

СИЛАБУС ОСВІТНЬОЇ КОМПОНЕНТИ



ТЕХНОЛОГІЧНЕ ПРОЄКТУВАННЯ В ЗАКЛАДАХ РЕСТОРАННОЇ ІНДУСТРІЇ

спеціальність	181 Харчові технології	обов'язковість дисципліни	обов'язкова
освітня програма	Харчові технології в ресторанній індустрії	факультет	переробних і харчових виробництв
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 – 39 років

Показники професійної активності з тематики курсу:

- співавторка 12 навчальних посібників, 3 монографій, 1 енциклопедії;
- співавторка понад 40 наукових статей та 90 тез доповідей на наукових конференціях;
- співавторка 175 навчально-методичних розробок;
- має авторські свідоцтва та патенти;

Приймала участь у виконанні або здійснювала керівництво у 5 бюджетних темах та 4 госпдоговірних темах, учасник понад 40 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 Moodle

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 – професор кафедри харчових технологій в ресторанній індустрії

Досвід роботи – 37 років

Показники професійної активності з тематики курсу:

- співавторка 9 навчальних посібників, 5 монографій, 2 томів енциклопедії ;
- співавторка 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 Moodle

ЗАГАЛЬНА ІНФОРМАЦІЯ ПРО ОСВІТНЮ КОМПОНЕНТУ (ДИСЦИПЛІНУ)

Мета	надання здобувачам ґрунтовних теоретичних та практичних знань з основ проєктної діяльності, формування у них компетенцій розробляти проєктну документацію на будівництво та реконструкцію існуючих закладів ресторанної індустрії
Формат	лекції, практичні заняття, самостійна робота, курсова робота
Деталізація результатів навчання і форм їх контролю	- формування у студентів компетентнісного підходу щодо технології проєктної діяльності, проєктного циклу; методологічної схеми етапів проєктування ЗРІ; основних етапів розробки проєкту – концептуалізації, постановці мети, формулюванню завдань, плануванню діяльності/оцінюванню за результатами практичних занять (ІК, К04, К06, К09, К15, ПР01, ПР03, ПР07) - базові уявлення основ проєктування ЗРІ, основних етапів життєвого циклу проєкту; уміння формулювати концептуально-обґрунтовану проєктну ідею, сенс і мету проєкту; обґрунтування структури проєктного циклу, ресурсне забезпечення, технологія реалізації та моніторинг проєкту; вироблення змістовної суб'єктивно-особової експертної позиції по відношенню до різних проєктних моделей. (ІК, К01, К04, К05, К06, К07, К21, К23, ПР01, ПР03, ПР04, ПР12, ПР13, ПР19) / 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 (ІК, К01, К04, К05, К06, К07, К21, К23, ПР01, ПР03, ПР04, ПР12, ПР13, ПР19) / оцінювання за результатами практичної роботи.
Обсяг і форми контролю (денна/заочна)	6 кредитів ECTS (180 годин): 44 годин лекції, 48 годин практичних занять; 88 годин самостійна робота; курсова робота; модульний контроль; підсумковий контроль –екзамен
Вимоги викладача	вчасне виконання завдань, активність, командна робота
Умови зарахування	згідно з навчальним планом

ВІДПОВІДНІСТЬ СТАНДАРТУ ОСВІТИ І ОСВІТНІЙ ПРОГРАМІ

Компетентності	К01. Знання і розуміння предметної області та професійної діяльності К04. Навички використання інформаційних та комунікаційних технологій К05. Здатність до пошуку та аналізу інформації з різних джерел К06. Здатність оцінювати та забезпечувати якість виконуваних робіт К07. Здатність працювати в команді К21. Здатність обирати та експлуатувати технологічне обладнання, складати апаратно-технологічні схеми виробництва харчових продуктів К23. Здатність проєктувати нові або модернізувати діючі виробництва (виробничі дільниці)	Програмні результати навчання	ПР01. Знати і розуміти основні концепції, теоретичні та практичні проблеми в галузі харчових технологій та ресторанній індустрії ПР03. Уміти застосовувати інформаційні та комунікаційні технології для інформаційного забезпечення професійної діяльності та проведення досліджень прикладного характеру в ресторанній індустрії ПР04. Проводити пошук та обробку науково-технічної інформації з різних джерел та застосовувати її для вирішення конкретних технічних і технологічних завдань в ресторанній індустрії ПР12. Вміти проєктувати нові та модернізувати діючі підприємства, цехи, виробничі дільниці, зокрема закладів ресторанної індустрії, із застосуванням систем автоматизованого проєктування 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 апаратно-технологічні схеми виробництва харчових продуктів запроектованого асортименту ПР19. Підвищувати ефективність роботи шляхом поєднання самостійної та командної роботи
----------------	---	-------------------------------	---

