

КИЇВСЬКИЙ  
НАЦІОНАЛЬНИЙ  
ТОРГОВЕЛЬНО-  
ЕКОНОМІЧНИЙ  
УНІВЕРСИТЕТ

ХАРКІВСЬКИЙ  
ТОРГОВЕЛЬНО-  
ЕКОНОМІЧНИЙ ІНСТИТУТ  
КНТЕУ

## ПРОЄКТУВАННЯ ЗАКЛАДІВ РЕСТОРАННОГО ГОСПОДАРСТВА

Design of Restaurant Business Enterprises

Ступінь вищої освіти	Магістр
Навчальний рік	2021/2022
З якого курсу викладається	2
В якому семестрі (-ах) викладається	3
Обсяг дисципліни (годин / ECTS)	180/6
Тижневе навантаження	4 години
Мова викладання	Українська
Статус дисципліни	Вибіркова

### Інформація про викладача

Прізвище, ім'я та по батькові	Гуторов Олександр Сергійович
Науковий ступінь, вчене звання	Немає
Кафедра	Інноваційних харчових і ресторанних технологій
Посада	Асистент
Профіль викладача	<a href="#">Google Scholar</a> / <a href="#">ORCID</a> /
Контактна інформація	<a href="mailto:o.hutorov@knote.edu.ua">o.hutorov@knote.edu.ua</a>

### Анотація

При проєктуванні закладу ресторанного господарства (ЗРГ) слід врахувати безліч нюансів. Це і прив'язка до місцевості з урахуванням інфраструктури та розміщення сусідніх будівель, і норми техніки безпеки та санітарні норми, інженерно-технологічні аспекти та економічні фактори, враховується передбачувана кількість і контингент відвідувачів, розташування устаткування, дизайн тощо.

Проєктування підприємств ЗРГ вимагає глибокого заглиблення у специфіку ресторанного господарства, знання основних принципів ведення ресторанного бізнесу.

При розробці проєкту закладу приділяється увага наступним факторам: розміщення закладу, планування залів і барних стійок, проєктування кухні, розміщення технологічного та спеціального устаткування, облаштування комунікацій, дизайнерська концепція.

### Мета дисципліни

Формування у студентів глибоких теоретичних знань та практичних навичок, які надають можливості вільного володіння науковими підходами, принципами, методами проєктування і сприяють їх ефективному застосуванню при розробленні концептуальних, інженерно-технологічних та просторових рішень закладів ресторанного господарства з урахуванням вимог нормативних документів і сучасних підходів до функціонування систем забезпечення закладу, раціональної організації виробництва продукції ресторанного господарства, якісному наданню широкого кола послуг, ефективній інноваційній діяльності.

## **У результаті вивчення дисципліни студент буде**

*знати:*

- основи теорії проектування закладів ресторанного господарства;
- сучасні тенденції і перспективи розвитку ресторанного господарства;
- діючу нормативну документацію з проектування;
- вимоги до оформлення робочої документації;
- методики моделювання технологічних процесів в закладах ресторанного господарства різних типів;
- методики підбору технологічного устаткування;

*вміти:*

- розробляти техніко-економічного обґрунтування проекту і документації на проектування;
- користуватися діючою нормативною документацією з проектування;
- володіти методиками моделювання технологічних процесів в закладах ресторанного господарства різних типів;
- володіти методиками підбору технологічного устаткування;
- розробляти просторове рішення закладу відповідно до моделі його роботи, нормативних вимог, сучасних презентаційних і дизайнерських концепцій.

## **Передумови вивчення дисципліни**

Знання основ інжинірингу будівель, інженерної графіки, ресторанної справи, устаткування закладів готельно-ресторанного господарства, маркетингу, організації ресторанного господарства.

## **Програма дисципліни**

### *Тема 1. Організаційні принципи проектування ЗРГ*

Сучасний підхід до проектування закладів ресторанного господарства. Законодавство України про архітектурно-проектну діяльність. Організація діяльності замовника проекту. Функції замовника на стадії проектування. Якість проектних рішень. Експертиза проектів. Функції замовника на стадії будівництва. Прийняття в експлуатацію закінчених будівництвом об'єктів.

### *Тема 2. Концептуальні засади проектування ЗРГ*

Концепція та її складові. Сучасні концепції ЗРГ. Вибір концепції. Кон'юнктурні дослідження існуючого ринку закладів ресторанного господарства. Формат виробництва. Визначення місткості. Функціональні фактори в проектуванні. Структуризація виробничо-сервісного процесу. Виробничо-торговельна структура.

### *Тема 3. Проектування виробничо-технологічного процесу ЗРГ*

Виробнича програма різних видів. Конструювання виробничої програми. Проектування структурно-виробничої схеми. Проектування процесу складування і зберігання. Порядок складання розрахунково-продуктової відомості. Проектування технологічних процесів. Визначення кількості працівників.

