



СИЛАБУС ОСВІТНЬОЇ КОМПОНЕНТИ

ПРОЕКТУВАННЯ ЗАКЛАДІВ РЕСТОРАННОГО ГОСПОДАРСТВА

спеціальність	181 Харчові технології	обов'язковість дисципліни	обов'язкова
освітня програма	Харчові технології в ресторанній індустрії	факультет	переробних і харчових технологій
освітній рівень	Бакалавр	кафедра	харчових технологій в ресторанній індустрії

ВИКЛАДАЧІ

ЧОРНА НІНА ВІКТОРІВНА



Вища освіта – спеціальність «Технологія та організація громадського харчування» (кваліфікація інженер-технолог) – 1995р.

Науковий ступінь – кандидат технічних наук , 05.18.16 – технологія харчової продукції

Вчене звання – доцент

Досвід роботи – 31 рік

Показники професійної активності з тематики курсу:

- співавторка 8 навчальних посібників, 3 монографій, 1 енциклопедії;
- співавторка 27 наукових статей та 65 тез доповідей на наукових конференціях;
- співавторка 127 навчально-методичних розробок;
- має авторські свідоцтва та патенти;
- Приймала участь у виконанні або здійснювала керівництво у 4 бюджетних темах та 2 госпдоговірних темах, учасник 16 науково-практичних та науково-методичних конференцій Міжнародних, Всеукраїнських та регіональних конференцій, 7 виставок

телефон	+38096-996-18-15	електронна пошта	ninelleblack@ukr.net	дистанційна підтримка	eFront
---------	------------------	------------------	--	-----------------------	--------

ФЕДАК НАТАЛЯ ВАСИЛІВНА



Вища освіта – «Технологія та організація громадського харчування» (кваліфікація інженер-технолог) -1984 рік

Науковий ступінь – кандидат технічних наук , 05.18.16 – технологія харчової продукції

Вчене звання – доцент

Досвід роботи – 32 роки

Показники професійної активності з тематики курсу:

- співавторка 9 навчальних посібників, 4 монографій, 2 томів енциклопедії ;
- співавторка 56 наукових статей та навчально-методичних розробок;
- керівник start-up, які стали переможцями міжнародних бізнес-форумів та фестивалів інновацій
- учасник понад 40 Міжнародних, Всеукраїнських та регіональних конференцій, виставок.

телефон	+38067-154-30-00	електронна пошта	fedak.nv@gmail.com fedaknv@ukr.net	дистанційна підтримка	eFront
---------	------------------	------------------	--	-----------------------	--------

ЗАГАЛЬНА ІНФОРМАЦІЯ ПРО ОСВІТНЮ КОМПОНЕНТУ (ДИСЦИПЛІНУ)

Мета	засвоєння студентами концептуальних основ проектування, формування у них компетенцій проектної діяльності сучасними методами з використанням систем автоматизації під час вирішення низки проектних інженерних завдань.
Формат	лекції, практичні заняття, самостійна робота
Деталізація результатів навчання і форм їх контролю	<ul style="list-style-type: none"> • формування у студентів компетентісного підходу щодо технології проектної діяльності, проектного циклу; методологічної схеми етапів проектування ЗРГ; основних етапів розробки проекту – концептуалізації, постановці мети, формулюванню завдань, плануванню діяльності./оцінювання за результати практичних занять (ЗК 1,ЗК 2, ЗК 4, ЗК 5, ПР1, ПР3, ПР 6) / оцінювання за результатами лабораторної роботи; • базові уявлення основ проектування ЗРГ, основних етапів життєвого циклу проекту; уміння формулювати концептуально-обґрунтовану проектну ідею, сенс і мету проекту; обґрунтування структури проектного циклу, ресурсне забезпечення, технологія реалізації та моніторинг проекту; вироблення змістовної суб'єктивно-особової експертної позиції по відношенню до різних проектних моделей. (ЗК 4, ЗК 5, СК 15, СК 16, СК 17, СК 18, СК 20, ПР 3, ПР 5, ПР 6, ПР 11, ПР 16) / оцінювання за результатами практичної роботи; • формування розуміння необхідності здійснення технологічних процесів з позицій сучасних уявлень про харчування, оптимального використання сировини, забезпечення високої якості кулінарної продукції, її безпеки для життя і здоров'я споживачів (ЗК 4, ЗК 5, СК 15, СК 16, СК 20, ПР 3, ПР 5, ПР 6, ПР 11, ПР 16) / оцінювання за результати лабораторної роботи.
Обсяг і форми контролю (денна/заочна)	9 кредитів ECTS (270 годин): 42/18 годин лекції, 68/24 години практичних занять; 160/228 годин самостійна робота; модульний контроль (2 модулі); підсумковий контроль – диференційований залік/екзамен
Вимоги викладача	вчасне виконання завдань, активність, командна робота
Умови зарахування	згідно з навчальним планом

