

МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ
МІЖНАРОДНИЙ ГУМАНІТАРНИЙ УНІВЕРСИТЕТ
Кафедра готельно-ресторанного та туристичного бізнесу

«ЗАТВЕРДЖУЮ»

Ректор Міжнародного гуманітарного
університету д.ю.н., професор

Костянтин ГРОМОВЕНКО

«30» серпня 2024 р.

РОБОЧА ПРОГРАМА НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ

ПРОЕКТУВАННЯ

Галузь знань

18 «Виробництво та технології»

Спеціальність

181 «Харчові технології»

Назва освітньої програми

Ресторанні технології

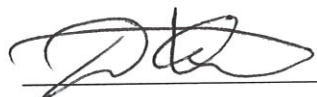
Рівень вищої освіти

перший (бакалаврський) рівень

Робоча програма затверджена на засіданні кафедри готельно-ресторанного та туристичного бізнесу протокол № 1 від 29 серпня 2024 року.

Розробники і викладачі	Контактний тел.	E-mail
доцент кафедри готельно-ресторанного та туристичного бізнесу, д.т.н., доцент Безбах Ігор Віталійович	096 519 90 52	Igorbezbakh1003@gmail.com
доцент кафедри готельно-ресторанного та туристичного бізнесу, к.т.н., доцент Харенко Дмитро Олександрович	098 015 09 80	Kharenko1980@gmail.com

В.о. завідувача кафедри
готельно-ресторанного та
туристичного бізнесу, к.т.н., доцент

 Дмитро ХАРЕНКО

Гарант освітньої програми
к.т.н., доцент

 Людмила ТІТОМИР

Узгоджено
Начальник навчального відділу

 Лариса РАЙЧЕВА

1. ОПИС НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ

Найменування показників	Галузь знань, напрям підготовки, освітньо-кваліфікаційний рівень	Характеристика навчальної дисципліни	
		денна форма навчання	заочна форма навчання
Кількість кредитів – 6 Загальна кількість годин – 180	Галузь - 18 «Виробництво та технології»	обов'язкова	
	Спеціальність – 181 «Харчові технології»	Рік підготовки:	
		4	
		Семестр	
		7	7
Мова навчання – українська	Рівень вищої освіти – перший (бакалаврський) рівень	Лекції	
		30 год.	10 год.
		Практичні, семінарські	
		60 год.	10 год.
		Лабораторні	
		-	-
		Самостійна робота та індивідуальні завдання	
		90 год.	160 год.
		Вид контролю:	
		екзамен	екзамен

Дисципліна **«Проектування»** є важливим компонентом професійної підготовки студентів спеціальності 181 **«Харчові технології»** та спрямована на формування компетентностей, необхідних для розроблення проектів 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 проектуванні, впровадженню ресурсоощадних та конкурентоспроможних технологій, використанню інформаційних систем у процесі проектування.

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. У процесі навчання студенти опановують методи роботи з комп'ютерними програмами для проектування, зокрема автоматизованими системами (САПР), що дозволяє інтегрувати сучасні підходи в управління технологічними процесами.

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.

Заплановані результати навчання за навчальною дисципліною

Знання:

- Основи Проектування закладів ресторанного господарства та їх технологічних процесів.
- Нормативно-правові вимоги до проектно-технологічної документації (ДБН, ДСТУ, НАССР).
- Методи проектно-технологічних розрахунків та принципи компонування обладнання.
- Вимоги до організації виробничих, складських і допоміжних приміщень.
- Архітектурно-будівельні вимоги до закладів ресторанного господарства.

Уміння:

- Формувати концепцію закладу з урахуванням ринку та регіональних особливостей.
- Виконувати проектно-технологічні розрахунки та зонування приміщень.
- Підбирати та компонувати технологічне обладнання відповідно до виробничих потреб.
- Розробляти технологічні схеми та складати проектну документацію.
- Застосовувати інноваційні та екологічні рішення в проектуванні.

Навички:

- Використання програмного забезпечення для моделювання та Проектування.
- Оптимізація виробничих процесів через правильне планування зон.
- Робота з нормативними документами та проектною документацією.
- Аналіз ефективності технологічних та інженерних рішень.
- Виконання експертизи готових проектів та внесення коригувань.

