

МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ

Одеський національний технологічний університет

РОБОЧА ПРОГРАМА НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ

Проектування підприємств галузі з КП

Обов'язкова навчальна дисципліна

Мова навчання - українська

Освітньо-професійна програма «Технології ресторанного бізнесу»

Код та найменування спеціальності 181 «Харчові технології»

Шифр та найменування галузі знань 18 «Виробництво та технології»

Ступінь вищої освіти бакалавр

Розглянуто, схвалено та затверджено
Методичною радою університету

РОЗРОБЛЕНО ТА ЗАБЕЗПЕЧУЄТЬСЯ: кафедрою технології ресторанного і оздоровчого харчування Одеського національного технологічного університету

РОЗРОБНИК (розробники): Калугіна І.М., доцент кафедри технології ресторанного і оздоровчого харчування, доцент, кандидат технічних наук

Розглянуто та схвалено на засіданні кафедри технології ресторанного і оздоровчого харчування

Протокол від «28» жовтня 2022 р. №4

Завідувач кафедри _____
(підпис)

Любов ТЕЛЕЖЕНКО
(прізвище та ініціали)

Розглянуто та схвалено методичною радою зі спеціальності 181 «Харчові технології»
галузь знань 18 «Виробництво та технології»

Голова ради _____
(підпис)

Богдан ЄГОРОВ
(прізвище та ініціали)

Протокол від «__» _____ 20__ р. №__

Гарант освітньої програми _____
(підпис)

Геннадій ДІДУХ
(прізвище та ініціали)

Розглянуто та схвалено Методичною радою університету

Протокол від «__» _____ 20__ р. №__

Секретар Методичної ради університету _____
(підпис)

Валерій МУРАХОВСЬКИЙ
(прізвище та ініціали)

ЗМІСТ

	Сторінки
1 Пояснювальна записка	4
1.1 Мета та завдання навчальної дисципліни	4
1.2 Компетентності, які може отримати здобувач вищої освіти	6
1.3 Міждисциплінарні зв'язки	7
1.4 Обсяг навчальної дисципліни в кредитах ЄКТС	7
2 Зміст дисципліни:	
2.1 Програма змістовних модулів	7
2.2 Перелік практичних робіт	8
2.3 Перелік завдань до самостійної роботи	8
3 Критерії оцінювання результатів навчання	10
4 Інформаційне забезпечення	10

1. Пояснювальна записка

1.1. Мета та завдання навчальної дисципліни

Мета викладання навчальної дисципліни «**Проектування підприємств галузі з КП**» - надання студентам комплексу теоретичних та практичних знань з проектування закладів ресторанного господарства, систематизація й розширення теоретичних та практичних знань про технологічні процеси, розробку, узгодження і затвердження проектної документації.

Завдання вивчення дисципліни «**Проектування підприємств галузі з КП**» – є систематизація, закріплення та поглиблення знань студентів щодо обраної спеціальності, а також перевірка спроможності застосовувати ці знання при постановці та вирішенні інженерно-технологічних, організаційних, інженерно-технічних, дослідних та проектних задач, що розробляються у курсовому та дипломному проекті, а також придбання майбутнім фахівцем наступних навичок, таких як:

- моделювання технологічних процесів на підставі розглядання технології як системи;
- розробка функціонально-технологічних схем підприємства, що проектується, які формують обсяг інженерних рішень на етапі виконання всіх розрахунків та прийняття компонувальних рішень;
- розв'язання проектних технологічних завдань із використанням ПЕОМ;
- розробка об'ємно-планувальної схеми будівлі, що відповідає технологічним процесам;
- проведення експертизи готових проектів.