СТРУКТУРА ОСВІТНЬОЇ КОМПОНЕНТИ (ДИСЦИПЛІНИ)

Лекції	Практичні (ПЗ) заняття	Самостійна робота
Лекція 1. Тема 1. Вступ. Загальні засади проєктування закладів ресторанної індустрії		Ї :

Лекція 2.	Тема 2. Стандарти та критерії класифікації закладів ресторанної індустрії. Особливості проектування ЗРІ різних типів та форматів	ПЗ-1	Тема 2. Стандарти та критерії класифікації закладів ресторанної індустрії. Особливості проектування ЗРІ різних типів та форматів	Вступ. Методологічні підходи до проектування закладів ресторанного господарства Основні нормативи розрахунку та особливості проектування ЗРІ різних типів та форматів Організаційно-технологічні основи проектування функціональних груп приміщень ЗРІ Загальні підходи до компонування приміщень та устаткування у ЗРІ з використанням САПР Організація процесу проектування заготівельних ЗРІ Інженерні системи життєзабезпечення будівель та споруд ЗРІ Об'ємно-планувальні схеми заготівельних ЗРІ Сучасні підходи до модернізації виробництва ЗРІ
Лекція 3-5.	Тема 3. Загальні підходи до технологічного проектування закладів ресторанної індустрії	ПЗ-2	Тема 3. Загальні підходи до технологічного проектування закладів ресторанної індустрії. Розробка базисно-проектної програми ЗРІ	
Лекція 6-8.	Тема 4. Технологічне проектування функціональних груп приміщень закладів ресторанної індустрії	ПЗ-3	Тема 4. Технологічне проектування функціональних груп приміщень закладів ресторанної індустрії	
Лекції 9-11.	Тема 5. Організація процесу проектування заготівельних ЗРІ	ПЗ-4	Тема 5. Організація процесу проектування заготівельних ЗРІ	
Лекція 12-14.	Тема 6. Об'ємно-планувальні та компонувальні рішення закладів ресторанної індустрії	ПЗ-5	Тема 6. Об'ємно-планувальні та компонувальні рішення закладів ресторанної індустрії	
Лекція 15	Тема 7. Сучасні підходи до модернізації виробництва та реконструкції ЗРІ	ПЗ-6	Тема 7. Сучасні підходи до модернізації виробництва та реконструкції закладів ресторанної індустрії	