ДОПОВНЮЄ СТАНДАРТ ОСВІТИ І ОСВІТНЮ ПРОГРАМУ

Компетентності

ЗК01. Знання і розуміння предметної області та професійної діяльності

ЗК02. Здатність вчитися і оволодівати сучасними знаннями

ЗК03. Здатність виявляти ініціативу та підприємливість.

ЗК04. Навички використання інформаційних та комунікаційних технологій

ЗК05. Здатність до пошуку та аналізу інформації з різних джерел

ЗК06. Здатність оцінювати та забезпечувати якість виконуваних робіт.

ЗК07. Здатність працювати в команді.

СК15. Здатність впроваджувати у виробництво технології харчових продуктів на основі розуміння сутності перетворень основних компонентів продовольчої сировини впродовж технологічного процесу.

СК16. Здатність управляти технологічними процесами з використанням технічного, інформаційного та програмного забезпечення.

СК18. Здатність забезпечувати якість і безпеку продукції на основі відповідних стандартів та у межах систем управління безпечністю харчових продуктів під час їх виробництва і реалізації.

СК19. Здатність розробляти нові та удосконалювати існуючі харчові технології з врахуванням принципів раціонального харчування, ресурсозаощадження та інтенсифікації технологічних процесів.

СК20. Здатність укладати ділову документацію та проводити технологічні та економічні розрахунки.

СК21. Здатність обирати та експлуатувати технологічне обладнання, складати апаратурно-технологічні схеми виробництва харчових продуктів.

СК23. Здатність проектувати нові або модернізувати

Програмні результати навчання

ПР01. Знати і розуміти основні концепції та тренди розвитку ресторанної індустрії, теоретичні та практичні проблеми в галузі харчових технологій

ПРН 03. Уміти застосовувати інформаційні та комунікаційні технології для інформаційного забезпечення професійної діяльності та проведення досліджень прикладного характеру в ресторанній індустрії

ПРН 05. Знати наукові основи технологічних процесів харчових виробництв та закономірності фізико-хімічних, біохімічних і мікробіологічних перетворень основних компонентів продовольчої сировини під час технологічного перероблення

ПР07. Організовувати, контролювати та управляти технологічними процесами переробки продовольчої сировини у харчові продукти, у тому числі із застосуванням технічних засобів автоматизації і систем керування

ПР10. Впроваджувати системи управління якістю та безпечністю харчових продуктів

ПР12. Вміти проектувати нові та модернізувати діючі підприємства, заклади ресторанного господарства, цехи, виробничі дільниці із застосуванням систем автоматизованого проектування та програмного забезпечення

ПР13. Обирати сучасне обладнання для технічного оснащення нових або реконструйованих підприємств (цехів), закладів ресторанного господарства, знати принципи його роботи та правила експлуатації, складати апаратурно-технологічні схеми виробництва харчових продуктів запроєктованого асортименту

ПР14. Підвищувати ефективність виробництва шляхом впровадження ресурсоощадних та конкурентоспроможних технологій, аналізувати стан і динаміку попиту на харчові продукти

ПРН16. Дотримуватися правил техніки безпеки та проводити технічні та організаційні заходи щодо організації безпечних умов праці під час виробничої діяльності

діючі виробництва (виробничі дільниці).