У ході курсового проекту студент вирішує низку завдань:

- вивчає попит на окремі види продукції та послуг ресторанного господарства, обґрунтовує вибір типу, класу, потужності, передбачуваної форми власності підприємства харчування;
- розробляє концепцію розвитку підприємства, номенклатуру послуг у підприємстві, яке проектується виробничо-торгівельну структуру у залежності від типу та класу підприємства, яка повинна узгоджуватися з номенклатурою проєктованих послуг, розробляє або оптимізує асортимент продукції;
- складає науково-обґрунтовані меню або раціони харчування для різних контингентів споживачів;
- розраховує потребу підприємства у сировині, напівфабрикатах, матеріалах, устаткуванні, інвентарі, обладнанні;
- розробляє нові прогресивні, конкурентоспроможні технології або удосконалює існуючі технології виробництва страв, напоїв, кулінарних та кондитерських виробів, опрацьовує на них нормативну документацію;
- забезпечує раціональну організацію технологічних процесів на підприємствах харчування та спеціалізованих цехах по випуску напівфабрикатів та готової продукції, розробляє та обґрунтовує заходи щодо наукової організації режимів праці та відпочинку для робітників кожного цеху або відділення;
- впроваджує новітні методи виробництва продукції на підприємствах різного типу;
- проводить технологічні, інженерно-технічні розрахунки, складає поверхові плани підприємства з розташуванням та "прив'язкою" устаткування;
- приймає раціональні рішення об'ємно-планувальних схем будов, конструктивних

елементів проєктованих будівель та реконструкції старих;

- широко використовує у роботі над проєктом комп'ютерну техніку, володіючи сервісним програмним забезпеченням, прикладними програмами користувачів персональних комп'ютерів.

У результаті вивчення навчальної дисципліни студент повинен

знати: - нові прогресивні, конкурентоспроможні технології проєктування, проєктну документацію;

- методи проєктно-інженерних і технологічних розрахунків розрахунків;

- сучасну концепцію проєктування підприємств харчування;

- порядок розробки, узгодження і затвердження проєктної документації;

- організаційно технологічні рішення, що забезпечують виконання основних принципів проєктування;

- проводити технологічні, інженерно-технічні розрахунки, складати поверхові плани підприємства з розташуванням та "прив'язкою" устаткування.

вміти: - розробляти проєкти експериментальних підприємств харчування та реконструкцій діючих, що виконуються за тематикою проєктних організацій або заявками інших організацій, підприємств, інвесторів.

- проводити розширення асортименту або удосконалення технологічних процесів окремих видів чи групи страв, кулінарних або кондитерських виробів;

- самостійно обирати напрямок удосконалення продукту або процесу, що може бути пов'язане з використанням нових видів сировини, засобів та режимів обробки, нових видів устаткування, механізацією процесів, підвищенням якісних показників продукції, задоволенням споживчого попиту, управлінням якістю або вартістю виробництва продукту;

- виконувати проєктні, технологічні, інженерно-технічні розрахунки;

- складати поверхові плани підприємства з розташуванням та "прив'язкою" устаткування;

- приймати раціональні рішення об'ємно-планувальних схем будов, конструктивних елементів проєктованих будівель та реконструкції існуючих.

На вивчення навчальної дисципліни відводиться 180 годин/6 кредитів ECTS.

1.2. Компетентності, які може отримати здобувач вищої освіти

У результаті вивчення навчальної дисципліни «**Проектування підприємств галузі з КП**» здобувач вищої освіти отримує наступні програмні компетентності та програмні результати навчання, які визначені в [Стандарті вищої освіти зі спеціальності 181 Харчові технології](#) та [освітньо-професійній програмі «Технології ресторанного бізнесу»](#)

Загальні компетентності:

ЗК01. Знання і розуміння предметної області та професійної діяльності

ЗК02. Здатність вчитися і оволодівати сучасними знаннями

ЗК03. Здатність виявляти ініціативу та підприємливість.

ЗК06. Здатність оцінювати та забезпечувати якість виконуваних робіт.

ЗК07. Здатність працювати в команді.

Спеціальні (фахові, предметні) компетентності:

ФК01. Здатність впроваджувати у виробництво технології харчових продуктів на основі розуміння сутності перетворень основних компонентів продовольчої сировини впродовж технологічного процесу.

