувача мають фрагментарний, поверховий характер;
- «4» - оцінюється правильна і обґрунтована відповідь (письмова робота), з якої видно, що здобувач знає й розуміє теоретичний матеріал в обсязі навчальної теми, володіє необхідними навичками, не допускає суттєвих помилок.
- «5» - оцінюється повна, правильна, ґрунтовна відповідь (письмова робота) на запитання теми, що передбачає логічність і послідовність викладу матеріалу, володіння термінологією, показує вміння повно й глибоко використовувати теоретичні знання в практичній площині.

КРИТЕРІЇ ОЦІНЮВАННЯ ПІДСУМКОВОГО КОНТРОЛЮ ЗНАНЬ ЗДОБУВАЧІВ ЗА ЕКЗАМЕН (максимум 50 балів) Рівень знань оцінюється:

Рівень знань оцінюється:

- від 40 до 50 балів - здобувач виявляє особливі творчі здібності, вміє самостійно знаходити та опрацьовувати необхідну інформацію, демонструє знання матеріалу, проводить узагальнення і висновки;
- 30 до 40 балів - здобувач володіє знаннями матеріалу, але допускає незначні помилки у формуванні термінів, категорій, проте за допомогою викладача швидко орієнтується і знаходить правильні відповіді;
- 20 - 30 балів - здобувач відтворює значну частину теоретичного матеріалу, виявляє знання і розуміння основних положень, з допомогою викладача може аналізувати навчальний матеріал, але дає недостатньо обґрунтовані, невичерпні відповіді, допускає помилки.
- 10 - 20 балів - володіє навчальним матеріалом на середньому рівні, допускає помилки, серед яких є значна кількість суттєвих;
- 0 - 10 балів - володіє навчальним матеріалом на рівні, вищому за початковий, значну частину його відтворює на репродуктивному рівні, на всі запитання дає необґрунтовані, невичерпні відповіді, допускає помилки.

9. КРИТЕРІЇ ЗАГАЛЬНИХ РЕЗУЛЬТАТІВ ОЦІНЮВАННЯ ЗНАНЬ ЗДОБУВАЧІВ (для екзамену / заліку)

Рівень знань оцінюється:

- «відмінно» / «зараховано» А - від 90 до 100 балів. Здобувач виявляє особливі творчі здібності, вміє самостійно знаходити та опрацьовувати необхідну інформацію, демонструє знання матеріалу, проводить узагальнення і висновки. Був присутній на лекціях та семінарських заняттях, під час яких давав вичерпні, обґрунтовані, теоретично і практично правильні відповіді, має конспект з виконаними завданнями до самостійної роботи, презентував реферат (есе) за заданою тематикою, проявляє активність і творчість у науково-дослідній роботі;
- «добре» / «зараховано» В - від 82 до 89 балів. Здобувач володіє знаннями матеріалу, але допускає незначні помилки у формуванні термінів, категорій, проте за допомогою викладача швидко орієнтується і знаходить правильні відповіді. Був присутній на лекціях та семінарських заняттях, має конспект з виконаними завданнями до самостійної роботи, презентував реферат (есе) за заданою тематикою, проявляє активність і творчість у науково-дослідній роботі;
- «добре» / «зараховано» С - від 74 до 81 балів. Здобувач відтворює значну частину теоретичного матеріалу, виявляє знання і розуміння основних положень, з допомогою викладача може аналізувати навчальний матеріал, але дає недостатньо обґрунтовані, невичерпні відповіді, допускає помилки. При цьому враховується наявність конспекту з виконаними завданнями до самостійної роботи, реферату та активність у науково-дослідній роботі;
- «задовільно» / «зараховано» D - від 64 до 73 балів. Здобувач був присутній не на всіх лекціях та семінарських заняттях, володіє

навчальним матеріалом на середньому рівні, допускає помилки, серед яких є значна кількість суттєвих. При цьому враховується наявність конспекту з виконаними завданнями до самостійної роботи, рефератів (есе);

- «задовільно» / «зараховано» E - від 60 до 63 балів. Здобувач був присутній не на всіх лекціях та семінарських заняттях, володіє навчальним матеріалом на рівні, вищому за початковий, значну частину його відтворює на репродуктивному рівні, на всі запитання дає необґрунтовані, невичерпні відповіді, допускає помилки, має неповний конспект з завданнями до самостійної роботи.
- «незадовільно з можливістю повторного складання» / «не зараховано» FX – від 35 до 59 балів. Здобувач володіє матеріалом на рівні окремих фрагментів, що становлять незначну частину навчального матеріалу.
- «незадовільно з обов’язковим повторним вивченням дисципліни» / «не зараховано» F – від 0 до 34 балів. Здобувач не володіє навчальним матеріалом.

