

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 В РЕСТОРАННОМУ БІЗНЕСІ

Галузь знань	<u>18 «Виробництво та технології»</u>
Спеціальність	<u>181 «Харчові технології»</u>
Назва освітньої програми	<u>Інноваційні технології ресторанного бізнесу</u>
Рівень вищої освіти	<u>другий (магістерський) рівень</u>

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, к.т.н., доцент Харенко Дмитро Олександрович	098 015 09 80	Kharenko1980@gmail.com

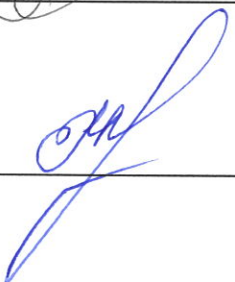
В.о. завідувача кафедри
готельно-ресторанного та
туристичного бізнесу

 Дмитро ХАРЕНКО

Гарант освітньої програми

 Альона ЖМУДЬ

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» Спеціальність – 181 «Харчові технології»	Обов'язкова	
		Рік підготовки:	
		2-й	
		Семестр	
		3-й	3-й
		Лекції	
Мова навчання – українська	Рівень вищої освіти – другий (магістерський) рівень	28 год.	10 год.
		Практичні, семінарські	
		28 год.	10 год.
		Лабораторні	
		-	-
		Самостійна робота та індивідуальні завдання	
		124 год.	160 год.
		Вид контролю:	
		екзамен	екзамен

Дисципліна "Проектування в ресторанному бізнесі" забезпечує формування у студентів фундаментальних знань, умінь і навичок, а також розширення і поглиблення фахових компетенцій щодо основних принципів проектування закладів ресторанного господарства та підприємств харчової промисловості. Вона спрямована на підготовку фахівця, який буде володіти знаннями, пов'язаними з вирішенням проектних завдань у сфері ресторанного бізнесу та харчової промисловості, включаючи соціально-культурні, виробничі та стратегічні пріоритети розвитку сфери виробництва та технології в Україні.

Метою дисципліни є формування системи знань та набуття компетентностей щодо основних принципів проектування закладів ресторанного господарства, у відповідності до їх соціально-культурної, виробничої та естетичної функції. Студенти опанують методики проектування, що відповідають сучасним технологіям та тенденціям у галузі ресторанного бізнесу та харчової промисловості.

Передумови для вивчення дисципліни «Інноваційні технології та інжиніринг в харчовій промисловості та ресторанному бізнесі»

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

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

Інтегральна компетентність

Здатність розв'язувати задачі дослідницького та/або інноваційного характеру у сфері харчових технологій

Загальні компетентності (ЗК)

ЗК 1. Здатність до пошуку, оброблення та аналізу інформації з різних джерел

ЗК 2. Здатність проводити дослідження на відповідному рівні

ЗК 3. Здатність генерувати нові ідеї (креативність)

ЗК 4. Здатність діяти соціально відповідально та свідомо

Спеціальні (фахові) компетентності

СК 1. Здатність обирати та застосовувати спеціалізоване лабораторне і технологічне обладнання та прилади, науково-обґрунтовані методи та програмне забезпечення для проведення наукових досліджень у сфері харчових технологій

СК 2. Здатність планувати і виконувати наукові дослідження з урахуванням світових тенденцій науковотехнічного розвитку галузі.

СК 6. Здатність забезпечувати якість та безпечність харчових продуктів під час впровадження технологічних інновацій на підприємствах галузі.

СК 8*. Здатність виявляти проблеми і обґрунтовувати технологічні рішення щодо їх усунення, інноваційні заходи при удосконаленні технологій для підвищення ресурсозбереження, покращення якості і складу харчових продуктів та виробів.

Навчальна дисципліна «Проектування в ресторанному бізнесі» забезпечує досягнення програмних результатів навчання (РН), передбачених освітньою програмою:

РН 1. Відшуковувати, систематизувати та аналізувати науково-технічну інформацію з різних джерел для вирішення професійних та наукових завдань у сфері харчових технологій.

РН 2. Приймати ефективні рішення, оцінювати і порівнювати альтернативи у сфері харчових технологій, у тому числі у невизначених ситуаціях та за наявності ризиків, а також в міждисциплінарних контекстах.

РН 3. Застосовувати спеціальне обладнання, сучасні методи та інструменти, у тому числі математичне і комп'ютерне моделювання для розв'язання складних задач у харчових технологіях.

РН 5. Обирати та впроваджувати у практичну виробничу діяльність ефективні технології, обладнання та раціональні методи управління виробництвом з урахуванням світових тенденцій розвитку харчових технологій.

РН 6. Розробляти та реалізовувати програми розвитку підприємств галузі на коротко- та довгострокову перспективу, аналізувати та оцінювати їх ефективність, екологічні та соціальні наслідки.

РН 11. Оцінювати та усувати ризики і невизначеності при прийнятті технологічних та організаційних рішень у виробничих умовах для забезпечення якості та безпечності харчових продуктів

РН 13*. Вміти комплексно оцінювати існуючі технології, обґрунтовувати технологічні заходи для їх удосконалення, раціоналізації технологічних процесів, покращення якості та збереженості харчових продуктів та виробів для підвищення ефективності та конкурентоспроможності підприємств галузі.

Заплановані результати навчання за навчальною дисципліною

На основі робочої програми дисципліни та очікуваних компетентностей сформовані заплановані результати навчання:

Знання:

- Студенти матимуть фундаментальні знання з основ проектування закладів ресторанного господарства та підприємств харчової промисловості, включаючи зонування, технологічні процеси та використання спеціалізованого обладнання.

- Вивчатимуть сучасні інноваційні технології та їх вплив на проектування закладів ресторанного господарства а також підприємств харчової промисловості, а також основи автоматизації виробничих процесів.

- Ознайомляться з вимогами до ергономічного проектування, організації простору, дизайну інтер'єру та екологічних аспектів проектування закладів.

- Здобудуть знання про інформаційні технології для проектування, включаючи використання програмного забезпечення (наприклад, SmartDraw) та штучного інтелекту для створення технологічних креслень.

- Вивчатимуть нормативні вимоги до санітарно-гігієнічних умов, систем вентиляції та безпеки у закладах ресторанного господарства та підприємств харчової промисловості.

Уміння:

- Студенти навчатимуться аналізувати інформацію з різних джерел для вирішення проектних завдань у ресторанному бізнесі, а також проводити дослідження на відповідному рівні.

- Зможуть розробляти технічні креслення та плани за допомогою програмного забезпечення (SmartDraw та інших), враховуючи вимоги до проектування вентиляційних систем, технологічних процесів та автоматизованих рішень.

- Опанують навички планування та впровадження інноваційних технологій, зокрема в сфері енергоефективності, автоматизації та екологічної відповідальності.

- Здобудуть здатність проектувати заклади з урахуванням соціальних трендів, таких як інклюзивність, здорове харчування та екологічна свідомість.