СТРУКТУРА ОСВІТНЬОЇ КОМПОНЕНТИ (ДИСЦИПЛІНИ)

СТРУКТУРА ОСВІТНЬОЇ КОМПОНЕНТИ (ДИСЦИПЛІНИ)				
Лекція 1.	Загальні положення проектування ЗРГ	Практичні (ПЗ) заняття ПЗ-1	Вступ. Методологічні підходи до проектування закладів ресторанного господарства	Самостійна робота
Лекція 2.	Основні нормативи розрахунку та принципи розміщення ЗРГ, що обслуговують певні контингенти споживачів	ПЗ-2	Основні нормативи розрахунку та особливості проектування ЗРГ різних типів та форматів	
Лекція 3.	Виробнича програма підприємства як основа технологічних розрахунків	ПЗ-3	Методика технологічних розрахунків під час проектування ЗРГ	
Лекція 4.	Організаційно-технологічні основи проектування зони постачання та зберігання та експедиційної зони ЗРГ	ПЗ-5,6	Організаційно-технологічні основи проектування функціональних груп приміщень ЗРГ	
Лекції 5-6	Організаційно-технологічні основи проектування виробничих цехів, приміщень зони обслуговування споживачів та інших приміщень ЗРГ			
Лекція 7.	Концептуальні основи процесу компонування приміщень у ЗРГ	ПЗ-7,8,9	Загальні підходи до компонування приміщень та устаткування у ЗРГ з використанням САПР	
Лекція 8	Принципи компонування функціональних груп приміщень підприємств			
Лекція 9	Сучасна концепція проектування заготівельних ЗРГ			
Лекція 10	Організаційно-технологічні основи проектування зони постачання та зберігання, експедиційної зони заготівельних ЗРГ	ПЗ-10, 11, 12,13,14	Організація процесу проектування заготівельних ЗРГ	
Лекції 11-13	Організаційно-технологічні основи проектування заготівельних цехів заготівельних ЗРГ			
Лекції 14-16	Організаційно-технологічні основи проектування кулінарного та кондитерського цехів ЗРГ			
Лекція 17	Інженерні системи життєзабезпечення будівель та споруд ЗРГ			
Лекції 18-19	Сучасні тенденції та принципи об'ємно-планувальних рішень заготівельних ЗРГ	ПЗ-15,16	Об'ємно-планувальні схеми заготівельних ЗРГ	
Лекції 20-21	Сучасні підходи до модернізації виробництва ЗРГ. Сучасні тенденції реконструкція та перепрофілізації ЗРГ	ПЗ-17	Сучасні підходи до модернізації виробництва закладів ресторанного господарства	

ОСНОВНА ЛІТЕРАТУРА ТА МЕТОДИЧНІ МАТЕРІАЛИ

Література

1. Технологічне проектування підприємств харчування : навч. посіб. / Черевко О.І. та ін. Харків: ДОД ХДУХТ, 2005. 295 с.
2. Іщенко Т.І., Лазоренко Н.П. Проектування закладів ресторанного господарства : конспект лекцій. Київ: НУХТ, 2014. 78 с.
3. Ястина Г. М., Несмелова С. В. Проектирование предприятий общественного питания с основами AutoCAD : учебник. С-Петербург: Троицкий мост, 2012. 288 с.
4. Проектування закладів ресторанного господарства: навч. посіб. / Мазаракі А.А. та ін. 2-ге вид., переробл. та доповн. Київ: КНТЕУ, 2010. 340 с.
5. Заклади ресторанного господарства. Класифікація : ДСТУ 4281-2004. - [Чинний від 2004-07-01]. - К. : Держспоживстандарт України, 2004. - 16 с. - (Національні стандарти України).
6. Про порядок затвердження проектів будівництва і проведення їх експертизи : [постанова Кабінету Міністрів України : від 11 травня 2011 р. № 560] // Офіційний вісник України. - Офіц. вид. — К. : Парлам. вид-во, 2011, № 41. - С. 1674.
7. Склад, порядок розроблення, погодження та затвердження проектної документації для будівництва : ДБН А.2.2-3:2004. - [Чинний від 2004-07-01]. - К. : Держбуд України, 2004. - 61 с. - (Державні будівельні норми України).
8. 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).

