

**Київський національний торговельно-економічний університет  
Харківський торговельно-економічний інститут КНТЕУ**

**Кафедра інноваційних харчових і ресторанних технологій**

**РОБОЧА ПРОГРАМА НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ**

**Проектування закладів ресторанного господарства**

повна назва навчальної дисципліни

для підготовки  
студентів ступеня  
вищої освіти

магістр

молодший бакалавр,  
бакалавр чи магістр

року набору

2019

курсу

2

номер курсу, на якому викладається дисципліна

форма навчання

денна

форма навчання

статус дисципліни

вибіркова

**Харків, 2020 рік**

Розробник:

Гуторов Олександр Сергійович, асистент  
кафедри інноваційних харчових і ресторанных  
технологій

---

прізвище, ім'я, по батькові повністю, посада повністю, науковий  
ступінь, вчене звання повністю

03.09.2020 р.

---

підпис

О. С. Гуторов

---

ініціали та прізвище

Програму розроблено на підставі силабусу навчальної дисципліни,  
затвердженого на засіданні методичної ради інституту, протокол від  
08.05.2020 р. № 01.

Програму розглянуто та затверджено на засіданні методичної комісії інституту,  
протокол від 11.09.0020 р. № 01.

## 1. ОПИС НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ

**Метою** викладання навчальної дисципліни є формування у студентів глибоких теоретичних знань та практичних навичок, які надають можливості вільного володіння науковими підходами, принципами, методами проектування 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.

**Предметом** вивчення навчальної дисципліни є проектно-інженерні розрахунки виробничих процесів, підбор і комплектація технологічного устаткування, прийоми об'ємно-планувальних рішень, основні дизайнерські принципи, нормативні документи та сучасні вимоги проектування закладу ресторанного господарства.

Навчальна дисципліна передбачає знання основ інжинірингу будівель, ресторанної справи та планується до вивчення здобувачами ступеня вищої освіти молодший бакалавр / бакалавр / магістр на 02 курсі.

**Мова викладання** – українська.

У результаті вивчення дисципліни студент має

**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;
- методики підбору технологічного устаткування;

**вміти:**

- розробляти техніко-економічне обґрунтування проекту;
- користуватися діючою нормативною документацією з проектування;
- володіти методиками моделювання технологічних процесів;
- володіти методиками підбору технологічного устаткування;
- розробляти просторове рішення закладу.

## **2. ПРОГРАМА НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ**

### **Тема 1. Загальні положення проектування закладів ресторанного господарства**

Зміст теми 1. Мета і завдання дисципліни. Законодавство України про архітектурно-проектну діяльність. Основні поняття архітектурно-проектної діяльності. Організаційно-технологічні підходи до проектування ЗРГ різних типів. Склад проектної документації. Види проектних робіт. Вихідні дані для виконання проектних робіт. Погоджувальні процедури.

### **Тема 2. Концептуальні рішення закладів ресторанного господарства**

Зміст теми 2. Сучасні концепції ЗРГ. Функціональні фактори в проектуванні ЗРГ: формат виробничого процесу; форма обслуговування споживачів; процеси постачання, розподілу, складування та зберігання сировинних запасів і готової продукції. Формат виробництва. Визначення місткості. Структуризація виробничо-сервісного процесу в ЗРГ. Виробничо-торговельна структура ЗРГ. Основні принципи технологічного проектування.

### **Тема 3. Проектування виробничо-технологічного процесу у закладах ресторанного господарства**

Зміст теми 3. Виробнича програма ЗРГ різних видів, загальні підходи до розроблення. Конструювання виробничої програми ЗРГ на основі моніторингу попиту. Загальні підходи до проектування структурно-виробничої схеми ЗРГ. Проектування процесу складування і зберігання продовольчих продуктів і сировини у ЗРГ різних видів. Порядок складання розрахунково-продуктової відомості. Проектування технологічних процесів механічного кулінарного оброблення сировини. Проектування технологічних процесів виробництва готової кулінарної продукції у ЗРГ. Визначення кількості працівників виробництва в ЗРГ.

### **Тема 4. Проектування приміщень закладу ресторанного господарства**

Зміст теми 4. Нормативні вимоги до проектування приміщень для споживачів ЗРГ. Планувальні рішення приміщень для споживачів. Нормативні вимоги до проектування складських приміщень ЗРГ. Структура складських приміщень. Нормативні вимоги до проектування виробничих приміщень. Структура виробництва ЗРГ. Визначення площ виробничих приміщень розрахунковим і нормативним методом. Вимоги до розроблення планувальних рішень виробничих зон ЗРГ. Підбір механічного, теплового і допоміжного технологічного устаткування для виробничих цехів ЗРГ. Нормативний метод підбору устаткування. Розрахункові методи підбору устаткування. Вимоги до розміщення устаткування. Специфікація устаткування. Нормативні вимоги до проектування адміністративно-побутових приміщень ЗРГ. Нормативні вимоги

до проектування технічних приміщень ЗРГ. Особливості розміщення технічних приміщень в структурі ЗРГ.