- Вмітимуть оцінювати та мінімізувати ризики у процесі проектування та управління проектами закладів ресторанного господарства та підприємств харчової промисловості.

Навички:

- Студенти набудуть навичок роботи з сучасними інформаційними технологіями для проектування виробничих і обслуговуючих зон закладів ресторанного господарства та підприємств харчової промисловості.

- Навчатися генерувати нові ідеї для вдосконалення технологічних процесів та проектних рішень, зокрема в автоматизації та використанні штучного інтелекту.

- Опанують навички розробки та впровадження сталих рішень у проектуванні закладів ресторанного господарства для зниження екологічного впливу та підвищення енергоефективності.

- Здобудуть вміння створювати креслення і моделі систем вентиляції, кондиціонування та автоматизованих процесів для закладів ресторанного господарства та харчової промисловості.

- Навчатися приймати ефективні рішення в умовах невизначеності та аналізувати альтернативи у проектуванні закладів.

3. ПРОГРАМА НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ

Тема 1. Основи проектування в ресторанному бізнесі

Основи проектування закладів ресторанного господарства та підприємств харчової промисловості включають принципи організації виробничих і обслуговуючих зон, зонування приміщень та розміщення технологічних ліній і обладнання. Розглядаються питання планування виробничих цехів і допоміжних приміщень з урахуванням специфіки технологічних процесів, які забезпечують ефективне функціонування харчового виробництва. Вивчаються ключові підходи до зонування, яке впливає на потоки сировини та готової продукції, а також оптимізація простору для підвищення продуктивності. Особлива увага приділяється аналізу типів закладів та підприємств харчової промисловості з урахуванням їх вимог до проектування виробничих зон. Також розглядаються інноваційні підходи у проектуванні, що спрямовані на підвищення ефективності виробництва і забезпечення якості продукції. Окремо вивчаються вимоги до технологічного обладнання, ергономічних та гігієнічних норм для забезпечення продуктивності та безпечності харчових продуктів.

Тема 2. Етапи проектування ресторану

Проектування закладів ресторанного господарства та підприємств харчової промисловості охоплює всі етапи від аналізу ринку та розробки концепції до впровадження проекту. Розглядаються основні етапи: підготовка технічного завдання, планування виробничих зон, розміщення технологічних ліній, вибір обладнання та матеріалів, економічна оцінка ефективності проекту. Особлива увага приділяється управлінню ризиками на етапах проектування та реалізації, а також варіантам альтернативних рішень, що враховують інноваційні підходи. Вивчається використання програмних засобів для створення креслень технологічних схем та візуалізації проектних рішень (SmartDraw), що дозволяє студентам наочно відобразити планування виробничих і обслуговуючих зон.

Тема 3. Інноваційні технології в проектуванні ресторанів

Ця тема охоплює інноваційні технології, що впливають на проектування закладів ресторанного господарства та підприємств харчової промисловості. Розглядаються впровадження автоматизо-

ваних систем управління виробничими процесами, інновації в матеріалах та технологічних лініях. Особливу увагу приділено енергоефективним та екологічно чистим технологіям, які спрямовані на підвищення продуктивності та конкурентоспроможності закладів і підприємств. Вивчається використання штучного інтелекту для оптимізації процесів виробництва і контролю якості продукції. Розглядаються питання впровадження інноваційних підходів у виробничі цехи з метою покращення якості харчових продуктів та зниження витрат.

Тема 4. Технологічний процес у проектуванні ресторану

Технологічний процес у закладах ресторанного господарства та підприємствах харчової промисловості охоплює послідовність дій від підготовки сировини до приготування страв і подачі готової продукції. Вивчаються ключові етапи технологічних процесів у виробничих цехах: приймання, зберігання, обробка сировини, приготування та зберігання готової продукції. Особлива увага приділяється вибору технологічного обладнання для забезпечення ефективної роботи виробничих ліній. Важливою частиною є створення технологічних креслень (SmartDraw) та схем виробничих потоків для візуалізації технологічних процесів і оптимізації розташування обладнання. Студенти вивчають використання штучного інтелекту для автоматизації і контролю процесів.

Тема 5. Ергономіка та функціональність простору ресторану

Розглядаються основні принципи ергономічного проектування виробничих та обслуговуючих зон у закладах ресторанного господарства та підприємствах харчової промисловості. Вивчається оптимізація розміщення технологічних ліній та обладнання для забезпечення зручності роботи персоналу і ефективності технологічних процесів. Окрема увага приділяється забезпеченню безпеки працівників та дотриманню норм охорони праці. Піднімаються питання організації робочих місць, розподілу потоків і раціонального використання простору для підвищення продуктивності. Використання спеціалізованого програмного забезпечення для створення ергономічних креслень (SmartDraw) дозволяє студентам краще розуміти просторову організацію робочих зон та її вплив на ефективність виробничих процесів.

Тема 6. Дизайн та інтер'єр ресторану

Ця тема включає проектування дизайну та інтер'єру закладів ресторанного господарства з акцентом на функціональність простору, естетику та впровадження сучасних технологій. Розглядаються питання вибору матеріалів, освітлення, кольорових рішень та меблів для створення комфортної та привабливої атмосфери. Студенти вивчають вплив дизайну на сприйняття гостями закладу та його відповідність концепції. Використання програм для візуалізації інтер'єрних рішень, таких як Canva та SmartDraw, дозволяє створювати макети і 3D-моделі приміщень. Розглядаються сучасні технології у проектуванні інтер'єрів, що спрямовані на покращення ергономіки та ефективності роботи.

Тема 7. Екологічні аспекти проектування ресторанів

Охоплюються екологічні аспекти проектування закладів ресторанного господарства та підприємств харчової промисловості з акцентом на енергоефективність, впровадження екологічно чистих матеріалів і технологій, що знижують негативний вплив на довкілля. Розглядаються методи управління ресурсами, зокрема зменшення енергоспоживання, збереження води та мінімізація відходів у процесі виробництва. Особлива увага приділяється питанням проектування та оптимізації процесів управління харчовими відходами закладів ресторанного господарства. Студенти вивчають стратегії зменшення відходів і впровадження практик утилізації та переробки. Використання інно-

ваційних технологій, штучного інтелекту та програмного забезпечення для візуалізації процесів переробки допомагає розробити екологічно відповідальні рішення.

Тема 8. Системи вентиляції та кондиціонування у проектуванні ресторанів

Розглядаються принципи проектування систем вентиляції та кондиціонування у закладах ресторанного господарства та підприємствах харчової промисловості. Вивчаються вимоги до проектування систем для забезпечення оптимальних умов для виробничих та обслуговуючих зон, а також для покращення якості повітря і підтримання відповідної температури на робочих місцях. Важливим є вибір енергоефективних систем для мінімізації витрат на електроенергію та підтримання комфортних умов для персоналу і гостей. Студенти створюють креслення вентиляційних систем та кондиціонування за допомогою SmartDraw для візуалізації їх розташування у приміщеннях.