3. ПРОГРАМА НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ

Тема 1. Порядок розроблення, погодження та затвердження проектної документації

Зміст, структура та склад проектної документації для закладів ресторанного господарства. Нормативно-правові вимоги до Проектування підприємств громадського харчування (ДБН, ДСТУ, СанПіН, НАССР). Етапи розроблення проектної документації, починаючи від концепції до детальних інженерних розрахунків. Порядок погодження проекту з державними контролюючими органами, включаючи санітарно-епідеміологічну службу, пожежний нагляд, екологічні та будівельні інспекції. Експертна оцінка проектів та аналіз їх відповідності законодавчим нормам. Процедури внесення змін і коригування проектної документації у разі невідповідності вимогам. Остаточне затвердження документації, отримання необхідних дозволів та підготовка до реалізації проекту.

Тема 2. Формування концепції закладу ресторанного господарства з урахуванням регіональних особливостей і стратегічних пріоритетів України.

Основи розроблення концепції ресторанного закладу, врахування специфіки споживчого попиту, конкурентного середовища та бізнес-моделі. Визначення формату закладу (ресторан, кафе, фаст-фуд, гастробар тощо) відповідно до соціально-економічних та регіональних факторів. Стратегічні пріоритети розвитку ресторанного бізнесу в Україні, включаючи підтримку локального виробництва, використання місцевих продуктів та інтеграцію національної кухні. Адаптація концепції до туристичних особливостей регіону та сезонності. Моделювання виробничо-технологічних процесів з урахуванням раціонального використання площ, персоналу та обладнання. Оптимізація логістичних процесів, потоків сировини та готової продукції. Використання сучасних цифрових технологій для автоматизації процесів, таких як системи керування замовленнями та технологічні карти.

Тема 3. Організація виробництва та обслуговування в закладах ресторанного господарства

Ця тема присвячена комплексному аналізу виробничих та обслуговуючих процесів у закладах ресторанного господарства, їхньому проектуванню та оптимізації. Розглядаються основні підходи до організації виробництва, вибору технологічного обладнання, складських приміщень, технологічних ліній та потоків продукції. Аналізуються формати виробництва в закладах ресторанного господарства різних типів: традиційне, індустріальне, комбіноване, а також їх вплив на ефективність роботи закладу. Окрема увага приділяється зберіганню сировини та готової продукції, організації складських приміщень, системам контролю запасів та управління логістикою. Важливим аспектом є виробничий процес: принципи зонування виробничих приміщень, послідовність технологічних операцій, впровадження сучасних технологій у ресторанному бізнесі (Cook & Chill, Sous-Vide, автоматизовані системи обліку). Вивчаються методи реалізації продукції через стаціонарні та мобільні канали продажу, системи управління замовленнями, підходи до мінімізації втрат та підвищення прибутковості. Завершальна частина теми охоплює організацію обслуговування відвідувачів, моделі сервісу, стандарти гостинності, психологічні аспекти комунікації з клієнтами, методи підвищення рівня задоволеності гостей, а також використання digital-інструментів для персоналізації сервісу. Практична частина

включає аналіз форматів виробництва для різних концепцій закладів, моделювання технологічного процесу на прикладі конкретного закладу ресторанного господарства, розрахунок складських площ та виробничих потужностей, розробку схеми обслуговування клієнтів та оцінку ефективності застосування новітніх технологій у сфері ресторанного господарства.

Тема 4. Проектно-технологічні розрахунки у проектуванні закладів ресторанного господарства

Основні методи проектно-технологічних розрахунків, що застосовуються у ресторанному бізнесі. Визначення необхідної потужності підприємства, розрахунок виробничих площ та їх ефективне використання. Моделювання потоків сировини, напівфабрикатів і готової продукції для уникнення перетинання технологічних процесів. Розрахунок потреби у персоналі відповідно до технологічного процесу та організації виробництва. Вибір та розміщення технологічного обладнання з урахуванням ергономічності та безпеки праці. Вплив сучасних автоматизованих систем на оптимізацію технологічних розрахунків та підвищення ефективності виробництва.