#### **Тема 5. Планувальні рішення закладів ресторанного господарства**

Зміст теми 5. Просторове рішення функціональних зон в ЗРГ. Технологічне компонування ЗРГ. Особливості планувальних рішень одно- і багатопверхових ЗРГ. Організація горизонтальних і вертикальних зв'язків в ЗРГ. Вимоги до будівель ЗРГ, функціональні фактори, які враховуються при їх проектуванні. Послідовність розроблення планувального рішення ЗРГ. Аналіз ефективності використання площ. Особливості планувальних рішень ЗРГ різних видів і типів.

#### **Тема 6. Атмосфера та дизайн закладів ресторанного господарства**

Зміст теми 6. Складові комфортної атмосфери ЗРГ. Основні елементи дизайну ЗРГ. Організація внутрішнього простору ЗРГ. Стилi інтер'єру. Дизайнерське рішення зони обслуговування ЗРГ. Основи дизайну виробничих приміщень ЗРГ.

### 3. СТРУКТУРА НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ

Теми дисципліни	Обсяг у годинах																								
	денна форма												заочна форма												
	повна						скорочена						повна						скорочена						
	усього	у тому числі					усього	у тому числі					усього	у тому числі					усього	у тому числі					
		Л	СЗ	ПЗ	ЛЗ	СРС		Л	СЗ	ПЗ	ЛЗ	СРС		Л	СЗ	ПЗ	ЛЗ	СРС		Л	СЗ	ПЗ	ЛЗ	СРС	
Тема 1. Загальні положення проектування закладів ресторанного господарства	42	2				40																			
Тема 2. Концептуальні рішення закладів ресторанного господарства	24	2		2		20																			
Тема 3. Проектування виробничо-технологічного процесу у закладах ресторанного господарства	24	2		2		20																			
Тема 4. Проектування приміщень закладу ресторанного господарства	28	4		4		20																			
Тема 5. Планувальні рішення закладів ресторанного господарства	36	2		4		30																			
Тема 6. Атмосфера та дизайн закладів ресторанного господарства	26	2		4		20																			
<b>Усього годин / кредитів ECTS</b>	<b>180</b>	<b>14</b>		<b>16</b>		<b>150</b>																			

Навчальні матеріали з освітнього компоненту доступні у відповідному інтерактивному курсі на Порталі навчальних ресурсів та інформаційної підтримки освітнього процесу інституту: <https://edu.htei.kh.ua/course/view.php?id=4639>.

## 4. ЗАВДАННЯ ДЛЯ САМОСТІЙНОЇ РОБОТИ

### **Тема 1. Загальні положення проектування закладів ресторанного господарства**

- Питання 1. Законодавство України про архітектурно-проектну діяльність;
- Питання 2. Основні поняття архітектурно-проектної діяльності;
- Питання 3. Організаційно-технологічні підходи до проектування;
- Питання 4. Склад проектної документації;
- Питання 5. Види проектних робіт;
- Питання 6. Вихідні дані для виконання проектних робіт;
- Питання 7. Погоджувальні процедури.

### **Тема 2. Концептуальні рішення закладів ресторанного господарства**

- Питання 1. Сучасні концепції ЗРГ;
- Питання 2. Функціональні фактори в проектуванні;
- Питання 3. Формат виробництва;
- Питання 4. Визначення місткості;
- Питання 5. Структуризація виробничо-сервісного процесу;
- Питання 6. Виробничо-торговельна структура;
- Питання 7. Основні принципи технологічного проектування.

### **Тема 3. Проектування виробничо-технологічного процесу у закладах ресторанного господарства**

- Питання 1. Виробнича програма;
- Питання 2. Структурно-виробнича схема;
- Питання 3. Проектування процесу складування і зберігання;
- Питання 4. Складання розрахунково-продуктової відомості;
- Питання 5. Технологічні процеси механічного оброблення сировини;
- Питання 6. Визначення кількості працівників виробництва.

### **Тема 4. Проектування приміщень закладу ресторанного господарства**

- Питання 1. Нормативні вимоги до приміщень для споживачів;
- Питання 2. Планувальні рішення приміщень для споживачів;
- Питання 3. Нормативні вимоги до складських приміщень;
- Питання 4. Структура складських приміщень;
- Питання 5. Нормативні вимоги до виробничих приміщень;
- Питання 6. Структура виробництва;
- Питання 7. Визначення площ виробничих приміщень;
- Питання 8. Методи підбору устаткування;
- Питання 9. Вимоги до розміщення устаткування;
- Питання 10. Вимоги до адміністративно-побутових приміщень.