Тема 9. Санітарно-гігієнічні вимоги до проектування ресторанів

Вивчаються санітарно-гігієнічні вимоги до проектування закладів ресторанного господарства та підприємств харчової промисловості. Студенти ознайомлюються з нормативами щодо організації виробничих зон, вимогами до чистоти та безпеки продуктів харчування, зберігання сировини та готової продукції. Окремо розглядаються питання дотримання санітарних норм у цехах приготування страв та вимоги до обладнання для забезпечення гігієни на кожному етапі технологічного процесу. Увага приділяється проектуванню систем водопостачання, каналізації та впровадженню систем контролю якості.

Тема 10. Системи безпеки в ресторанному бізнесі

Тема охоплює принципи проектування систем безпеки у закладах ресторанного господарства та підприємствах харчової промисловості. Вивчаються аспекти протипожежної безпеки, відеоспостереження, охоронних систем та евакуаційних шляхів. Розглядаються вимоги до проектування безпечного середовища для працівників і гостей, особливо у виробничих зонах. Студенти аналізують сучасні технології, такі як автоматичні системи пожежогасіння та контролю доступу, а також створюють креслення та плани евакуаційних виходів для забезпечення безпеки.

Тема 11. Автоматизація процесів у проектуванні ресторанів

Охоплюються питання автоматизації процесів у закладах ресторанного господарства та підприємствах харчової промисловості, що включають автоматизацію управління, обліку ресурсів і виробничих ліній. Вивчаються сучасні технології автоматизації, такі як POS-системи, системи обліку запасів та інтеграція автоматизованих систем управління процесами. Студенти створюють креслення схем автоматизованих процесів, використовуючи SmartDraw та інші інструменти для візуалізації та оптимізації потоків інформації та ресурсів.

Тема 12. Проектування ресторанів з урахуванням соціальних трендів

У цій темі розглядаються соціальні тренди, які впливають на проектування закладів ресторанного господарства, зокрема інклюзивність, здорове харчування, стійкість та соціальна відповідальність. Окрема увага приділяється інтеграції інклюзивних рішень у проектування, таких як створення безбар'єрного середовища, спеціально облаштованих зон для людей з обмеженими можливостями та пристосування інтер'єру для комфорту всіх гостей. Вивчаються питання проектування закладів, що відповідають соціальним запитам, та впровадження інновацій для досягнення соціальної відповідальності. Студенти використовують програми для візуалізації інклюзивних рішень та планування зон.

Тема 13. Проектування ресторанів з використанням сучасних концептів

Охоплюються сучасні концепти у проектуванні закладів ресторанного господарства, такі як ф'южн ресторани, поп-ап ресторани, а також інші інноваційні моделі. Студенти вивчають питання створення унікальних концепцій, що відповідають сучасним трендам у харчовій індустрії, та їх вплив на процеси проектування. Окрема увага приділяється питанням інтеграції нових технологій у ці концепти, що дозволяють покращити обслуговування та підвищити рентабельність закладу. Використовуються інструменти візуалізації для створення макетів і планів таких закладів.

Тема 14. Ресторани майбутнього: проектування з урахуванням новітніх технологій

Тема присвячена майбутнім технологіям, які впливають на проектування закладів ресторанного господарства та підприємств харчової промисловості. Розглядаються технології роботизації, автоматизації обслуговування, впровадження штучного інтелекту та інтеграція інноваційних технологій у виробничі процеси. Студенти вивчають вплив новітніх технологій на ефективність роботи закладу ресторанного господарства та їх можливості для покращення обслуговування. Використовуються сучасні програмні засоби для створення моделей "закладів ресторанного господарства майбутнього" із візуалізацією технологічних процесів.

4. СТРУКТУРА НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ

Назви змістових модулів і тем	Кількість годин							
	денна форма				Заочна форма			
	усього	у тому числі			усього	у тому числі		
		лекц.	прак.	сам. роб.		лекц.	прак.	сам. роб.
Тема 1. Основи проектування в ресторанному бізнесі	14	2	2	10	14	2	2	10
Тема 2. Етапи проектування ресторану	14	2	2	10	14	2	2	10
Тема 3. Інноваційні технології в проектуванні ресторанів	14	2	2	10	14			14
Тема 4. Технологічний процес у проектуванні ресторану	14	2	2	10	14	2	2	10
Тема 5. Ергономіка та функціональність простору ресторану	12	2	2	8	12			12
Тема 6. Дизайн та інтер'єр ресторану	12	2	2	8	12			12
Тема 7. Екологічні аспекти проектування ресторанів	12	2	2	8	12			12
Тема 8. Системи вентиляції та кондиціонування у проектуванні ресторанів	12	2	2	8	12			12
Тема 9. Санітарно-гігієнічні вимоги до проектування ресторанів	12	2	2	8	12			12
Тема 10. Системи безпеки в ресторанному бізнесі	12	2	2	8	12			12

Тема 11. Автоматизація процесів у проектуванні ресторанів	12	2	2	8	12			12
Тема 12. Проектування ресторанів з урахуванням соціальних трендів	12	2	2	8	12			12
Тема 13. Проектування ресторанів з використанням сучасних концептів	14	2	2	10	14	2	2	10
Тема 14. Ресторани майбутнього: проектування з урахуванням новітніх технологій	14	2	2	10	14	2	2	10
Усього годин	180	28	28	124	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: Основи проектування в ресторанному бізнесі Практичне завдання: Розробити базовий план зонування закладу ресторанного господарства (або підприємства харчової промисловості) з урахуванням виробничих процесів. Студенти мають створити схему розміщення виробничих і обслуговуючих зон, яка забезпечить оптимальну роботу закладу та відповідатиме сучасним нормам і стандартам. Завдання допомагає студентам засвоїти основні принципи організації простору обраного підприємства. На заняттях ці проекти можуть бути виконані і різних графічних програмах за вибором. (SmartDraw, штучний інтелект та інші...) Питання для обговорення: - Які основні принципи зонування слід враховувати при проектуванні закладів ресторанного господарства? - Яким чином технологічний процес впливає на планування виробничих зон? - Як дотримання стандартів і нормативів впливає на процес проектування?	2	2
2	Тема 2: Етапи проектування ресторану Практичне завдання: Розробити технічне завдання для проектування закладу ресторанного господарства або підприємства харчової промисловості, визначивши основні етапи проектування від розробки концепції до впровадження проекту. Завдання включає аналіз потреб закладу та ринку, розробку концепції та наукової складової проекту. Студенти повинні провести глибокий аналіз ринку, визначити цільову аудиторію та концептуальні особливості закладу (ресторану або підприємства харчової промисловості). Включення наукової складової передбачає використання сучасних інноваційних технологій, методів автоматизації та цифрових рішень у процесах виробництва. Важливим елементом є маркетинговий аналіз, що включає розробку плану просування закладу на ринку та визначення конкурентних переваг. Потрібно також приділити увагу організаційному розділу, де студенти розроблять організаційну структуру підприємства, опишуть взаємодію різних відділів і етапи управління проектом. Важливий аспект — економічна оцінка проекту: розрахунок витрат, рентабельності та економічної ефективності проекту, аналіз окупності інвестицій. Також необхідно провести розробку креслень виробничих зон за допомогою SmartDraw (або Microsoft Visio), зокрема технологічних ліній і зон для обслуговування.	2	2