Тема 5. Розрахунок і Проектування складських приміщень у закладах ресторанного господарства

Принципи організації складських приміщень у закладах ресторанного господарства, їх зонування та розташування. Вимоги до умов зберігання сировини, напівфабрикатів та готової продукції. Санітарні та будівельні норми, що регламентують складські приміщення. Оптимізація складських площ з урахуванням обсягу запасів та швидкості їх обігу. Автоматизація обліку та контролю запасів для зменшення втрат та покращення управління ресурсами. Розрахунок потреби у холодильному та морозильному обладнанні.

Тема 6. Проектування та організація роботи заготівельних цехів

Роль заготівельних цехів у загальній виробничій структурі закладу ресторанного господарства. Функціональне планування приміщень заготівельних цехів з урахуванням типу продукції, що виробляється. Вибір технологічного обладнання для механічної та термічної обробки сировини. Забезпечення ефективності та безпеки праці, дотримання санітарно-гігієнічних норм. Автоматизація виробничих процесів у заготівельних цехах. Раціональне використання ресурсів та мінімізація харчових відходів.

Тема 7. Проектування та технологічне планування доготівельних цехів

Функціональне призначення доготівельних цехів у ресторанному виробництві. Вимоги до планування зон доготівлі страв. Вибір технологічного обладнання та його компонування у виробничих приміщеннях. Організація роботи персоналу та оптимізація робочих місць. Управління технологічними процесами та автоматизація доготівельних операцій. Забезпечення відповідності санітарним нормам і вимогам якості.

Тема 8. Функціональне Проектування торгових, допоміжних, службово-побутових та технічних приміщень

Призначення та вимоги до торгових залів, їх планування та ергономіка. Особливості Проектування службово-побутових приміщень для персоналу. Вимоги до інженерних приміщень, включаючи вентиляцію, електропостачання та водопостачання. Використання сучасних технологій для підвищення енергоефективності та безпеки закладу. Нормативні вимоги щодо санітарії та організації праці персоналу.

Тема 9. Проектування технологічних ліній, вибір і компонування обладнання для виробничих приміщень

Методи Проектування технологічних ліній у ресторанному бізнесі. Принципи підбору та розміщення обладнання у виробничих приміщеннях. Раціональне компонування технологічних процесів для підвищення ефективності роботи кухні. Автоматизація технологічних процесів та використання новітніх програмних рішень. Забезпечення енергозбереження та екологічної безпеки виробництва.

Тема 10. Архітектурно-будівельні вимоги та розробка об'ємно-планувального рішення закладу ресторанного господарства

Основні архітектурно-будівельні вимоги до Проектування закладів ресторанного господарства. Принципи формування планувальних рішень, забезпечення безпеки та комфорту відвідувачів. Проектування входів, фасадів та інтер'єру відповідно до концепції закладу. Інклюзивність та доступність приміщень для маломобільних груп населення. Використання сучасних будівельних матеріалів та технологій. Інтеграція екологічних та енергоефективних рішень.

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. ПИТАННЯ ДО ПРАКТИЧНИХ ЗАНЯТЬ