### **Тема 5. Планувальні рішення закладів ресторанного господарства**

- Питання 1. Функціональні зони;
- Питання 2. Просторове рішення функціональних зон;
- Питання 3. Технологічне компонування;

- Питання 4. Особливості планувальних рішень різної поверховості;  
 Питання 5. Організація горизонтальних і вертикальних зв'язків;  
 Питання 6. Вимоги до будівель;  
 Питання 7. Послідовність розроблення планувального рішення.

### **Тема 6. Атмосфера та дизайн закладів ресторанного господарства**

- Питання 1. Складові комфортної атмосфери;  
 Питання 2. Основні елементи дизайну;  
 Питання 3. Організація внутрішнього простору;  
 Питання 4. Класичні стилі інтер'єру;  
 Питання 5. Етнічні стилі інтер'єру;  
 Питання 6. Сучасні стилі інтер'єру.

Зміст, порядок виконання та критерії оцінювання самостійної роботи студентів наведено у відповідному інтерактивному курсі на Порталі навчальних ресурсів та інформаційної підтримки освітнього процесу інституту: <https://edu.htei.kh.ua/course/view.php?id=4639>.

Організація самостійної роботи студентів регламентується наступними нормативними документами:

- Положенням про самостійну роботу студентів Харківського торговельно-економічного-інституту КНТЕУ;
- Положенням про організацію освітнього процесу у Харківському торговельно-економічному інституті КНТЕУ.

## **5. ФОРМИ ТА МЕТОДИ ОЦІНЮВАННЯ**

Для визначення рівня засвоювання студентами навчального матеріалу використовуються наступні форми оцінювання та схема розподілу балів:

	Рейтингові оцінки	Макс. бали за формами навчання	
		денна	заочна
<b>1</b>	<b>Поточний контроль</b>	<b>60</b>	<b>60</b>
1.1	<i>Тема 1</i>		
	Лекція (Урок)	2	
	Тестування на Порталі	2	
1.2	<i>Тема 2</i>		
	Лекція (Урок)	2	
	Завдання	4	
	Тестування на Порталі	2	
1.3	<i>Тема 3</i>		
	Лекція (Урок)	2	
	Завдання	4	
	Тестування на Порталі	2	



	Рейтингові оцінки	Макс. бали за формами навчання	
		денна	заочна
1.4	<i>Тема 4</i>		
	Лекція (Урок)	4	
	Завдання	8	
	Тестування на Порталі	4	
1.5	<i>Тема 5</i>		
	Лекція (Урок)	2	
	Завдання	8	
	Тестування на Порталі	2	
1.6	<i>Тема 6</i>		
	Лекція (Урок)	2	
	Завдання	8	
	Тестування на Порталі	2	
<b>2</b>	<b>Підсумковий семестровий контроль (письмова екзаменаційна робота)</b>	<b>40</b>	<b>40</b>
2.1	Завдання на оцінювання теоретичних знань (комп'ютерне тестування)	20	
2.2	Завдання на оцінювання практичних навичок (розрахунково-аналітичне або ситуаційне завдання)	10	
2.3	Завдання на оцінювання професійних вмінь (розрахунково-аналітичне або ситуаційне, або творче завдання)	10	
<b>3</b>	<b>Оцінка з дисципліни</b>	<b>100</b>	<b>100</b>

Оцінювання результатів навчання студентів здійснюється за 100-бальною шкалою та шкалою ЄКТС. 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.

Організація та проведення контрольних заходів регламентується наступними нормативними документами:

- Положенням про оцінювання результатів навчання студентів у Харківському торговельно-економічному інституті КНТЕУ;
- Положенням про організацію освітнього процесу у Харківському торговельно-економічному інституті КНТЕУ.

## **6. РЕКОМЕНДОВАНІ ДЖЕРЕЛА ІНФОРМАЦІЇ**

### **6.1. Основні джерела інформації**

1. Мазаракі А. А. Проектування закладів ресторанного господарства : підручник / А. А. Мазаракі, С. Л. Шаповал, О. М. Григоренко ; під редакцією А. А. Мазаракі. – Київ : КНТЕУ, 2017. – 183 с.

2. 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.

3. 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.

### **6.2. Додаткові джерела інформації**

4. Шаповал С. Л. Громадське будівництво : навчальний посібник / С. Л. Шаповал ; під редакцією А. А. Мазаракі. – Київ : КНТЕУ, 2015. – 359 с.

5. 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.

6. Громадські будинки і споруди (Основні положення) : ДБН В.2.2-9:2018. [Чинні від 2019-06-01]. – Київ : Держбуд України, 2010. – 84 с.

7. Котеньова З. І. Архітектура будівель і споруд : навчальний посібник / З. І. Котеньова. – Харків : ХНАМГ, 2007. – 171 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.