	Питання для обговорення: 1. Які ключові етапи включає розробка концепції закладу ресторанного господарства? 2. Як формується наукова складова проекту з урахуванням впровадження інноваційних технологій? 3. Які основні чинники слід враховувати під час маркетингового аналізу для закладів ресторанного господарства? 4. Як розробити організаційну структуру закладу та описати взаємодію між відділами? 5. Які фактори впливають на вибір технологічного обладнання для ресторанного бізнесу та харчових підприємств? 6. Як оцінити економічну ефективність проекту, зокрема рентабельність та окупність інвестицій? 7. Які основні ризики можуть виникнути на етапі проектування та як розробити стратегії для їхнього управління? Додаткові завдання для теми 2: 1. Концепція: Студенти повинні детально розробити концепцію закладу (ресторану або харчового виробництва), враховуючи інноваційні та сучасні технології. Необхідно розробити унікальні конкурентні переваги, що відповідають запитам ринку. 2. Наукова складова: Включення новітніх технологій, таких як автоматизація процесів, використання штучного інтелекту для оптимізації виробничих ліній та управління ресурсами, а також розробка інноваційних методів підвищення ефективності виробництва. 3. Маркетинг: Студенти мають провести аналіз ринку, виявити потреби цільової аудиторії, розробити план просування продукту на ринку та визначити стратегічні цілі бізнесу. 4. Організаційний розділ: Потрібно розробити організаційну структуру підприємства, опрацювати взаємодію між відділами та впровадити стратегії управління, щоб забезпечити ефективність виробничих і обслуговуючих процесів. 5. Економічна оцінка: Включає детальний розрахунок витрат, інвестицій, прогнозованих доходів, а також рентабельності проекту. Важливим елементом є оцінка окупності та можливі економічні ризики. 6. Візуалізація та креслення: Створення технологічних креслень виробничих зон, розміщення технологічних ліній та обслуговуючих зон із використанням SmartDraw (або Microsoft Visio) , з метою візуалізації проекту та оптимізації простору.		
3	Тема 3: Інноваційні технології в проектуванні ресторанів Практичне завдання: Аналіз новітніх технологій, що впливають на процес проектування закладів ресторанного господарства (або підприємства харчової промисловості), та розробка пропозицій щодо впровадження інновацій у власному проекті. Студенти мають дослідити сучасні тенденції у застосуванні автоматизації та технологій енергоефективності у ресторанному бізнесі. Завдання спрямоване на розвиток навичок впровадження інноваційних технологій у процес проектування. Питання для обговорення: 1. Які інноваційні технології впливають на сучасне проектування закладів ресторанного господарства? 2. Які переваги дає впровадження автоматизації у ресторанному бізнесі? 3. Як впливають технології енергоефективності на загальну рентабельність закладу ресторанного господарства?	2	
4		2	2

Тема 4: Технологічний процес у проектуванні ресторану

Практичне завдання:

Розробити детальну технологічну схему роботи закладу ресторанного господарства або підприємства харчової промисловості, використовуючи програмне забезпечення для створення креслень (наприклад, SmartDraw, Microsoft Visio) та інструменти штучного інтелекту для автоматизації проектування і оптимізації технологічних процесів. Студенти повинні створити креслення виробничих зон, які включатимуть всі етапи обробки сировини, приготування страв або продукції, зберігання та подачі. Особливу увагу слід приділити послідовності етапів технологічних процесів, вибору технологічного обладнання та їх правильному розташуванню для підвищення ефективності роботи. Для цього необхідно використовувати програми для створення схематичних зображень виробничих процесів та інтеграції автоматизованих рішень, зокрема для управління потоками ресурсів та контролю якості продукції.

Питання для обговорення:

1. Як використання програмного забезпечення для креслень допомагає оптимізувати проектування технологічних процесів у закладах ресторанного господарства та харчової промисловості?
2. Які переваги використання штучного інтелекту в процесі автоматизації креслень та планування виробничих зон?
3. Як впливає правильне розміщення технологічного обладнання на ефективність та безпечність виробничих процесів?
4. Як інтеграція автоматизованих рішень впливає на управління потоками продукції та сировини?
5. Які інноваційні технології допомагають підвищити продуктивність та якість продукції у харчовій промисловості?

Завдання з проектування технологічних ліній харчових виробництв та закладів ресторанного господарства:

1. **Проектування технологічної лінії для виробництва піци:**
 - Розробити технологічну карту виробництва піци: вибір сировини, заміс тіста, формування заготовок, нанесення начинки та випікання.
 - Створити креслення розташування обладнання (тістоміс, піч, лінія для розкатки тіста) та розрахувати його продуктивність для виробництва 100 піц за годину.
 - Проаналізувати можливість автоматизації процесу з використанням штучного інтелекту для контролю часу випікання та температури.
2. **Проектування схеми обробки овочів для салатного бару:**
 - Створити технологічний процес для очищення, нарізання та зберігання овочів, включаючи вибір обладнання (овочерізки, холодильні камери) та його продуктивність.
 - Використовувати штучний інтелект для оптимізації процесів зберігання та контролю температури.
 - Розробити креслення виробничої зони для щоденної обробки 50 кг овочів.
3. **Проектування технологічної лінії для виробництва заморожених напівфабрикатів:**
 - Розробити технологічний процес виробництва заморожених вареників (з начинками), передбачивши розрахунок продуктивності лінії.
 - Створити креслення лінії заморожування та пакування продукції.
 - Оптимізувати процес заморожування з урахуванням контролю якості продуктів за допомогою автоматизованих систем.
4. **Проектування технологічної лінії для виробництва натуральних соків:**
 - Розробити технологічний процес виробництва яблучного соку, починаючи від