ФК02. Здатність управляти технологічними процесами з використанням технічного, інформаційного та програмного забезпечення.

ФК05. Здатність розробляти нові та удосконалювати існуючі харчові технології з врахуванням принципів раціонального харчування, ресурсозаощадження та інтенсифікації технологічних процесів.

ФК06. Здатність укладати ділову документацію та проводити технологічні та економічні розрахунки.

ФК07. Здатність обирати та експлуатувати технологічне обладнання, складати апаратно-технологічні схеми виробництва харчових продуктів.

ФК09. Здатність проектувати нові або модернізувати діючі виробництва (виробничі дільниці).

ФК10. Здатність розробляти проекти нормативної документації з використанням чинної законодавчої бази та довідкових матеріалів.

ФК11. Здатність розробляти та впроваджувати ефективні методи організації праці, нести відповідальність за професійний розвиток окремих осіб та/або груп осіб.

Програмні результати навчання:

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

ПР04. Проводити пошук та обробку науково-технічної інформації з різних джерел та застосовувати її для вирішення конкретних технічних і технологічних завдань.

ПР05. 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.

ПР08. Вміти розробляти або удосконалювати технології харчових продуктів підвищеної харчової цінності з врахуванням світових тенденцій розвитку галузі.

ПР09. Вміти розробляти проекти технічних умов і технологічних інструкцій на харчові продукти.

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

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

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

1.3. Міждисциплінарні зв'язки

Попередні – Технології харчових виробництв, організація виробництва в закладах ресторанного господарства, безпека життєдіяльності та основи охорони праці, технологія продукції ресторанного господарства, технологічне обладнання галузі; послідовні – переддипломна практика, підготовка дипломного проекту бакалавра.

1.4. Обсяг навчальної дисципліни в кредитах ЄКТС

Навчальна дисципліна викладається на четвертому курсі у сьомому семестрі денної та на п'ятому курсі у дев'ятому семестрі заочної форм навчання

Кількість кредитів ECTS – 5, годин – 150 – денна

Кількість кредитів ECTS – 4, годин – 120 – заочна

Аудиторні заняття, годин:	всього	лекції	Практичні роботи
денна	30	10	20
заочна	14	6	8
Самостійна робота, годин	Денна - 120		Заочна - 106
Курсовий проект	Денна - 60		Заочна - 60

2. Зміст навчальної дисципліни

2.1. Програма змістових модулів

Змістовий модуль 1. Проектування закладів ресторанного господарства

№ теми	Зміст теми	Кількість лекц. годин	
		денна	заочна
1.	Порядок розробки, узгодження й затвердження проектної документації. Розробка концепції як форми прогнозування майбутньої стратегії закладів ресторанного господарства.	2	1
2.	Розробка меню та виробничих програм закладів ресторанного господарства	2	1
3.	Проектно-технологічні розрахунки закладів ресторанного	2	2

	господарства		
4.	Проектування технологічних ліній, підбір і компонування обладнання цехів. Розробка компонувальних рішень приміщень закладів ресторанного господарства	2	1
5.	Архитектурно-будівельні вимоги до проектування підприємств ресторанного господарства	2	1
	Всього	10	6

2.2. Перелік практичних робіт

№ лаб. роб.	Назва лабораторної роботи	Кількість годин	
		денна	заочна
1.	Моделювання виробничих і технологічних процесів підприємств ресторанного господарства	2	-
2.	Виконання організаційно-технологічних розрахунків. Розробка меню та виробничих програм закладів ресторанного господарства	2	1
3.	Розрахунок сировини. Проектування складської групи приміщень	2	1
4.	Проектування й розрахунок заготівельних цехів	2	1
5.	Проектування й розрахунок доготівельних цехів	2	1
6.	Проектування торгових, допоміжних, службово-побутових і технічних приміщень	2	-
7.	Проектування технологічних ліній. Принципи розміщення устаткування в цехах	2	1
8.	Компонування приміщень закладів ресторанного господарства	2	1
9.	Організаційно-технологічні рішення, що забезпечують виконання основних принципів технологічного проектування	2	1
10.	Розробка об'ємно-планувального рішення підприємства	2	1
	Всього	20	8