Методичне забезпечення

1. Програма навчальної дисципліни «Проектування закладів ресторанного господарства» для студентів спеціальності 181 «Харчові технології» ОПП «Харчові технології в ресторанній індустрії» ступеня вищої освіти бакалавр денної та заочної форми навчання / укладач Чорна Н.В. Харків : РВВ ХДУХТ, 2020. 18 с.
2. Робоча програма навчальної дисципліни «Проектування закладів ресторанного господарства» для студентів спеціальності 181 «Харчові технології» ОПП «Харчові технології в ресторанній індустрії» ступеня вищої освіти бакалавр денної та заочної форми навчання / укладач Чорна Н.В. Харків : РВВ ХДУХТ, 2020. 33 с.
3. Опорний конспект лекцій з дисципліни «Проектування закладів ресторанного господарства» для студентів спеціальності 181 «Харчові технології» ОПП «Харчові технології в ресторанній індустрії» ступеня вищої освіти бакалавр денної та заочної форми навчання / укладач Чорна Н.В. Харків : РВВ ХДУХТ, 2020. 76 с.
4. Пакет візуального супроводження (електронний ресурс) дисципліни «Проектування закладів ресторанного господарства» для студентів спеціальності 181 «Харчові технології» ОПП «Харчові технології в ресторанній індустрії» ступеня вищої освіти бакалавр денної та заочної форми навчання / укладач Чорна Н.В. Електрон. дані. Харків : ХДУХТ, 2020. - 1 електрон. опт. диск (CD-ROM); 12 см. Назва з тит. екрана.
5. Методичні вказівки та завдання для практичних занять з дисципліни «Проектування закладів ресторанного господарства» для студентів спеціальності 181 «Харчові технології» ОПП «Харчові технології в ресторанній індустрії» ступеня вищої освіти бакалавр денної та заочної форми навчання / укладач Чорна Н.В. Харків : РВВ ХДУХТ, 2020. 42 с.
6. Методичні вказівки до практичних занять, курсових та дипломних проектів для студентів спеціальності 181 «Харчові технології» ОПП «Харчові технології в ресторанній індустрії» ступеня вищої освіти бакалавр денної та заочної форми навчання / укладач Чорна Н.В. Харків: РВВ ХДУХТ, 2018. - 28 с.
7. Методичні вказівки та тематика контрольних робіт з дисципліни «Проектування закладів ресторанного господарства» для студентів спеціальності «Технології харчування» заочної форми навчання та слухачів Інституту післядипломної бізнес-освіти / укладачі Чорна Н.В., Федак Н.В. Харків: РВВ ХДУХТ, 2014. 24 с.
8. Екзаменаційні та залікові питання з дисципліни «Проектування закладів ресторанного господарства» для студентів спеціальності 181 «Харчові технології» ОПП «Харчові технології в ресторанній індустрії» ступеня вищої освіти бакалавр денної та заочної форми навчання / укладач Чорна Н.В. Харків: РВВ ХДУХТ, 2018. 15 с.

СИСТЕМА ОЦІНЮВАННЯ

	СИСТЕМА	БАЛИ	ДІЯЛЬНІСТЬ, ЩО ОЦІНЮЄТЬСЯ
Підсумкове оцінювання	100 бальна ECTS (стандартна)	до 50	50% від усередненої оцінки за модулі
		до 50	підсумкове тестування
Модульне оцінювання	100 бальна сумарна	до 50	відповіді на тестові питання
		до 20	усні відповіді на лабораторно-практичних заняттях
		до 30	результат засвоєння блоку самостійної роботи

НОРМИ АКАДЕМІЧНОЇ ЕТИКИ ТА ДОБРОЧЕСНОСТІ

Всі учасники освітнього процесу (в тому числі здобувачі освіти) повинні дотримуватися кодексу академічної доброчесності та вимог, які прописані у положенні «Про академічну доброчесність учасників освітнього процесу ДБТУ»: виявляти дисциплінованість, вихованість, поважати гідність один одного, проявляти доброзичливість, чесність, відповідальність.