

Одеська національна академія харчових технологій

“ЗАТВЕРДЖУЮ”

Проректор з науково-педагогічної
та навчальної роботи

Ф.А. Трішин

“ _____ ” _____ 20__ року

РОБОЧА ПРОГРАМА НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ

Проектування підприємств галузі з основами САПР

Галузь знань 18 «Виробництво та технології»

Спеціальність 181 «Харчові технології»

Ступінь вищої освіти бакалавр

Освітньо – професійна
програма Технології ресторанного бізнесу

**Факультет інноваційних технологій харчування і ресторанно-
готельного бізнесу**

Кафедра технології ресторанного і оздоровчого харчування

Робоча програма з дисципліни «Проектування підприємств галузі з основами САПР» складена на основі навчальної програми дисципліни «Проектування підприємств галузі з основами САПР» зі спеціальності 181 «Харчові технології» галузі знань 18 «Виробництво та технології» ступінь бакалавр, яка затверджена Методичною радою ОНАХТ протокол від 30.11. 2018 року, № 9.

Лист погодження:

Голова Ради спеціальності 181 «Харчові технології» галузі знань 18 «Виробництво та технології»

_____ К.Г. Іоргачова

«__» _____ 201__ р.

Декан факультету Інноваційних технологій харчування і ресторанно-готельного бізнесу

_____ О.В.Дишкантюк

«__» _____ 201__ р.

Завідувач кафедри технології ресторанного і оздоровчого харчування

_____ Л.М. Тележенко

«__» _____ 201__ р.

Методист НМЦ ЗЯВО _____ Т.С. Малишко

«__» _____ 201__ р.

Директор НМЦ ЗЯВО _____ В.Г. Мураховський

«__» _____ 201__ р.

Розробники:

Доцент кафедри технології ресторанного і оздоровчого харчування,

к.т.н., доцент _____ І.М.Калугіна

Професор кафедри технології ресторанного і оздоровчого харчування, д. т.н.,

професор Тележенко Л.М..

1. Опис навчальної дисципліни
«Проектування підприємств галузі з основами САПР»

Найменування показників	Галузь знань, спеціальність, ступінь вищої освіти Освітньо-професійна програма	Характеристика навчальної дисципліни	
		денна форма навчання	заочна форма навчання
Кількість кредитів - 6	Галузь знань (шифр та найменування) 18 «Виробництво та технології»	Обов'язкова (чи вибіркова)	
Модулів 1	Спеціальність (код та найменування) 181 «Харчові технології»	Рік підготовки:	
Змістових модулів 2		4	5
Індивідуальне науково-дослідне завдання – реферат		Семестр	
Загальна кількість годин – 180/216		7	9
Тижневих годин для денної форми навчання аудиторних – 2,2 самостійної роботи – 6,8	Ступінь вищої освіти бакалавр Освітньо - професійна програма	Лекції	
		18 год.	6 год.
		Практичні (семінарські)	
		26 год.	8 год.
		Лабораторні	
		-	-
		Самостійна робота	
		136 год.	202 год.
		Індивідуальні завдання: год.	
		20 год.	20 год.
Курсовий проект (робота)			
50 год.	50 год.		
Вид контролю:			
Д. залік	Д. залік		

Примітка.

Співвідношення кількості годин аудиторних занять до самостійної і індивідуальної роботи становить:

для денної форми навчання – 0,3

для заочної форми навчання – 0,07

2. Заплановані результати навчання

Метою викладання навчальної дисципліни є 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.

Основними завданнями вивчення дисципліни «Проектування підприємств галузі з основами САПР» 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 раціональне 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.

3. Зміст навчального матеріалу дисципліни

Змістовий модуль 1. Принципи проєктування підприємств ресторанного господарства

Тема 1. Порядок розробки, узгодження й затвердження проєктної документації

Тема 2. Моделювання виробничих і технологічних процесів підприємств ресторанного господарства

Тема 3. Розробка концепції як форми прогнозування майбутньої стратегії підприємств ресторанного господарства

Тема 4. Розробка виробничих програм підприємств ресторанного господарства

Змістовий модуль 2. Проєктування підприємств ресторанного господарства

Тема 1. Проєктно-технологічні розрахунки підприємств ресторанного

господарства

Тема 2. Проектування технологічних ліній, підбір і компонування обладнання цехів

Тема 3. Розробка компонувальних рішень приміщень підприємств ресторанного господарства

Тема 4. Організаційно-технологічні рішення, що забезпечують виконання основних принципів технологічного проектування

Тема 5. Архитектурно-будівельні вимоги до проектування підприємств ресторанного господарства

Курсовий проект.