2.3. Перелік завдань до самостійної роботи

№ теми	Назва теми	Кількість годин	
		денна	денна
1.	Класифікація закладів ресторанної галузі відносно процесів проектування	2	1
2.	Моніторинг ринку та розробка концепції закладу	2	1
3.	Схема раціонального виробничого процесу підприємства	2	1
4.	Розробка виробничих програм підприємств ресторанного господарства відкритого типу	2	1

5.	Розробка виробничих програм підприємств ресторанного господарства закритого типу	2	1
6.	Види меню. Складання меню	2	1
7.	Класифікація підприємств ресторанної галузі відносно процесів проектування	2	1
8.	Особливості проектування складської групи приміщень	2	1
9.	Розрахунок виробничих програм заготівельних цехів	2	1
10.	Розрахунок обладнання заготівельних цехів	2	1
11.	Розрахунок виробничих програм доготівельних цехів	2	1
12.	Розрахунок обладнання гарячого цеху	2	1
13.	Розрахунок обладнання холодного цеху	2	1
14.	Проектування кондитерського цеху	2	1
15.	Проектування заготівельних підприємств	2	2
16.	Проектування борошняного цеху	2	2
17.	Проектування ресторану	2	2
18.	Проектування ресторану при готелі	2	2
19.	Проектування загальнодоступної дієтичної їдальні	2	2
20.	Проектування загальнодоступної їдальні	2	2
21.	Проектування кафе	2	2
22.	Проектування робочої їдальні	2	2
23.	Проектування їдальні санаторію	2	2
24.	Проектування їдальні бази відпочинку, дитячого табору	2	2
25.	Проектування закусочних	2	2
26.	Суть проектування, його мета й завдання. Види проектування.	2	2
27.	Типізація, спеціалізація, уніфікація в проектуванні.	2	2
28.	Аналіз та синтез в проектуванні	2	2
29.	Прогнозування попиту на різні види послуг	2	2
30.	Взаємозв'язок виробничих приміщень	2	2
31.	Курсовий проект	60	60
	Всього	120	106

3. Критерії оцінювання результатів навчання

Види контролю: поточний, підсумковий – диференційний залік

Нарахування балів за виконання змістовного модуля

Вид роботи, що підлягає контролю	Оцінні бали		Форма навчання						
			денна			заочна			
	<i>min</i>	<i>max</i>	Кіль-ть робіт	Сумарні бали		Кіль-ть робіт	Сумарні бали		
2	3	4		<i>min</i>	<i>max</i>		5	6	7
1	2	3	4	5	6	7	8	9	
Змістовий модуль 1. Проектування закладів ресторанного господарства									
Виконання практичних робіт	1	2	10	10	20	4	4	8	
Виконання практичних робіт	0,5	1	10	5	10	4	2	8	
Опрацювання тем, не винесених на лекції	1	2	5	5	10	10	10	20	
Виконання курсового проекту	12/14	20/16		12	20	1	14	16	
Проміжна сума				33	60		30	52	
Модульний контроль	26	37		27	40		30	48	
Оцінка за змістовий модуль 1				60	100		60	100	

4. Інформаційні ресурси

1. Базові (основні)

1. Проектування закладів ресторанного господарства [Текст]: навч. посіб. / І. М. Калугіна, А. Д. Салавеліс, О. О. Фесенко, В. М. Лисюк. — Одеса: Освіта України, 2019. — 308 с.: табл., рис. — Бібліогр.: с. 242-250. ISBN 978-617-7366-79-8 <https://elc.library.ontu.edu.ua/library-w/DocumentDescription?docid=OdONAHNT-cnV.BibRecord.167016>
2. Технологічний контроль у закладах ресторанного господарства [Текст]: навч. посіб. / І. М. Калугіна, Л. М. Тележенко. — Херсон: ФОП Грінь Д.С., 2017. — 204 с.: табл., рис. — Бібліогр.: с. 184-191. ISBN 978-966-930-182-6 <https://elc.library.ontu.edu.ua/library-w/DocumentDescription?docid=OdONAHNT-cnV.BibRecord.160900>
3. Методичні вказівки до самостійної роботи студентів з дисципліни "Проектування підприємств в галузі з КП" [Електронний ресурс]: для студентів галузі знань 18 "Виробництво та технології" спец. 181 "Харчові технології" СВО "Бакалавр",