№ з/п	Назва теми	Кількість годин	
		денна форма	заочна форма
1	Тема 1. Порядок розроблення, погодження та затвердження проектної документації Практичне завдання 1: «Розробка структури проектної документації для закладу ресторанного господарства» Мета завдання: Ознайомлення студентів зі складом та структурою проектної документації, нормативно-правовими вимогами до її розроблення, а також відпрацювання навичок формування основних документів проекту. Короткий зміст: Студенти отримують вихідні дані про новий ресторанний заклад та розробляють структуру проектної документації, що включає загальну пояснювальну записку, технологічну частину (опис виробничих процесів, виробничо-торговельну структуру, розрахунок площ), архітектурно-будівельну частину (зонування приміщень, інженерні комунікації), санітарно-гігієнічні вимоги та заходи безпеки, фінансово-економічні показники проекту. Також студенти аналізують порядок погодження проекту із відповідними державними органами та розробляють схему процесу затвердження проектної документації.	4	1
2	Тема 2. Формування концепції закладу ресторанного господарства з урахуванням регіональних особливостей і стратегічних пріоритетів України Практичне завдання 2: «Розробка концепції ресторанного закладу відповідно до регіональних особливостей» Мета завдання: Формування навичок створення концепції закладу ресторанного господарства з урахуванням регіонального ринку, туристичного потенціалу та стратегічних напрямів розвитку галузі. Короткий зміст: Студенти обирають один із форматів ресторанного закладу (кафе, ресторан, фуд-корт, гастробар) та розробляють концепцію з урахуванням регіональних особливостей. Вони аналізують цільову аудиторію, конкурентне середовище, туристичні потоки, місцеві гастрономічні традиції та економічні фактори. Також студенти визначають ключові елементи концепції, такі як унікальність меню, особливості дизайну, рівень сервісу та можливості використання локальних продуктів. Практичне завдання 3: «Оцінка відповідності концепції закладу стратегічним пріоритетам розвитку ресторанного бізнесу» Мета завдання: Аналіз взаємозв'язку між концепцією закладу та стратегічними напрямками розвитку ресторанного господарства. Короткий зміст: Студенти проводять оцінку власної концепції ресторану щодо її відповідності ключовим трендам та державним стратегіям розвитку HoReCa в Україні. Вони аналізують фактори сталого розвитку, інноваційні технології, підтримку локальних виробників, екологічність та соціальну відповідальність. На основі цього формують висновки про конкурентоспроможність концепції та можливі шляхи її покращення.	8	1
3	Тема 3. Організація виробництва та обслуговування в закладах ресторанного господарства Практичне завдання 4: «Проектування виробничого процесу в закладах ресторанного господарства» Мета завдання: Формування у студентів практичних навичок розроблення ефективної моделі виробничого процесу закладу ресторанного господарства з	8	1

	урахуванням його формату, технологічних особливостей та вимог до виробничої логістики. Короткий зміст: Студенти аналізують специфіку організації виробництва в закладах ресторанного господарства різних типів (ресторан, кафе, підприємство швидкого обслуговування, кейтеринг, комбіновані формати). У процесі виконання завдання необхідно обґрунтувати вибір формату виробництва, що може бути традиційним, індустріальним або комбінованим. Особлива увага приділяється визначенню основних технологічних процесів, зокрема підготовчих, основних та допоміжних операцій. Окремим аспектом роботи є розроблення схеми організації виробничих зон, що включає гарячий, холодний, кондитерський цехи, допоміжні приміщення та складські зони. Студенти визначають потребу в технологічному обладнанні, проводять аналіз можливостей автоматизації виробничого процесу та оцінюють ефективність використання цифрових технологій управління. Очікуваний результат: Студенти розробляють технологічну схему виробництва для обраного формату закладу ресторанного господарства, обґрунтовують вибір методів організації виробництва, складають пояснювальну записку щодо взаємозв'язку між виробничими процесами, складською логістикою та системою обслуговування. Практичне завдання 5: «Організація процесу обслуговування в закладах ресторанного господарства» Мета завдання: Розвиток у студентів компетенцій щодо проектування системи обслуговування гостей у закладах ресторанного господарства відповідно до їхнього формату, категорії, цільової аудиторії та сучасних тенденцій у сфері гостинності. Короткий зміст: Студенти аналізують підходи до організації обслуговування в закладах ресторанного господарства різних форматів та розробляють модель обслуговування для конкретного типу закладу. Робота починається з визначення моделі обслуговування, яка може включати повне обслуговування, самообслуговування або змішані форми. На наступному етапі необхідно розробити алгоритм взаємодії персоналу з гостями, що охоплює ключові етапи сервісу: зустріч гостей, прийом замовлення, подача страв, розрахунок та завершення обслуговування. Значна увага приділяється аналізу комунікаційних стандартів, оцінці способів підвищення рівня клієнтського сервісу, а також використанню сучасних технологій, таких як цифрові меню, мобільні додатки та системи електронного бронювання. Також розглядаються психологічні аспекти взаємодії з клієнтами та методи запобігання конфліктним ситуаціям. Важливим елементом є оцінка рівня задоволеності гостей і визначення ключових показників ефективності сервісу.		
4	Тема 4. Проектно-технологічні розрахунки у проектуванні закладів ресторанного господарства Практичне завдання 6: «Розрахунок необхідної виробничої площі закладу» Мета завдання: Освоєння методики розрахунку площ виробничих приміщень відповідно до потужності ресторану. Короткий зміст: Студенти аналізують розміри та функціональність різних зон закладу, розраховують площу виробничих приміщень, кухні, складських приміщень та обідньої зали, використовуючи нормативи та стандарти. Практичне завдання 7: «Розрахунок потреби у технологічному обладнанні для ресторану» Мета завдання: Опанування методики вибору та компонування технологічного обладнання на основі розрахункових параметрів. Короткий зміст: Студенти визначають необхідне обладнання відповідно до	8	1