#### *Тема 4. Проектування приміщень ЗРГ*

Нормативні вимоги до проектування приміщень для споживачів. Планувальні рішення приміщень для споживачів. Нормативні вимоги до проектування складських приміщень. Структура складських приміщень. Нормативні вимоги до проектування виробничих приміщень. Структура виробництва. Визначення площ виробничих приміщень. Планувальні рішення виробничих зон. Підбір механічного, теплового і допоміжного технологічного устаткування. Вимоги до розміщення устаткування. Специфікація устаткування. Нормативні вимоги до проектування адміністративно-побутових приміщень. Нормативні вимоги до проектування технічних приміщень.

#### *Тема 5. Просторове забезпечення сервісно-виробничого процесу ЗРГ*

Організація внутрішнього простору. Вимоги до проектування і просторового рішення зони постачання та зберігання сировини, товарів і засобів матеріально-технічного забезпечення. Просторове рішення зони виробництва напівфабрикатів і готової продукції. Просторове рішення зони обслуговування. Рекомендації щодо проектування службово-побутових та технічних приміщень.

#### *Тема 6. Атмосфера та дизайн ЗРГ*

Складові комфортної атмосфери. Основні елементи дизайну. Організація внутрішнього простору. Стилi інтер'єру. Дизайнерське рішення зони обслуговування. Основи дизайну виробничих приміщень. Сучасні тенденції виробничого дизайну.

### **Особливості та політики дисципліни**

Вивчення дисципліни передбачає використання комп'ютерної техніки та програмних продуктів (візуальних засобів моделювання).

Відвідання занять є важливою складовою навчання. Очікується, що всі студенти відвідають усі лекції і практичні заняття дисципліни. Студенти мають інформувати викладача про неможливість відвідати заняття.

Методичне забезпечення дисципліни викладено на Порталі освітніх ресурсів та інформаційної підтримки освітнього процесу Інституту (<http://beta-edu.htei.kh.ua/moodle/>), викладання дисципліни не передбачає виїзні заняття.

### **Форми та методи оцінювання**

Оцінювання результатів навчання студентів здійснюється за 100-бальною шкалою та шкалою ЕКТС відповідно до діючого [Положення про оцінювання результатів навчання студентів](#).

*Поточний контроль (60 балів):* 1) опанування лекційного матеріалу; 2) виконання практичних завдань; 3) поточне тестування на [Порталі освітніх ресурсів та інформаційної підтримки освітнього процесу Інституту](#).

*Підсумковий семестровий контроль (40 балів):* письмовий екзамен. Структура екзаменаційного білету: завдання на оцінювання теоретичних знань (комп'ютерне тестування); завдання на оцінювання практичних навичок (розрахунково-аналітичне завдання); завдання на оцінювання професійних вмінь (творче завдання).

Умовою допуску до підсумкового семестрового контролю є виконання програми навчальної дисципліни і отримання оцінки за виконання завдань поточного контролю не менше ніж 36 балів. Мінімальна загальна кількість балів для отримання позитивної оцінки з дисципліни – 60.

### **Рекомендовані джерела інформації**

1. Архіпов В. В. Ресторанна справа: Асортимент, технологія і управління якістю продукції в сучасному ресторані : навчальний посібник / В. В. Архіпов, Т. В. Іваннікова, А. В. Архіпова. – Київ : Центр учбової літератури, 2008. – 384 с.
2. Будинки і споруди. Підприємства харчування (Заклади ресторанного господарства) : ДБН В.2.2-25:2009. [Чинні від 2010-09-01]. – Київ : Мінрегіонбуд України, 2010. – 83 с.
3. Громадські будинки і споруди (Основні положення) : ДБН В.2.2-9:2018. [Чинні від 2019-06-01]. – Київ : Держбуд України, 2010. – 84 с.
4. Котеньова З. І. Архітектура будівель і споруд : навчальний посібник / З. І. Котеньова. – Харків : ХНАМГ, 2007. – 171 с.
5. Мазаракі А. А. HoReCa : навчальний посібник для студентів вищих навчальних закладів. Кейтеринг / А. А. Мазаракі, С. Л. Шаповал, С. В. Мельниченко ; під редакцією А. А. Мазаракі. – Київ : КНТЕУ, 2017. – 448 с.
6. Мазаракі А. А. HoReCa : навчальний посібник для студентів вищих навчальних закладів. Ресторани / А. А. Мазаракі, С. Л. Шаповал, С. В. Мельниченко ; під редакцією А. А. Мазаракі. – Київ : КНТЕУ, 2017. – 311 с.
7. Мазаракі А. А. Проєктування закладів ресторанного господарства : підручник / А. А. Мазаракі, С. Л. Шаповал, О. М. Григоренко ; під редакцією А. А. Мазаракі. – Київ : КНТЕУ, 2017. – 183 с.
8. Мазаракі А. А. Устаткування закладів ресторанного господарства : навчальний посібник для студентів вищих навчальних закладів / А. А. Мазаракі, С. Л. Шаповал, І. І. Тарасенко. – Київ : КНТЕУ, 2013. – 639 с.
9. Склад, порядок розроблення, погодження та затвердження проєктної документації для будівництва : ДБН А.2.2-3-2014. [Чинний від 2014-10-01]. – Київ : Держбуд України, 2014. – 33 с.
10. Шаповал С. Л. Громадське будівництво : навчальний посібник / С. Л. Шаповал ; під редакцією А. А. Мазаракі. – Київ : КНТЕУ, 2015. – 359 с.