	миття сировини до пастеризації та розливу в упаковки. - Підібрати обладнання (соковижималки, пастеризатор, лінія для фасування) та створити креслення виробничої зони. - Оцінити можливості впровадження автоматизації процесу фасування та контролю якості. 5. Проектування технологічної лінії для виробництва кондитерських виробів: - Розробити технологічну карту виробництва тістечок «еклери», передбачивши заміс тіста, випікання, охолодження та наповнення кремом. - Створити креслення виробничої зони та підібрати обладнання для обслуговування 200 тістечок за зміну. - Визначити оптимальні режими роботи обладнання для забезпечення стабільної якості продукції. 6. Проектування технологічної лінії для виготовлення пасти у ресторані італійської кухні: - Розробити технологічну карту виробництва свіжої пасти, включаючи приготування тіста, формування та нарізання. - Створити креслення розміщення обладнання для виготовлення пасти та розрахувати його продуктивність. - Використати автоматизацію для контролю часу варіння та формування пасти. 7. Проектування лінії для виготовлення молочних коктейлів у кафе: - Розробити технологічний процес виготовлення молочних коктейлів із використанням свіжих продуктів та морозива. - Створити креслення розміщення обладнання (блендери, холодильні установки) для обслуговування до 200 порцій на день. - Оцінити вплив автоматизації на зменшення часу приготування кожної порції. 8. Проектування технологічної лінії для обробки м'яса в ресторані: - Розробити технологічний процес обробки та зберігання м'ясних продуктів, включаючи нарізку, маринування та пакування. - Створити креслення розташування обладнання (м'ясорубки, вакуумні пакувальники, холодильні камери) та визначити їх технічні характеристики. - Використати системи автоматизації для контролю температури зберігання та якості продуктів. 9. Проектування лінії для виготовлення млинців з начинками: - Спроекувати технологічний процес виготовлення млинців з різними начинками, включаючи автоматизацію процесу випічки та фасування. - Створити креслення розташування обладнання та розрахувати його продуктивність для виготовлення 1000 млинців за зміну. - Визначити режими роботи обладнання для забезпечення стабільної якості млинців. 10. Проектування технологічної лінії для виготовлення кавових напоїв у кав'ярні: - Проектування технологічного процесу приготування кавових напоїв (еспресо, капучино, латте) з урахуванням послідовності операцій. - Створити креслення розташування обладнання (кавомашина, молокозбивач) для обслуговування до 300 чашок на день. - Оптимізувати процес автоматизації приготування напоїв для підвищення продуктивності. 11. Проектування лінії для виробництва безглютенової випічки: - Розробити технологічну карту для виготовлення безглютенового хліба з визначенням складу тіста та часу випікання. - Створити креслення виробничої зони з урахуванням специфіки безглютенових продуктів. - Оцінити продуктивність обладнання для виробництва 50 буханок на день.	
--	---	--

	12. Проектування технологічної лінії для виготовлення йогуртів у молочному цеху: - Розробити технологічний процес виготовлення йогуртів, включаючи пастеризацію молока, закваску, ферментацію та фасування. - Створити креслення лінії виробництва йогуртів та розрахувати продуктивність обладнання. - Впровадити автоматизовані системи для контролю якості продукції та дотримання санітарних норм.		
5	Тема 5: Ергономіка та функціональність простору ресторану Практичне завдання: Проаналізувати ергономічність планування виробничих зон закладу ресторанного господарства (або підприємства харчової промисловості) та запропонувати рішення для оптимізації простору. Студенти повинні оцінити розміщення робочих місць та обладнання, розробити схему функціонального зонування з урахуванням комфорту працівників. Завдання допоможе студентам зрозуміти вплив ергономічного проектування на ефективність роботи закладу. Питання для обговорення: 1. Як ергономіка впливає на продуктивність праці персоналу закладу ресторанного господарства? 2. Які фактори слід враховувати при проектуванні робочих зон для забезпечення зручності? 3. Як ергономічне планування може підвищити ефективність роботи закладу ресторанного господарства?	2	
6	Тема 6: Дизайн та інтер'єр ресторану Практичне завдання: Розробити концепцію інтер'єру для закладу ресторанного господарства (або підприємства харчової промисловості) з урахуванням його концепції, цільової аудиторії та сучасних трендів. Студенти повинні запропонувати вибір матеріалів, кольорову гамму та стилістичні рішення для інтер'єру, а також оцінити вплив дизайну на атмосферу закладу. Завдання спрямоване на розвиток креативного підходу до проектування інтер'єру закладів ресторанного господарства. Питання для обговорення: 1. Як дизайн інтер'єру впливає на враження гостей та відвідуваність закладу ресторанного господарства? 2. Які стилістичні рішення є найбільш популярними у сучасних ресторанах? 3. Яким чином матеріали та кольори впливають на атмосферу закладу ресторанного господарства?	2	
7	Тема 7: Екологічні аспекти проектування ресторанів Практичне завдання: Розробити пропозиції щодо впровадження екологічних рішень у проект закладу ресторанного господарства (або підприємства харчової промисловості), враховуючи енергоефективні технології, управління відходами та використання екологічно чистих матеріалів. Студенти повинні дослідити сучасні екологічні підходи до проектування закладів ресторанного господарства та запропонувати план дій для зменшення впливу на навколишнє середовище. Питання для обговорення: 1. Які екологічні стандарти та практики можуть бути впроваджені у проектування закладів ресторанного господарства? 2. Яким чином використання енергоефективних технологій впливає на роботу закладу? 3. Які переваги для закладу ресторанного господарства може дати впровадження екологічних рішень?	2	
8	Тема 8: Системи вентиляції та кондиціонування у проектуванні ресторанів Практичне завдання:	2	

	Розробити проект систем вентиляції та кондиціонування для закладу ресторанного господарства (або підприємства харчової промисловості) за допомогою програмного забезпечення для технологічних креслень (SmartDraw) та штучного інтелекту для моделювання. Студенти повинні створити детальні креслення вентиляційних систем, розташування каналів і кондиціонерів, з урахуванням енергоефективності та стандартів безпеки. Завдання включає вивчення методів автоматизованого проектування систем вентиляції з можливістю коригування за допомогою штучного інтелекту. Питання для обговорення: 1. Які ключові фактори слід враховувати при проектуванні систем вентиляції та кондиціонування у ресторанах? 2. Як автоматизація та штучний інтелект можуть допомогти в процесі проектування систем вентиляції? 3. Які інструменти програмного забезпечення використовуються для створення креслень систем вентиляції?		
9	Тема 9: Санітарно-гігієнічні вимоги до проектування ресторанів Практичне завдання: Розробити план забезпечення санітарно-гігієнічних умов у проекті закладу ресторанного господарства (або підприємства харчової промисловості), враховуючи вимоги до кухонних і обслуговуючих приміщень. Студенти повинні розробити комплекс заходів, які забезпечать дотримання санітарних норм під час роботи закладу. Завдання допоможе студентам зрозуміти важливість санітарних вимог та їх вплив на проектування. Питання для обговорення: 1. Які основні санітарно-гігієнічні вимоги слід враховувати при проектуванні закладу ресторанного господарства? 2. Як забезпечити дотримання санітарних норм у різних зонах закладу ресторанного господарства? 3. Яким чином санітарні вимоги впливають на вибір обладнання для закладу ресторанного господарства?	2	
10	Тема 10: Системи безпеки в ресторанному бізнесі Практичне завдання: Розробити план безпеки для закладу ресторанного господарства (або підприємства харчової промисловості), включаючи системи протипожежної безпеки, відеонагляд, охорону та евакуаційні шляхи. Студенти мають оцінити ризики для безпеки та запропонувати заходи для мінімізації цих ризиків. Завдання допоможе студентам зрозуміти важливість забезпечення безпеки як для персоналу, так і для гостей закладу ресторанного господарства. Питання для обговорення: 1. Які системи безпеки повинні бути впроваджені у закладах ресторанного господарства? 2. Як протипожежні заходи впливають на проектування закладу ресторанного господарства? 3. Які заходи щодо забезпечення безпеки можна впровадити для підвищення рівня захисту персоналу та гостей?	2	
11	Тема 11: Автоматизація процесів у проектуванні ресторанів Практичне завдання: Розробити схеми автоматизації робочих процесів у ресторані (або підприємства харчової промисловості), використовуючи програмне забезпечення для створення креслень (SmartDraw) та штучний інтелект для оптимізації розміщення автоматизованих систем. Студенти мають створити технологічні креслення для автоматизованих систем обліку, касових систем, сенсорів і управління процесами приготування. Штучний інтелект може бути використаний для моделювання сценаріїв і прогнозування ефективності автоматизації. Питання для обговорення: 1. Як технологічні креслення можуть допомогти в процесі впровадження автомати-	2	