	меню та технологічного процесу, оцінюють його продуктивність, розраховують кількість одиниць обладнання та його оптимальне розміщення у виробничих приміщеннях.		
5	Тема 5. Розрахунок і Проектування складських приміщень у закладах ресторанного господарства Практичне завдання 8: «Проектування складських приміщень ресторанного закладу» Мета завдання: Ознайомлення з основними вимогами до організації складських приміщень та їх функціонального зонування. Короткий зміст: Студенти аналізують норми та вимоги до зберігання продуктів у закладах ресторанного господарства, розраховують площу складських приміщень, визначають оптимальне зонування та підбирають необхідне обладнання для зберігання продуктів.	4	1
6	Тема 6. Проектування та організація роботи заготівельних цехів Практичне завдання 9: «Розрахунок і Проектування заготівельного цеху ресторанного закладу» Мета завдання: Освоєння методики Проектування заготівельного цеху з урахуванням технологічних процесів та санітарних норм. Короткий зміст: Студенти аналізують функціональне призначення заготівельного цеху, визначають його оптимальне розташування у виробничій структурі ресторану, розраховують площу, підбирають технологічне обладнання та розробляють компоновальну схему приміщення.	4	1
7	Тема 7. Проектування та технологічне планування доготівельних цехів Практичне завдання 10: «Розробка проекту доготівельного цеху для ресторанного закладу» Мета завдання: Формування навичок Проектування доготівельного цеху з урахуванням технологічного процесу та принципів оптимального зонування. Короткий зміст: Студенти визначають функціональне призначення доготівельного цеху, розраховують площу, компонують технологічне обладнання та розробляють схему розміщення основних виробничих зон відповідно до технологічного процесу.	4	1
8	Тема 8. Функціональне Проектування торгових, допоміжних, службово-побутових та технічних приміщень Практичне завдання 11: «Проектування службово-побутових приміщень ресторанного закладу» Мета завдання: Вивчення принципів Проектування службово-побутових приміщень, їх функціонального зонування та відповідності санітарним нормам. Короткий зміст: Студенти аналізують вимоги до службово-побутових приміщень, розраховують необхідні площі для гардеробних, санітарних вузлів, кімнат відпочинку персоналу та адміністративних приміщень, а також складають схему їх оптимального розташування.	4	1
9	Тема 9. Проектування технологічних ліній, вибір і компонування обладнання для виробничих приміщень Практичне завдання 12: «Проектування технологічної лінії гарячого цеху» Мета завдання: Формування навичок компонування технологічного обладнання та організації виробничих процесів у гарячому цеху. Короткий зміст: Студенти визначають послідовність технологічного процесу у гарячому цеху, обирають необхідне обладнання, розраховують його продуктивність та оптимізують компонування цеху для забезпечення	8	1

	ефективності роботи кухні. Практичне завдання 13: «Проектування технологічної лінії холодного цеху» Мета завдання: Розвиток навичок Проектування холодного цеху та компонування технологічного обладнання відповідно до санітарних вимог. Короткий зміст: Студенти визначають функціональні зони холодного цеху, підбирають технологічне обладнання для приготування холодних страв, аналізують логістику потоків продуктів та персоналу, розробляють компонувальну схему приміщення.		
10	Тема 10. Архітектурно-будівельні вимоги та розробка об'ємно-планувального рішення закладу ресторанного господарства Практичне завдання 14: «Розробка об'ємно-планувального рішення ресторанного закладу» Мета завдання: Освоєння принципів об'ємно-планувального Проектування закладів ресторанного господарства. Короткий зміст: Студенти аналізують вимоги до об'ємно-планувальних рішень, визначають загальну концепцію приміщень ресторанного закладу, розраховують площі основних зон (вхідна група, торговельний зал, виробничі та службові приміщення), складають графічну схему планування будівлі з урахуванням технологічного процесу та нормативних вимог. Практичне завдання 15: «Розрахунок та Проектування фасаду ресторанного закладу» Мета завдання: Розвиток навичок Проектування екстер'єру ресторанного закладу відповідно до його концепції та архітектурних вимог. Короткий зміст: Студенти аналізують основні принципи Проектування фасадів, розробляють ескізні рішення фасаду закладу з урахуванням його брендингу, архітектурного стилю, доступності для маломобільних груп населення та енергозбереження.	8	1
	Всього годин:	60	10