4 Структура навчальної дисципліни(тематичний план)

Назви змістових модулів і тем	Кількість годин											
	денна форма						Заочна форма					
	усього	у тому числі					усього	у тому числі				
		о	л	п	л а б	інд		с.р.	л	п	лаб	інд
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13
Модуль 1												
Змістовий модуль 1. Принципи проектування підприємств ресторанного господарства												
Тема 1. Порядок розробки, узгодження й затвердження проектної документації	13	2	2	-	2	7	18	2	-	-	2	14
Тема 2. Моделювання виробничих і технологічних процесів підприємств ресторанного господарства	16	2	2	-	4	8	20	-	-	-	4	16
Тема 3. Розробка концепції як форми прогнозування майбутньої стратегії підприємств ресторанного	15	2	2	-	2	9	22	-	2	-	2	18

господарства												
Тема 4. Розробка виробничих програм підприємств ресторанного господарства	17	2	4	-	2	9	22	-	2	-	2	18
Разом за змістовим модулем 1	61	8	10	-	10	33	82	2	4	-	10	66
Змістовий модуль 2. Назва												
Тема 1. Проектно-технологічні розрахунки підприємств ресторанного господарства	16	2	4	-	2	8	20	2	-	-	2	16
Тема 2. Проектування технологічних ліній, підбір і компонування обладнання цехів	14	2	4	-	2	6	18	2	2	-	2	12
Тема 3. Розробка компонувальних рішень приміщень підприємств ресторанного господарства	14	2	4	-	2	6	16	-	2	-	2	12
Тема 4. Організаційно-технологічні рішення, що забезпечують виконання основних принципів технологічного проектування	12	2	2	-	2	6	14	-	-	-	2	12
Тема 5. Архитектурно-	13	2	2	-	2	7	16	-	-	-	2	14

будівельні вимоги до проектування підприємств ресторанного господарства												
Разом за змістовим модулем 2	69	10	16	-	10	33	84	4	4	-	10	66
Усього годин	130	18	26	-	20	66	166	6	8	-	20	132
Курсовий проект	50	-	-	-	-	50	50	-	-	-	-	50
Разом з дисципліни	180	18	26	-	20	116	216	6	8	-	20	182

5. Темі практичних або семінарських, або лабораторних занять

№ з/п	Назва теми	Кількість годин	
		денна форма навчання	заочна форма навчання
1	Моделювання виробничих і технологічних процесів підприємств ресторанного господарства	2	-
2	Виконання організаційно-технологічних розрахунків. Розробка виробничих програм підприємств ресторанного господарства	4	2
3	Розрахунок сировини. Проектування складської групи приміщень	4	-
4	Розрахунок заготівельних цехів	4	2
5	Розрахунок доготівельних цехів	4	2
6	Принципи розміщення устаткування	4	-
7	Загальні вимоги до компоновання приміщень підприємств ресторанного господарства	2	2
8	Компоновання окремих груп приміщень	2	-
	Всього	26	8

6. Завдання для самостійної роботи студентів

№ з/п	Види навчальної діяльності	Кількість годин	
		денна форма навчання	заочна форма навчання
1	Опрацювання лекційного матеріалу	50	60
2	Підготовка до лабораторних та практичних занять	30	26
3	Опрацювання окремих розділів програми, які не виносяться на лекції	30	60
4	Виконання індивідуальних навчально-дослідних завдань	20	20
5	Виконання курсового проекту (роботи)	50	50
Разом з дисципліни		180	216

7. Індивідуальні завдання

№ з/п	Назва індивідуального завдання
1.	Класифікація підприємств ресторанної галузі відносно процесів проектування
2.	Схема раціонального виробничого процесу підприємства
3.	Розробка виробничих програм підприємств ресторанного господарства відкритого типу
4.	Види меню. Складання меню
5.	Класифікація підприємств ресторанної галузі відносно процесів проектування
6.	Розрахунок сировини. Проектування складської групи приміщень
7.	Розрахунок виробничих програм заготівельних цехів
8.	Розрахунок обладнання заготівельних цехів
9.	Розрахунок виробничих програм доготівельних цехів
10.	Розрахунок обладнання гарячого цеху
11.	Розрахунок обладнання холодного цеху
12.	Організаційно-технологічні рішення, що забезпечують виконання основних принципів технологічного проектування
13.	Загальні вимоги до компоновки приміщень
14.	Розробка виробничих програм підприємств ресторанного господарства закритого типу
15.	Розрахунок виробничої програми загальнодоступної дієтичної їдальні
16.	Розрахунок виробничої програми робочої їдальні
17.	Розрахунок виробничої програми ресторану
18.	Суть проектування, його мета й завдання. Види проектування.
19.	Типізація, спеціалізація, уніфікація в проектуванні.

20.	Аналіз та синтез в проектуванні
21.	Прогнозування попиту на різні види послуг
22.	Класифікація приміщень ЗРГ
23.	Взаємозв'язок виробничих приміщень

8. Методи контролю

Проведення контролю знань студентів за лекційними, практичними заняттями з використанням поточного тестування, колоквиуму, оцінки за реферат, захист курсового проекту.