	зації у ресторанному бізнесі? 2. Які переваги штучного інтелекту для оптимізації автоматизованих систем у ресторанах? 3. Як правильно інтегрувати автоматизовані системи в загальну роботу закладу ресторанного господарства для підвищення ефективності?		
12	Тема 12: Проектування ресторанів з урахуванням соціальних трендів Практичне завдання: Розробити концепцію соціально відповідального закладу ресторанного господарства (або підприємства харчової промисловості), враховуючи сучасні соціальні тренди, такі як здорове харчування, інклюзивність та екологічна свідомість. Студенти мають дослідити попит на такі заклади та запропонувати проект, що відповідає очікуванням сучасного споживача. Завдання сприяє розвитку розуміння впливу соціальних трендів на проектування закладів ресторанного господарства. Питання для обговорення: 1. Як соціальні тренди впливають на проектування сучасних закладів ресторанного господарства? 2. Яким чином інклюзивність може бути інтегрована у проектування закладу ресторанного господарства? 3. Які стратегії соціальної відповідальності можуть вплинути на концепцію закладу ресторанного господарства?	2	
13	Тема 13: Проектування ресторанів з використанням сучасних концептів Практичне завдання: Розробити проект закладу ресторанного господарства (або підприємства харчової промисловості) з використанням сучасного концепту, такого як поп-ап ресторан, ресторан ф'южн або інші інноваційні моделі. Студенти мають дослідити приклади успішних закладів та запропонувати власний концепт, що відповідає сучасним вимогам та трендам у ресторанному бізнесі. Завдання допоможе студентам освоїти сучасні підходи до створення унікальних закладів. Питання для обговорення: 1. Які сучасні концепти використовуються у ресторанному бізнесі? 2. Як обраний концепт впливає на проектування та організацію роботи закладу ресторанного господарства? 3. Які переваги можуть дати інноваційні концепти для розвитку ресторанного бізнесу?	2	2
14	Тема 14: Ресторани майбутнього: проектування з урахуванням новітніх технологій Практичне завдання: Розробити проект закладу ресторанного господарства (або підприємства харчової промисловості) майбутнього, враховуючи новітні технології, такі як роботизація, штучний інтелект та автоматизовані системи обслуговування. Студенти повинні дослідити можливість інтеграції цих технологій у роботу закладу та запропонувати інноваційне рішення для закладу ресторанного господарства майбутнього. Завдання спрямоване на розвиток розуміння впливу новітніх технологій на роботу закладів ресторанного господарства. Питання для обговорення: 1. Які новітні технології можуть вплинути на проектування та роботу закладів ресторанного господарства у майбутньому? 2. Як штучний інтелект та роботизація змінять процес обслуговування у ресторанах? 3. Які інноваційні рішення можуть стати стандартом для закладів ресторанного господарства майбутнього?	2	2
	Всього	28	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: Основи проектування в ресторанному бізнесі Самостійна робота: Ознайомлення з науковими джерелами щодо основ проектування в ресторанній індустрії. Підготовка огляду сучасних тенденцій у проектуванні закладів ресторанного господарства. Самостійний аналіз різних типів закладів ресторанного господарства з точки зору їх проектування. Підготовка до обговорення на практичних заняттях концепцій закладу ресторанного господарства. Реферат: Роль проектування у створенні успішного ресторанного бізнесу. Сучасні тенденції в архітектурі та дизайні закладів ресторанного господарства. Вплив типу закладу ресторанного господарства на процес його проектування.	10	10
2	Тема 2: Етапи проектування ресторану Самостійна робота: Вивчення етапів проектування закладу ресторанного господарства. Підготовка технічного завдання для проектування закладу ресторанного господарства. Опрацювання лекційних матеріалів та наукової літератури про проектування. Підготовка питань для консультацій з викладачем щодо технічної документації. Реферат: Основні етапи проектування закладу ресторанного господарства. Технічне завдання як ключовий документ проектування. Вплив розташування закладу ресторанного господарства на процес його проектування.	10	10
3	Тема 3: Інноваційні технології в проектуванні ресторанів Самостійна робота: Пошук інформації про новітні технології, що застосовуються в проектуванні закладів ресторанного господарства. Підготовка огляду інноваційних матеріалів та обладнання. Самостійне дослідження сучасних підходів до використання автоматизації в ресторанному бізнесі. Підготовка до презентації інноваційного рішення для проекту закладу ресторанного господарства. Реферат: Новітні технології у проектуванні закладів ресторанного господарства. Вплив автоматизації на ефективність роботи закладу ресторанного господарства. Інноваційні матеріали у будівництві та дизайні закладів ресторанного господарства.	10	14

4	Тема 4: Технологічний процес у проектуванні ресторану Самостійна робота: Ознайомлення з матеріалами про технологічний процес на кухні закладу ресторанного господарства. Самостійний аналіз різних видів кухонних зон. Підготовка технологічної схеми роботи закладу ресторанного господарства. Опрацювання прикладів організації технологічних процесів у ресторанах різного формату. Реферат: Технологічні процеси на кухні закладу ресторанного господарства: планування та організація. Вплив технологічних рішень на проектування закладу ресторанного господарства. Використання інноваційного обладнання в технологічному процесі закладу ресторанного господарства.	10	10
5	Тема 5: Ергономіка та функціональність простору ресторану Самостійна робота: Пошук літератури про ергономічні вимоги до проектування закладів ресторанного господарства. Аналіз успішних кейсів оптимізації простору закладу ресторанного господарства. Підготовка схем функціонального зонування приміщень. Опрацювання питань щодо оптимізації робочих зон для персоналу. Реферат: Ергономіка в проектуванні ресторанного простору. Вплив ергономічних рішень на ефективність роботи персоналу. Функціональне зонування приміщень у ресторані.	8	12
6	Тема 6: Дизайн та інтер'єр ресторану Самостійна робота: Вивчення різних стилів інтер'єру та їх застосування у ресторанах. Підготовка огляду найпопулярніших дизайнів закладів ресторанного господарства у світі. Аналіз впливу освітлення та матеріалів на атмосферу закладу. Підготовка пропозицій щодо дизайн-концепту власного проекту закладу ресторанного господарства. Реферат: Вплив дизайну інтер'єру на відвідуваність закладу ресторанного господарства. Використання сучасних матеріалів та технологій в оформленні інтер'єрів закладів ресторанного господарства. Освітлення як важливий елемент дизайну закладу ресторанного господарства.	8	12
7	Тема 7: Екологічні аспекти проектування ресторанів Самостійна робота: Пошук та вивчення матеріалів про екологічні підходи до будівництва та експлуатації ресторанів. Аналіз прикладів екологічно свідомих закладів ресторанного господарства. Розробка екологічного плану для власного проекту закладу ресторанного господарства. Опрацювання сучасних ресурсозберігаючих технологій. Реферат: Екологічні стандарти у будівництві та проектуванні закладів ресторанного господарства. Використання відновлюваних джерел енергії в ресторанному бізнесі. Ресурсозбереження та управління відходами в ресторанах.	8	12
8	Тема 8: Системи вентиляції та кондиціонування у проектуванні ресторанів Самостійна робота: Вивчення нормативних вимог до систем вентиляції та кондиціонування.	8	12