ТАБЛИЦЯ ВІДПОВІДНОСТІ ЗАГАЛЬНИХ РЕЗУЛЬТАТІВ ОЦІНЮВАННЯ ЗНАНЬ ЗА РІЗНИМИ ШКАЛАМИ

100-бальною шкалою	Шкала за ECTS	За національною шкалою	
		екзамен	залік
90-100	A	Відмінно	Зараховано
82-89	B	Добре	
74-81	C		
64-73	D		
60-63	E	Задовільно	
35-59	Fx		
1-34	F	Незадовільно	Не зараховано

10. РЕКОМЕНДОВАНА ЛІТЕРАТУРА

Основна

1. Опорний конспект лекцій з дисципліни «Проектування» : для студентів спеціальності 181. «Харчові технології» [Електронне видання] / Д.О.Харенко .Одеса:МГУ, 2024.40с
2. Проектування: метод. реком. до практичних робіт для здобув. спеціальності 181 «Харчові технології» [Електронне видання]/Д.О.Харенко . Одеса: МГУ, 2024.30 с
3. Проектування :метод. реком. для самостійних робіт для здобув. спеціальності 181 «Харчові технології» [Електронне видання] / Д.О.Харенко.Одеса: МГУ, 2024.20с

4. Проектування закладів ресторанного господарства : підручник / [А.А. Мазаракі, С.Л. Шаповал, О.М. Григоренко та ін.] ; за ред. А.А. Мазаракі. Київ : Київ. нац. торг.-екон. ун-т, 2017. — 184 с
5. Ряшко Г. М., Новічкова Т. П. Проектування комплексних підприємств харчування при готелі: навч. посіб.; Одес. нац. акад. харч. технологій. Одеса Чорномор'я, 2017. 300 с.
6. Проектування закладів ресторанного господарства : навч. посіб. І. М. Калугіна, А. Д. Салавеліс, О. О. Фесенко, В. М. Лисюк. Одеса Освіта України, 2019. 308 с.
7. Будинки і споруди. Громадські будинки та споруди. Основні положення ДБН В.2.2.-9:2018. - [Чинний від 2019-06-01]. — К. : Міністерство регіонального розвитку будівництва та житлово-комунального господарства України, 2019. — 43 с. (Державні будівельні норми України).
8. Будинки і споруди. Інклюзивність будівель і споруд : ДБН В.2.2-40:2018. [Чинний від 2019-04-01]. — К. : Міністерство регіонального розвитку будівництва та житлово-комунального господарства України, 2018. — 64 с. (Державні будівельні норми України).
9. Будинки і споруди. Культурно-видовищні та дозвілєві заклади : ДБН В.2.2-16:2019. [Чинний від 2019-11-01]. — К. : Міністерство регіонального розвитку будівництва та житлово-комунального господарства України, 2019. — 93 с. (Державні будівельні норми України).
10. Будинки і споруди. Підприємства харчування (заклади ресторанного господарства) : ДБН В.2.2-25:2009. [Чинний від 2010-09-01]. — К. : Мінрегіонбуд України, 2010. — 83 с. (Державні будівельні норми України).
11. Заклади ресторанного господарства. Класифікація : ДСТУ 4281-2004. [Чинний від 2004-07-01]. — К. : Держспоживстандарт України, 2004. — 16 с. (Національні стандарти України).
12. Планування та забудова територій : ДБН Б.2.2-12:2019. - [Чинний від 2019-10-01]. — К. : Міністерство регіонального розвитку будівництва та житлово комунального господарства України, 2019. — 177 с. (Державні будівельні норми України).
13. Система проектної документації для будівництва. Основні вимоги до проектної та робочої документації : ДСТУ Б.А.2-4-4:2009. [Чинний від 2010-01- 01]. — К. : Мінрегіонбуд України, 2009. — 51 с. (Національні стандарти України).
14. Система проектної документації для будівництва. Правила виконання архітектурно-будівельних робочих креслень : ДСТУ Б А.2.4-7:2009. [Чинний від 2010-01-01]. — К. : Мінрегіонбуд України, 2009. — 73 с. (Національні стандарти України).
15. Склад та зміст проектної документації на будівництво: ДБН А.2.2- 3:2014. [Чинний від 2014-10-01]. — К. : Мінрегіон України, 2014. — 25 с. (Державні будівельні норми України).

