

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

Кафедра інноваційних харчових і ресторанних технологій

РОБОЧА ПРОГРАМА НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ

Проектування та інжиніринг підприємств галузі

повна назва навчальної дисципліни

для підготовки
студентів ступеня
вищої освіти

бакалавр

молодший бакалавр,
бакалавр чи магістр

року набору

2017

галузі знань

18 Виробництво та технології

шифр і назва галузі знань

спеціальності

181 Харчові технології

шифр і найменування спеціальності

освітня програма

Ресторанні технології

назва освітньої програми

академічні групи

ТХ-17

шифри академічних груп

статус дисципліни

обов'язкова

Харків, 2020 рік

Розробник:

Гуторов Олександр Сергійович, асистент
кафедри інноваційних харчових і ресторанних
технологій

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

03.09.2020

Гарант освітньої програми

Куниця Катерина Вікторівна, старший викладач
кафедри інноваційних харчових і ресторанних
технологій, кандидат технічних наук

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

03.09.2020

Програму обговорено та схвалено на засіданні кафедри
інноваційних харчових і ресторанних технологій

назва кафедри

Протокол від 03.09.2020 № 01

Програму розглянуто та затверджено на засіданні методичної комісії інституту,
протокол від 11.09.2020 р. № 01.

1. ОПИС НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ

Робоча програма навчальної дисципліни «Проектування та інжиніринг підприємств галузі» розроблена відповідно до освітньої програми підготовки бакалаврів Ресторанні технології спеціальності 181 Харчові технології галузі знань 18 Виробництво та технології.

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 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.

Міждисциплінарні зв'язки вивчення навчальної дисципліни ґрунтуються на знаннях навчальних дисциплін «Інженерна графіка», «Устаткування закладів ресторанного господарства», «Організація ресторанного господарства» та є основою для подальшого засвоєння навчальних дисциплін, таких як «...», «...».

Мова викладання – українська.

2. ЗАПЛАНОВАНІ РЕЗУЛЬТАТИ НАВЧАННЯ

Навчальна дисципліна забезпечує набуття студентами:

загальних компетентностей:

ЗК 1. Вміння виявляти, ставити та вирішувати проблеми, здатність приймати обґрунтовані рішення;

ЗК 00. ...

фахових компетентностей:

ФК 8. Здатність управляти проектами та реалізовувати їх результати в сфері господарської діяльності;

ФК 00. ...

програмних результатів навчання:

ПРН 6. Демонструвати знання наукових засад і розуміння практичних аспектів підвищення ефективності економічної діяльності суб'єктів господарювання;

ПРН 00. ...

3. ПРОГРАМА НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ

Тема 1. Організаційні принципи проектування підприємств харчування

Зміст теми 1. Основні поняття архітектурно-проектної діяльності. Сучасний підхід до проектування закладів ресторанного господарства. Вихідні дані для виконання проектних робіт. 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 закладів ресторанного господарства

Зміст теми 2. Концепція та її складові. Вибір концепції. Вибір місця будівництва. Кон'юнктурні дослідження існуючого ринку підприємств харчування. 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. Просторове забезпечення сервісно-виробничого процесу

Зміст теми 5. Організація внутрішнього простору підприємства харчування. 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. 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 основи дизайну підприємства харчування

Зміст теми 6. Складові комфортної атмосфери ЗРГ. Основні елементи дизайну ЗРГ. Організація внутрішнього простору ЗРГ. Основні стилі та напрямлення в дизайні. Головні елементи дизайну закладу ресторанного господарства. Дизайнерське рішення зони обслуговування ЗРГ. Сучасні тенденції виробничого дизайну. Функціональні фактори в проектуванні виробничих приміщень.

4.2. Структура навчальної дисципліни за формами навчання

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. Організаційні принципи проектування підприємств харчування	2				30																				
Тема 2. Концептуальні засади проектування закладів ресторанного господарства	2			2	24																				
Тема 3. Проектування виробничо-технологічного процесу у закладах ресторанного господарства	4			4	24																				
Тема 4. Проектування приміщень закладу ресторанного господарства	2			4	24																				
Тема 5. Просторове забезпечення сервісно-виробничого процесу	2			2	24																				
Тема 6. Атмосфера та основи дизайну підприємства харчування	2			4	24																				
Курсова робота (проект)																									
Усього годин / кредитів ECTS	180	14		16	150																				

Навчальні матеріали з освітнього компоненту доступні на Порталі навчальних ресурсів та інформаційної підтримки освітнього процесу інституту: <http://beta-edu.htei.kh.ua/moodle/course/view.php?id=878>.

5. ЗАВДАННЯ ДЛЯ САМОСТІЙНОЇ РОБОТИ

У розділі наводяться питання навчальної дисципліни, які пропонуються для самостійного вивчення, а також посилання на окремі методичні розробки, що містять завдання для самостійної роботи студента.

Тема 1. Організаційні принципи проектування підприємств харчування

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.

Питання 8. Функції замовника проекту на стадії проектування.

Тема 2. Концептуальні засади проектування 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.

Питання 8. Фактори при виборі місця для будівництва ЗРГ.

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;

Тема 5. Просторове забезпечення сервісно-виробничого процесу

- 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.
- Питання 8. Вимоги до адміністративно-побутових приміщень.

Тема 6. Атмосфера та основи дизайну підприємства харчування

- 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.
- Питання 7. головні елементи дизайну ЗРГ.
- Питання 8. Сутність сучасних тенденцій виробничого дизайну.
- Питання 9. схеми розташування технологічного обладнання.

Зміст, порядок виконання та критерії оцінювання самостійної роботи студентів наведено на Порталі навчальних ресурсів та інформаційної підтримки освітнього процесу інституту: <http://beta-edu.htei.kh.ua/moodle/course/view.php?id=878>.

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.

6. ІНДИВІДУАЛЬНІ ЗАВДАННЯ, ПЕРЕДБАЧЕНІ НАВЧАЛЬНИМ ПЛАНОМ

Виконання індивідуальних завдань не передбачено навчальним планом.
Виконання курсового проектування не передбачено навчальним планом.

7. ФОРМИ ТА МЕТОДИ ОЦІНЮВАННЯ

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

Осінь 2020/2021 н. р.

	Рейтингові оцінки	Макс. бали за формами навчання	
		денна	заочна
1	Поточний контроль	60	60
1.1	<i>Тема 1</i>		
	Лекція	1	
	Тестування на Порталі	2	
1.2	<i>Тема 2</i>		
	Лекція	1	
	Завдання	4	
	Тестування на Порталі	2	
1.3	<i>Тема 3</i>		
	Лекція	2	
	Завдання	10	
	Тестування на Порталі	4	
1.4	<i>Тема 4</i>		
	Лекція	1	
	Завдання	10	
	Тестування на Порталі	2	
1.5	<i>Тема 5</i>		
	Лекція	1	
	Завдання	5	
	Тестування на Порталі	2	
1.6	<i>Тема 6</i>		
	Лекція	1	
	Завдання	10	
	Тестування на Порталі	2	
2	Підсумковий семестровий контроль (письмова екзаменаційна робота)	40	40
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	
3	Оцінка з дисципліни	100	100

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.

8. РЕКОМЕНДОВАНІ ДЖЕРЕЛА ІНФОРМАЦІЇ

8.1. 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.

8.2. 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.