та освіт.-проф. програми "Технології ресторанного бізнесу" ден. та заоч. форм навчання / І. М. Калугіна, А. Д. Салавеліс, С. О. Поплавська; відп. за вип. Л. М. Тележенко; Каф. технології ресторанного і оздоровчого харчування. — Одеса: ОНТУ, 2021. — 45 с. — Електрон. текст. дані. <https://elc.library.ontu.edu.ua/library-w/DocumentDescription?docid=OdONAHNT.1954189>

4. Методичні вказівки до виконання дипломного проекту [Електронний ресурс]: для студентів, які навчаються за СВО "бакалавр" зі спец. 181 "Харчові технології" освіт. програми "Харчові технології та інженерія" ден. та заоч. форм навчання / І. М. Калугіна, А. Д. Салавеліс, С. О. Поплавська; відп. за вип. Л. М. Тележенко; Каф. технології ресторанного і оздоровчого харчування. — Одеса: ОНАХТ, 2021. — 62 с. — Електрон. текст. дані. <https://elc.library.ontu.edu.ua/library-w/DocumentDescription?docid=OdONAHNT.1613263>

5. Методичні вказівки до самостійної роботи студентів з дисципліни "Проектування підприємств галузі з основами САПР" [Електронний ресурс]: для студентів, які навчаються за СВО "бакалавр", зі спец. 181 "Харчові технології" освіт. програми "Технології ресторанного бізнесу" ден. та заоч. форм навчання / І. М. Калугіна; відп. за вип. Л. М. Тележенко; Каф. технології ресторанного і оздоровчого харчування. — Одеса: ОНАХТ, 2021. — Електрон. текст. дані: 18 с. <https://elc.library.ontu.edu.ua/library-w/DocumentDescription?docid=OdONAHNT.1614156>

6. Методичні вказівки до виконання кваліфікаційної роботи магістрів [Електронний ресурс]: спец. 181 "Харчові технології" галузь знань 18 "Виробництво та технології" СВО "Магістр", освіт.-проф. програми "Інноваційні технології ресторанного бізнесу" ден. та заоч. форм навчання / А. Д. Салавеліс, І. М. Калугіна, С. О. Поплавська, О. В. Землякова; відп. за вип. Л. М. Тележенко; Каф. технології ресторанного і оздоровчого харчування. — Одеса: ОНАХТ, 2021. — 25 с. — Електрон. текст. дані. <https://elc.library.ontu.edu.ua/library-w/DocumentDescription?docid=OdONAHNT.1954211>

7. Методичні вказівки до виконання практичних робіт з курсу "Проектування підприємств галузі з основами САПР" [Електронний ресурс]: для студентів, які навчаються за СВО "бакалавр", зі спец. 181 "Харчові технології" освіт. програми "Харчові технології та інженерія" ден. та заоч. форм навчання / І. М. Калугіна, А. Д. Салавеліс, С. О. Поплавська; відп. за вип. Л. М. Тележенко; Каф. технології ресторанного і оздоровчого харчування. — Одеса: ОНАХТ, 2020. — 81 с. — Електрон. текст. дані. <https://elc.library.ontu.edu.ua/library-w/DocumentDescription?docid=OdONAHNT.1378336>