ОСНОВНА ЛІТЕРАТУРА ТА МЕТОДИЧНІ МАТЕРІАЛИ

Література	1. Проектування закладів ресторанного господарства : навч. посіб. / Н.В. Чорна, Н.В. Федак, С.С. Андреева, О. В. Котляр ; за заг. ред. Н.В. Чорної. Харків, 2025. 420 с. URL: https://drive.google.com/drive/folders/1tgVDR4vE5nLEN99Vgwd03LscUG9SC-LO. 2. Технологічне проектування підприємств ресторанного господарства : навч. посіб. / П.П. Павленкова, Л. М. Тележенко, І. Р. Біленька, Н. А. Дзюба ; Одес. нац. акад. харч. технологій. Херсон : Олді+, 2025. 312 с. 3. Павленкова П. П., Тележенко Л. М. та ін. Технологічне проектування підприємств ресторанного господарства : навч. посіб. Київ: Олді+, 2019. 312 с. 4. Климчук А.О., Левицька І.В., Тарасюк Г.М. Проектування підприємств готельно-ресторанного бізнесу : навч. посібник [Електронне видання]. – Житомир : Державний університет «Житомирська політехніка», 2023. 302 с. https://library.ztu.edu.ua/page_lib.php.	Методичне забезпечення	1. Матеріали дисципліни «Технологічне проектування закладів ресторанної індустрії» для здобувачів першого (бакалаврського) рівня вищої освіти спеціальності 181 «Харчові технології» ОПП «Харчові технології в ресторанній індустрії» денної та заочної форми навчання у системі навчального веб-середовища. URL: http://moodle.btu.kharkiv.ua/course/view.php?id=1338. 2. Робоча програма навчальної дисципліни «Проектування закладів ресторанного Технологічне проектування закладів ресторанної індустрії: робоча програма навчальної дисципліни для здобувачів першого (бакалаврського) рівня вищої освіти денної та заочної форм навчання спеціальності 181 «Харчові технології», ОПП «Харчові технології в ресторанній індустрії» / укладачі: Н.В. Чорна, Н.В. Федак / Держ. біотехнол. ун-т. Харків : ДБТУ, 2025. 24 с. 3. Технологічне проектування закладів ресторанної індустрії: конспект лекцій для здобувачів першого (бакалаврського) рівня вищої освіти денної та заочної форм навчання спеціальності 181 «Харчові технології», ОПП «Харчові технології в ресторанній індустрії» / укладачі: Н.В. Чорна, Н.В. Федак / Держ. біотехнол. ун-т. Харків : ДБТУ, 2025. 76 с. 4. Технологічне проектування закладів ресторанної індустрії: методичні вказівки до проведення практичних занять для здобувачів першого (бакалаврського) рівня вищої освіти денної та заочної форм навчання спеціальності 181 «Харчові технології», ОПП «Харчові технології в ресторанній індустрії»/укладач: Н.В. Чорна / Держ. біотехнол. ун-т. Харків: ДБТУ, 2025. 75 с. 5. Технологічне проектування закладів ресторанної індустрії: методичні вказівки для самостійного вивчення дисципліни для здобувачів першого (бакалаврського) рівня вищої освіти денної та заочної форм навчання спеціальності 181 «Харчові технології», ОПП «Харчові технології в ресторанній індустрії»/укладач: Н.В. Чорна / Держ. біотехнол. ун-т. Харків: ДБТУ, 2025. 39 с. 6. Технологічне проектування закладів ресторанної індустрії: методичні вказівки до виконання курсових робіт для здобувачів першого (бакалаврського) рівня вищої освіти денної та заочної форм навчання спеціальності 181 «Харчові технології», ОПП «Харчові технології в ресторанній індустрії» / укладачі: Н.В. Чорна, Н.В. Федак / Держ. біотехнол. ун-т. Харків: ДБТУ, 2025. 106 с.. 7. Технологічне проектування закладів ресторанної індустрії: питання до підсумкового контролю (екзамен) для здобувачів першого (бакалаврського) рівня вищої освіти денної та заочної форм навчання спеціальності 181 «Харчові технології», ОПП «Харчові технології в ресторанній індустрії» / укладачі: Н.В. Чорна, Н.В. Федак / Держ. біотехнол. ун-т. Харків: ДБТУ, 2025. 20 с.
-------------------	--	-------------------------------	---

СИСТЕМА ОЦІНЮВАННЯ

(<https://biotechuniv.edu.ua/wp-content/uploads/2024/01/norm-b-pol-org-op.pdf>)

- Оцінка знань та умінь з дисципліни здійснюється за даними поточного та підсумкового контролю.
- Форми оцінювання поточної навчальної діяльності включає контроль теоретичної та практичної підготовки під час проведення навчальних занять. Підсумковий контроль проводиться у формі письмового екзамену.
- Рейтинг студента визначається за 100 бальною шкалою і складається з оцінки поточного контролю (40–60 балів) і підсумкового контролю (20-40 балів) відповідно до «Положення про організацію освітнього процесу в Державному біотехнологічному університеті».

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.