	Аналіз різних типів вентиляційних систем для кухонь та обслуговуючих приміщень. Підготовка схеми вентиляційної системи для проекту закладу ресторанного господарства. Опрацювання питань щодо енергоефективності у системах вентиляції. Реферат: Особливості проектування систем вентиляції для закладів ресторанного господарства. Енергоефективність у системах вентиляції та кондиціонування. Інноваційні рішення у вентиляції для кухонних зон закладу ресторанного господарства.		
9	Тема 9: Санітарно-гігієнічні вимоги до проектування ресторанів Самостійна робота: Вивчення нормативної бази щодо санітарних вимог для закладів ресторанного господарства. Самостійне опрацювання прикладів санітарно-гігієнічних стандартів. Підготовка до обговорення питань забезпечення санітарії у закладах громадського харчування. Розробка плану забезпечення гігієни у проекті закладу ресторанного господарства. Реферат: Основні санітарні вимоги до проектування закладів ресторанного господарства. Забезпечення гігієнічних умов в закладах громадського харчування. Вплив санітарних вимог на проектування виробничих зон закладу ресторанного господарства.	8	12
10	Тема 10: Системи безпеки в ресторанному бізнесі Самостійна робота: Ознайомлення з правилами протипожежної безпеки та вимогами до систем безпеки у ресторанах. Підготовка схеми евакуаційних шляхів для власного проекту. Опрацювання матеріалів щодо систем безпеки в сучасних ресторанах. Вивчення питань відеонагляду та охорони в рестораних закладах. Реферат: Системи протипожежної безпеки в ресторанах. Організація евакуаційних шляхів в закладах ресторанного бізнесу. Використання систем відеонагляду та охорони в ресторанах.	8	12
11	Тема 11: Автоматизація процесів у проектуванні ресторанів Самостійна робота: Пошук інформації про автоматизацію у ресторанному бізнесі. Підготовка огляду сучасних IT-рішень для управління ресторанами. Розробка пропозицій щодо впровадження POS-систем у проект закладу ресторанного господарства. Аналіз досвіду автоматизації у відомих мережах закладів ресторанного господарства. Реферат: Автоматизація робочих процесів у ресторанах. Використання сучасних POS-систем у ресторанах. Інтеграція IT-рішень у процеси ресторанного бізнесу.	8	12
12	Тема 12: Проектування ресторанів з урахуванням соціальних трендів Самостійна робота: Вивчення сучасних соціальних трендів у ресторанному бізнесі. Аналіз ринку щодо попиту на ресторани, що підтримують здоровий спосіб життя та інклюзивність. Підготовка концепції соціально відповідального закладу ресторанного господарства.	8	12

	Пошук прикладів закладів ресторанного господарства, що реалізують соціальні тренди. Реферат: Соціальні тренди, що впливають на проектування закладів ресторанного господарства. Вплив здорового харчування на дизайн та концепцію закладу. Інклюзивність у проектуванні закладів ресторанного господарства.		
13	Тема 13: Проектування ресторанів з використанням сучасних концептів Самостійна робота: Ознайомлення з сучасними концептами закладів ресторанного господарства. Підготовка огляду унікальних закладів ресторанного господарства світу (ф'южн, поп-ап ресторани тощо). Розробка власного проекту тематичного закладу ресторанного господарства. Вивчення питань впровадження новітніх концепцій у проектуванні. Реферат: Сучасні концепти закладів ресторанного господарства: аналіз та приклади. Вплив тематики на проектування закладу ресторанного господарства. Ресторани ф'южн: поєднання стилів і традицій.	10	10
14	Тема 14: Ресторани майбутнього: проектування з урахуванням новітніх технологій Самостійна робота: Вивчення новітніх технологій, що впливають на ресторанний бізнес (роботизація, штучний інтелект). Аналіз можливостей інтеграції роботів у процеси обслуговування у ресторані. Підготовка огляду технологій майбутнього для проектування закладу ресторанного господарства. Створення проекту закладу ресторанного господарства майбутнього з використанням новітніх рішень. Реферат: Технології майбутнього у ресторанному бізнесі. Роботизація у закладах громадського харчування. Використання штучного інтелекту у проектуванні та управлінні ресторанами.	10	10
Всього годин:		124	160

7. ВИДИ ТА МЕТОДИ КОНТРОЛЮ

Робоча програма навчальної дисципліни передбачає наступні види та методи контролю:

Види контролю	Складові оцінювання
поточний контроль , який здійснюється у ході: проведення практичних занять, виконання індивідуального завдання; проведення консультацій та відпрацювань.	50%
підсумковий контроль , який здійснюється у ході проведення іспиту (заліку).	50%

Методи діагностики знань (контролю)	фронтальне опитування; наукова доповідь, усне повідомлення, індивідуальне опитування; самостійна робота; розв'язання ситуаційних завдань і задач; тестування; екзамен
--	---

Питання до екзамену

1. Які основні етапи проектування закладів ресторанного господарства?
2. Як технологічні процеси впливають на проектування виробничих приміщень?
3. Які ключові принципи зонування у закладах ресторанного господарства?
4. Яким чином формується технічне завдання для проектування закладу ресторанного господарства?