8. Методичні вказівки до виконання курсового проекту з курсу "Інноваційні технології галузі з КП" [Електронний ресурс]: для студентів СВО "магістр", зі спец. 181 "Харчові технології", спеціалізації "Інноваційні технології ресторанного бізнесу", галузь знань 18 "Виробництво та технології" / І. М. Калугіна, А. Д. Салавеліс, С. В. Кисельов, С. О. Поплавська; відп. за вип. Л. М. Тележенко; Каф. технології ресторан. і оздоров. харчування. — Одеса: ОНАХТ, 2019. — Електрон. текст. дані: 68 с. <https://elc.library.ontu.edu.ua/library-w/DocumentDescription?docid=OdONAHNT-cnv.BibRecord.165665>

9. Методичні вказівки до виконання курсового проекту з курсу "Проектування закладів ресторанного господарства з КП" [Електронний ресурс]: для студентів зі

спец. 181 "Харчові технології", галузь знань 18 "Виробництво та технології", ступінь "бакалавр" / І. М. Калугіна, А. Д. Салавеліс, С. О. Поплавська ; відп. за вип. Л. Н. Тележенко ; Каф. технології ресторанного і оздоровчого харчування. — Одеса : ОНАХТ, 2018. — 66 с. — Електрон. текст. дані. <https://elc.library.ontu.edu.ua/library-w/DocumentDescription?docid=OdONANT-cnv.BibRecord.162592>

10. Етнічні кухні [Текст]: навч. посіб. / І. М. Калугіна, Л. М. Тележенко, С. О. Поплавська. — Одеса : Освіта України, 2022. — 308 с. — Бібліогр.: с. 301-306. ISBN 978-617-7111-94-7 <https://elc.library.ontu.edu.ua/library-w/DocumentDescription?docid=OdONANT.1883768>

2. Додаткові

1. Збірник рецептур страв національних кухонь для підприємств громадського харчування. – К.: Вища школа, 2006.
2. Доцяк Е.В. Українська кухня: технологія приготування їжі: Підручник. – К.: Вища школа, 1995. – 550 с.
3. Карсекін В.І. Проектування підприємств громадського харчування. - К.: Вища школа, 1992. - 240 с.
4. Дейниченко Г.В., Єфімова В.О., Постнов Г.М. Обладнання підприємств харчування: Довідник. 4.1 - Харків: ДП Редакція „Мир техніки и технологій”, 2002.-256 с.
5. Дейниченко Г.В., Єфімова В.О., Постнов Г.М. Обладнання підприємств харчування: Довідник. 4.2 — Харків: ДП Редакція „Мир Техники и Технологій”, 2003.-380 с.
6. Черевко О.І. та ін. Технологічне проектування підприємств харчування: Навч. Посібник/ Харк. держ. ун-т харрч. та торгівлі. - Харків: « ДиаСофтЮП», 2002. - 848 с.

Інтернет-ресурси:

1. w.w.w.egarson.rulinfo-rest
2. w.w.w.kyking.net
3. w.w.w.lunch.ru
4. w.w.w.restoran.com

РОЗРОБЛЕНО ТА ЗАБЕЗПЕЧУЄТЬСЯ: кафедрою технології ресторанного і оздоровчого харчування Одеського національного технологічного університету

РОЗРОБНИК (розробники): Калугіна І.М., доцент кафедри технології ресторанного і оздоровчого харчування, доцент, кандидат технічних наук

Розглянуто та схвалено на засіданні кафедри технології ресторанного і оздоровчого харчування

Протокол від «28» жовтня 2022 р. №4

Завідувач кафедри

(підпис)

Любов ТЕЛЕЖЕНКО

(прізвище та ініціали)

Розглянуто та схвалено методичною радою зі спеціальності 181 «Харчові технології»
галузь знань 18 «Виробництво та технології»

Голова ради

(підпис)

Богдан ЄГОРОВ

(прізвище та ініціали)

Протокол від «28» 02 2023р. № 2

Гарант освітньої програми

(підпис)

Геннадій ДІДУХ

(прізвище та ініціали)

Розглянуто та схвалено Методичною радою університету

Протокол від «30» 03 2023р. № 8

Секретар Методичної ради університету

(підпис)

Валерій МУРАХОВСЬКИЙ

(прізвище та ініціали)