

КИЇВСЬКИЙ
НАЦІОНАЛЬНИЙ
ТОРГОВЕЛЬНО-
ЕКОНОМІЧНИЙ
УНІВЕРСИТЕТ

ХАРКІВСЬКИЙ
ТОРГОВЕЛЬНО-
ЕКОНОМІЧНИЙ ІНСТИТУТ
КНТЕУ

ПРОЕКТУВАННЯ ЗАКЛАДІВ РЕСТОРАННОГО ГОСПОДАРСТВА

Design of Restaurant Business Enterprises

Ступінь вищої освіти	Магістр
Навчальний рік	2020/2021
З якого курсу викладається	1
В якому семестрі (-ах) викладається	2
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	Google Scholar / ORCID /
Контактна інформація	o.hutorov@knute.edu.ua

Анотація

При проектуванні 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.

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

Вивчення дисципліни «Проектування закладів ресторанного господарства» завершується виконанням проекту за індивідуальним завданням, що імітує реальне проектування, в котрому приділяється увага наступним факторам: розміщенню закладу, плануванню залів і барної зони, проектуванню кухні, розміщенню технологічного та спеціального устаткування, облаштуванню комунікацій, дизайнерській концепції.

Мета дисципліни

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.

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 (громадського будівництва), інженерної графіки, ресторанної справи, устаткування закладів готельно-ресторанного господарства, маркетингу, організації ресторанного господарства.

Програма дисципліни

Тема 1. Загальні положення проектування закладів ресторанного господарства

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

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

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

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

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

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

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 наведено на Порталі освітніх ресурсів та інформаційної підтримки освітнього процесу Інституту (<https://edu.htei.kh.ua>), викладання дисципліни не передбачає виїзні заняття.

Форми та методи оцінювання

Оцінювання результатів навчання студентів здійснюється за 100-баловою шкалою та шкалою ЄКТС 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 (<https://edu.htei.kh.ua>). *Підсумковий семестровий контроль (40 балів):* письмовий екзамен. Структура екзаменаційного білету: завдання на оцінювання теоретичних знань (комп'ютерне тестування); завдання на оцінювання практичних навичок (творче 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.
4. 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.
5. 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.
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. 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.

8. Мазаракі А. А. HoReCa : навчальний посібник для студентів вищих навчальних закладів. Готелі / А. А. Мазаракі, С. Л. Шаповал, С. В. Мельниченко ; під редакцією А. А. Мазаракі. – Київ : – КНТЕУ, 2017. – 347 с.

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

7. 10.