Допоміжна

1. HoReCa : навч. посіб. : у 3 т. Т. 1. Готелі / [А.А. Мазаракі, С.Л. Шаповал, С.В. Мельниченко та ін.] ; за ред. А.А. Мазаракі. — Київ : Київ. нац. торг.-екон. ун-т, 2016. — 348 с.
2. Доценко, В. Ф. Устаткування закладів ресторанного господарства підручник / В. Доценко, В. О. Губеня. — Київ : Кондор-Видавництво, 2016. 635с.
3. Основи автоматизованого Проектування : Навчальний посібник / В. О. Губеня, О. М. Люлька, Т. І. Іщенко та ін. — К. : Видавничий дім «Кондор», 2021. - 172 с.
4. Основи дизайну інтер'єру об'єктів готельно-ресторанного господарства Навчальний посібник. / О. В. Бортнічук, Т. І. Іщенко, Я. С. Хитрий, А. В. Ковтун.— Київ : Фірма ІНКОС, 2021. — 208 с.
5. Сьомка С. Дизайн інтер'єру, меблів та обладнання [Текст] : підручник / Сьомка С.; Сергій Сьомка, Свген Антонович ; Нац. акад. кер. кадрів культури і мистецтв. - Київ : Ліра-К, 2018. - 400 с.

6. Грицюк, Л. С. Проектування закладів харчування : навч. посіб. / Л. С. Грицюк, С. М. Лінда, В. Б. Якубовський; Нац. Ун-т «Львів. Політехніка». — Л. Вид-во Львів. Політехніки, 2013. — 181 с.
7. Павленкова П.П. Технологічне Проектування підприємств ресторанного господарства: навч. посіб.: [для вищ. навч. закл.] / П.П. Павленкова, Л.М. Тележенко, І.Р. Біленька, Н.А Дзюба. — Херсон: ОЛДІ-ПЛЮС, 2016. — 312 с.
8. Павлюченко О.С., Гавриш А.В., Шаран Л.О. Організація виробництва в закладах ресторанного господарства: навч. посіб. — К.: НУХТ, 2017. — 227 с.
9. Проектування підприємств готельно-ресторанного господарства: Навч. посіб.: [для вищ. навч. закл.] видання 2-е перероблене і доповнене / [Н.О. П'ятницька, Н.М. Зубар, Г.Т. П'ятницька, Л.Г. Агафонова, Н.В. Бунтовп та ін.] за заг. ред. Н.О. П'ятницької, Н.М. Зубар. — К.: КУТЕП, 2016. — 407 с.
10. Павлюченко О.С., Гавриш А.В., Шаран Л.О. Організація виробництва в закладах ресторанного господарства: навч. посіб. — К.: НУХТ, 2017. — 227 с.

Інформаційні ресурси

1. Онлайн-збірник опублікованих наукових досліджень ScienceDirect.URL: <http://www.sciencedirect.com/>. (дата звернення: 11.07.2024).
2. Інформаційні ресурси. Національної бібліотеки України ім. В.І. Вернадського. URL: <http://www.nbuv.gov.ua/node/592>. (дата звернення: 11.07.2024).
3. Бази даних OvidSP: URL:<http://ovidsp.ovid.com/>. (дата звернення: 11.07.2024).
4. Бази даних EBSCO: URL: <http://www.ebscohost.com/>. (дата звернення: 11.07.2024).