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	12	16

	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 проєктування (CAD, BIM) впливає на процес створення та погодження документації? 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	6	16

	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 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	6	16

	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? Індивідуальне завдання Тема: Виконання проектно-технологічних розрахунків для закладу ресторанного господарства Студенту необхідно здійснити проектно-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 проектування 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 проектуванні 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 проектування складських приміщень для закладу ресторанного господарства Студенту необхідно здійснити розрахунок та розробити проект 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	12	16

	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.		
6	Тема 6. Проєктування 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 проєктування 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. Проєктування 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 проєктування доготівельних цехів? Індивідуальне завдання Тема: Проєктування доготівельного цеху для закладу ресторанного господарства Студенту необхідно розробити проєкт доготівельного цеху для обраного	12	16

	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 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 проектного рішення санітарно-гігієнічним нормам та вимогам до якості виробничих процесів.		
8	Тема 8. Функціональне проектування 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 проектування 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 проектування 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 проектувати 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 проекту чинним санітарним, будівельним та ергономічним стандартам.	12	16
9	Тема 9. Проектування 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 проектування 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?	6	16

	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 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, вхідних 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, торговий	6	16

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)
--	--

Питання до іспиту

1. Які основні етапи розроблення проєктної документації для закладів ресторанного господарства?
2. Які нормативно-правові вимоги регулюють Проєктування підприємств ресторанного господарства?
3. Що таке експертиза проєктної документації та для чого вона проводиться?
4. Які державні органи здійснюють погодження проєктів закладів ресторанного господарства?
5. Які процедури передбачені при внесенні змін до проєктної документації?
6. Які основні положення будівельних норм (ДБН) для Проєктування закладів ресторанного господарства?
7. Які ключові етапи затвердження проєктної документації?
8. Які основні компоненти включає пояснювальна записка до проєкту ресторанного закладу?
9. Що включає в себе архітектурно-будівельна частина проєкту ресторану?
10. Які вимоги до складання техніко-економічного обґрунтування проєкту?
11. Що таке концепція закладу ресторанного господарства та які її основні елементи?
12. Як регіональні особливості впливають на формування концепції ресторанного закладу?
13. Які стратегії розвитку ресторанного бізнесу застосовуються в Україні?
14. Як аналіз цільової аудиторії впливає на концепцію ресторану?
15. Які види закладів ресторанного господарства існують та чим вони відрізняються?
16. Які сучасні тенденції впливають на концепцію ресторанного бізнесу?
17. Які основні принципи розроблення меню ресторанного закладу?