5. Які основні етапи впровадження проекту закладу ресторанного господарства?
6. Які фактори впливають на вибір обладнання для закладів ресторанного господарства?
7. Які інноваційні технології впливають на проектування закладів ресторанного господарства?
8. Як автоматизація впливає на технологічні процеси у ресторанному бізнесі?
9. Які енергоефективні технології використовуються у сучасних ресторанах?
10. Як правильно організувати технологічний процес у ресторані?
11. Яким чином технологічний процес впливає на розташування обладнання у виробничих зонах?
12. Які програми використовуються для створення технологічних креслень у ресторанному бізнесі?
13. Які основні принципи ергономічного проектування виробничих зон у ресторанах?
14. Як ергономіка впливає на продуктивність працівників закладу ресторанного господарства?
15. Як правильно розташовувати обладнання для оптимізації робочого простору?
16. Які стилістичні рішення використовуються при проектуванні інтер'єрів закладів ресторанного господарства?
17. Як дизайн інтер'єру впливає на атмосферу та залучення клієнтів?
18. Яким чином матеріали та освітлення впливають на загальне враження від закладу ресторанного господарства?
19. Які екологічні стандарти використовуються у проектуванні закладів ресторанного господарства?
20. Як впровадження енергоефективних технологій впливає на роботу закладу?
21. Які заходи можуть бути застосовані для зменшення негативного впливу закладу ресторанного господарства на довкілля?
22. Які вимоги до проектування систем вентиляції у ресторанах?
23. Як автоматизація систем вентиляції впливає на енергоефективність закладу ресторанного господарства?
24. Які сучасні технології використовуються у системах вентиляції та кондиціонування?
25. Які основні санітарно-гігієнічні вимоги для закладів ресторанного господарства?
26. Як дотримання санітарних норм впливає на організацію виробничого процесу?
27. Які заходи слід враховувати для забезпечення гігієнічних умов у ресторані?
28. Які системи безпеки слід впроваджувати у закладах ресторанного господарства?
29. Як протипожежні системи інтегруються у проектування закладу ресторанного господарства?
30. Які заходи щодо безпеки можуть забезпечити захист клієнтів і персоналу?
31. Як автоматизація робочих процесів впливає на ефективність закладу?
32. Які програмні рішення використовуються для автоматизації у ресторанному бізнесі?
33. Як штучний інтелект може покращити автоматизовані системи у ресторанах?
34. Які соціальні тренди впливають на проектування сучасних закладів ресторанного господарства?
35. Як здорове харчування впливає на проектування концепції закладу ресторанного господарства?
36. Яким чином інклюзивність враховується при проектуванні закладу ресторанного господарства?
37. Які сучасні концепти використовуються у проектуванні закладів ресторанного господарства?
38. Як обраний концепт впливає на планування роботи закладу?
39. Які переваги дає використання інноваційних концептів у ресторанному бізнесі?
40. Які новітні технології можуть бути впроваджені у ресторанах майбутнього?
41. Як роботизація змінює процес обслуговування у ресторанному бізнесі?
42. Яким чином штучний інтелект впливає на управління роботою закладу ресторанного господарства?
43. Як впровадження інноваційних технологій впливає на конкурентоспроможність закладів ресторанного господарства?
44. Які критерії вибору технологічного обладнання для закладів ресторанного господарства?
45. Які економічні чинники слід враховувати під час проектування закладів ресторанного господарства?

46. Як проектування закладів ресторанного господарства враховує потреби різних цільових аудиторій?
47. Як забезпечується екологічна стійкість у проектуванні ресторанних закладів?
48. Які етапи планування та впровадження технологічних інновацій у ресторанах?
49. Які ключові вимоги до автоматизації виробничих процесів у сучасних ресторанах?
50. Як оцінити ефективність проекту закладу ресторанного господарства з урахуванням соціальних, економічних та екологічних аспектів?

8. КРИТЕРІЇ ПІДСУМКОВОЇ ОЦІНКИ ЗНАНЬ СТУДЕНТІВ (для іспиту / заліку)

Рівень знань оцінюється:

- «відмінно» / «зараховано» А - від 90 до 100 балів. Студент 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. Студент 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. Студент 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. Студент 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. Студент 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. Студент володіє матеріалом на рівні окремих фрагментів, що становлять незначну частину навчального матеріалу.

- «незадовільно з обов'язковим повторним вивченням дисципліни» / «не зараховано» F – від 1 до 34 балів. Студент не володіє навчальним матеріалом.

Таблиця відповідності результатів контролю знань за різними шкалами

100-бальною шка- лою	Шкала за ECTS	За національною шкалою	
		екзамен	залік
90-100 (10-12)	A	Відмінно	зараховано
82-89 (8-9)	B	Добре	
74-81(6-7)	C		
64-73 (5)	D	Задовільно	не зараховано
60-63 (4)	E		
35-59 (3)	Fx	незадовільно	
1-34 (2)	F		

9. РЕКОМЕНДОВАНА ЛІТЕРАТУРА

Основна

1. Проектування в ресторанному бізнесі : методичні рекомендації для самостійної роботи здобувачів [Електронне видання]. Харенко Д.О.; кафедра ГРтаТБ «Міжнародний гуманітарний університет». – Одеса : Фенікс, 2024. – 45с. – Режим доступу: <http://mgu.edu.ua/handle/11300/13457>.
2. HoReCa : навч. посіб. : у 3 т. – Т. 2. Ресторани / [А.А. Мазаракі, С.Л. Шаповал, С.В. Мельниченко та ін.] ; за ред. А.А. Мазаракі. – Київ : Київ. нац. торг.-екон. ун-т, 2017. – 312 с.
3. 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.
4. ISBN 978-966-629-848-8
5. Проектування та дизайн закладів готельно-ресторанного господарства [Текст] : навч. посіб. / С. В. Майкова, О. Б. Маслійчук, О. М. Вівчарук, Х. Є. Подвірна. — Київ : Каравела, 2023. — 336 с.
6. Заклади ресторанного господарства. Класифікація : ДСТУ 4281-2004. [Чинний від 2004-07-01]. — К. : Держспоживстандарт України, 2004. — 16 с. (Національні стандарти України).
7. 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).
8. 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).

Допоміжна

1. 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).
2. Основи автоматизованого проектування : Навчальний посібник / В. О. Губеня, О. М. Люлька, Т. І. Іщенко та ін. — К. : Видавничий дім «Кондор», 2021. - 172 с.
3. 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.
4. Харенко Д., Дишкантюк О., Марковська А., Коваленко Л. Проектування та оптимізація процесів управління харчовими відходами ресторанів / Innovations and Technologies in the Service Sphere and Food Industry. 2024. № 1 (11). С.16–20. URL: [https://doi.org/10.32782/2708-4949.1\(11\).2024.3](https://doi.org/10.32782/2708-4949.1(11).2024.3). Фахове видання України.

Інформаційні ресурси

1. Онлайн-збірник опублікованих наукових досліджень ScienceDirect. URL: <http://www.sciencedirect.com/>. (дата звернення: 11.08.2024).
2. Інформаційні ресурси. Національної бібліотеки України ім. В.І. Вернадського. URL: <http://www.nbuv.gov.ua/node/592>. (дата звернення: 11.03.2024).
3. Бази даних OvidSP: URL: <http://ovidsp.ovid.com/>. (дата звернення: 11.08.2024).
4. Бази даних EBSCO: URL: <http://www.ebscohost.com/>. (дата звернення: 11.08.2024).