18. Як стандартизація рецептур впливає на ефективність роботи ресторану?
19. Що таке виробнича програма ресторанного закладу та як вона формується?
20. Як розраховується собівартість страв у меню ресторану?
21. Які фактори впливають на зміну меню закладу ресторанного господарства?
22. Які основні методи проектно-технологічних розрахунків використовуються у ресторанному бізнесі?
23. Як визначається необхідна виробнича потужність ресторанного закладу?
24. Які методи оптимізації технологічних процесів використовуються при проектуванні закладів ресторанного господарства?
25. Які особливості розрахунку площ виробничих приміщень у ресторанах?
26. Як забезпечується ефективне використання ресурсів при проектуванні ресторану?
27. Які основні принципи організації складських приміщень у закладах ресторанного господарства?
28. Як визначається площа складських приміщень у ресторанах?
29. Які існують категорії складських приміщень та які їхні особливості?
30. Які автоматизовані системи використовуються для управління запасами у ресторанному бізнесі?
31. Які вимоги встановлені до холодильних складських приміщень у ресторанному господарстві?
32. Яку роль відіграють заготівельні цехи у структурі ресторанного виробництва?
33. Які основні принципи Проектування заготівельних цехів у закладах ресторанного господарства?
34. Яке обладнання використовується у заготівельних цехах?
35. Як оптимізувати технологічні процеси у заготівельних цехах?
36. Як забезпечити відповідність заготівельних цехів санітарним нормам?
37. Яке основне призначення доготівельних цехів у ресторанах?
38. Які вимоги встановлені до планування доготівельних цехів?
39. Які основні етапи технологічного процесу у доготівельних цехах?
40. Які фактори впливають на ефективність роботи доготівельних цехів?
41. Як правильно компоувати обладнання у доготівельних цехах?
42. Які основні вимоги до Проектування торгових приміщень у ресторанах?
43. Які нормативні вимоги існують для організації службово-побутових приміщень у закладах ресторанного господарства?
44. Які сучасні технології використовуються для підвищення енергоефективності закладів ресторанного господарства?
45. Як правильно зонувати торгові приміщення у ресторанах?
46. Які вимоги до Проектування інженерних приміщень у ресторанному бізнесі?
47. Як здійснюється Проектування технологічних ліній у ресторанному бізнесі?
48. Які основні принципи вибору технологічного обладнання для ресторанів?
49. Як оптимізувати компоування обладнання у виробничих приміщеннях?
50. Які фактори впливають на продуктивність технологічних ліній у ресторанах?
51. Як забезпечити дотримання санітарних норм при компоуванні обладнання?
52. Які основні архітектурно-будівельні вимоги до Проектування закладів ресторанного господарства?
53. Як правильно здійснити планування основних приміщень ресторанного закладу?
54. Які сучасні тенденції у проектуванні ресторанів?
55. Як забезпечити інклюзивність та доступність приміщень ресторанного господарства?
56. Які особливості Проектування входів, фасадів та інтер'єру закладів ресторанного господарства?
57. Як забезпечити пожежну безпеку під час Проектування ресторану?
58. Які екологічні та енергоефективні технології впроваджуються у ресторанному бізнесі?
59. Як здійснюється об'ємно-планувальне рішення ресторанного закладу?
60. Які основні помилки при проектуванні закладів ресторанного господарства та як їх уникнути?

8. ОЦІНЮВАННЯ ЗДОБУВАЧІВ ВИЩОЇ ТА ФАХОВОЇ ПЕРЕДВИЩОЇ ОСВІТИ ЗА НАВЧАЛЬНУ ДИСЦИПЛІНУ У МІЖНАРОДНОМУ ГУМАНІТАРНОМУ УНІВЕРСИТЕТІ

(поточний контроль, підсумковий контроль, загальний результат оцінювання)

ЕКЗАМЕН

Поточний контроль			
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 тарозкладу 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 тарозкладу 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;

¹ Індивідуально-консультативна робота викладача зі здобувачами

- 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 переводу балів середньоарифметична оцінка множить 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;
- «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	Задовільно	
60-63	E		
35-59	Fx	Незадовільно	Не зараховано
1-34	F		

10. РЕКОМЕНДОВАНА ЛІТЕРАТУРА

Основна

- Опорний конспект лекцій з дисципліни «Проектування» : для студентів спеціальності 181. «Харчові технології» [Електронне видання] / Д.О.Харенко .Одеса:МГУ, 2024.40с
- Проектування: метод. реком. до практичних робіт для здобув. спеціальності 181 «Харчові технології» [Електронне видання]/Д.О.Харенко . Одеса: МГУ, 2024.30 с
- Проектування :метод. реком. для самостійних робіт для здобув. спеціальності 181 «Харчові технології» [Електронне видання] / Д.О.Харенко.Одеса: МГУ, 2024.20с
- 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
- 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.
- Проектування закладів ресторанного господарства : навч. посіб. І. М. Калугіна, А. Д. Салавеліс, О. О. Фесенко, В. М. Лисюк. Одеса Освіта України, 2019. 308 с.
- 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 дозвіллі 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 (зклади 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. НоReCa : 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 ІНКІОС, 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.nbu.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).