9. Методи навчання

Під час лекційних, практичних занять використовуються методи навчання з використанням демонстраційного матеріалу, обладнання, ПЕОМ, сучасних технічних засобів, складання графічних схем, робота в Інтернеті, розв'язання ситуаційних завдань – метод аналізу.

10. Схема нарахування балів студентів

Оцінні бали рейтингового контролю знань студентів

Вид роботи, що підлягає контролю	Оцінні бали		Форма навчання					
			денна			заочна		
	мін д/з	макс д/з	Кільк. робіт, одиниць	Сумарні бали		Кільк. робіт, одиниць	Сумарні бали	
		мін		макс	мін		макс	
1	2	3	4	5	6	7	8	9
7 семестр (номер семестру)								
ЗАЛКОВИЙ КРЕДИТ 1 Змістовий модуль 1. <u>“Принципи проектування підприємств ресторанного господарства”</u> (назва)								
Робота на лекціях	1/2	2/3	4	4	8	1	2	3
Виконання лабораторних робіт	-	-	-	-	-	-	-	-
Робота на практичних / семінарських заняттях	2/5	3/6	4	8	12	1	5	6
Опрацювання тем, не винесених на лекції	1/2	2/3	3	3	6	6	12	18
Підготовка до лабораторних / практичних занять	1/2	1/3	4	4	4	1	2	3
*Виконання індивідуальних завдань	11/14	15/15	1	11	15	1	14	15

Проміжна сума				30	45		35	45
Модульний контроль у поточному семестрі	20/20	40/45	–	20	40	–	20	45
Контроль результатів дистанційного модулю	10/-	15/-		10	15		5	10
Рейтинг за творчі здобутки студентів	0/-	10/-		0	10		0	2
Оцінка за змістовий модуль 1	–	–	–	60	100	–	60	100
Змістовий модуль 2. “ _____ ” (назва)								
Робота на лекціях	1/2	2/3	5	5	10	2	4	6
Виконання лабораторних робіт	-	-	-	-	-	-	-	-
Робота на практичних / семінарських заняттях	2/5	3/6	4	8	12	1	5	6
Опрацювання тем, не винесених на лекції	1/2	2/3	2	2	4	5	10	15
Підготовка до лабораторних / практичних занять	1/2	1/3	4	4	4	1	2	3
*Виконання індивідуальних завдань	11/14	15/15	1	11	15	1	14	15
Проміжна сума				30	45		35	45
Модульний контроль у поточному семестрі	20/20	40/45	–	20	40	–	20	45
Контроль результатів дистанційного модулю	10/-	15/-		10	15		5	10
Рейтинг за творчі здобутки студентів	0/-	10/-		0	10		0	2
Оцінка за змістовий модуль 2				60	100		60	100
Разом з дисципліни				60...100			60...100	

7 семестр (номер семестру)

ЗАЛІКОВИЙ КРЕДИТ 2				
Курсовий проект				
Назва розділу	Оцінні бали для форм навчання			
	денна		заочна	
	min	max	min	max
Розділ 1. <u>Організаційно-технологічний</u> <u>розділ</u> (назва)	10	10	10	10

Розділ 2. <u>Проектно-технологічний розділ</u> (назва)	10	20	10	20
Розділ 3. <u>Розробка компонувальних рішень</u> (назва)	10	20	10	20
Захист КП.	≈30	≈50	≈30	≈50
Оцінка за КП	60	100	60	100

11. Методичне забезпечення навчальної дисципліни

1. Методичні вказівки до виконання курсового проекту з курсу «Проектування закладів ресторанного господарства» для студентів, зі спеціальності 181 «Харчові технології» галузь знань 18 «Виробництво та технології» ступінь бакалавр / Укладачі І.М. Калугіна, А.Д. Салавеліс, С.В. Кисельов, С.О. Поплавська, – Одеса: ОНАХТ, 2018. – 46 с.

2. Методичні вказівки до виконання розділу «Охорона праці» дипломної роботи для студентів напряму підготовки 6.051701 «Харчові технології та інженерія» професійного спрямування «Технології харчових продуктів оздоровчого та профілактичного призначення», «Технології харчування». – Одеса: ОНАХТ, 2017. – 35 с.

3. Методичні вказівки до виконання дипломного проекту «Проектування підприємств ресторанного господарства. Робоча їдальня» для студентів, що навчаються за ОКР – бакалавр зі спеціальності 6.0517112 денної та заочної форм навчання. – Одеса: ОНАХТ, 2016. – 57 с.

4. Методичні вказівки до виконання дипломного проекту «Проектування підприємств ресторанного господарства. Закусочні» для студентів, що навчаються за ОКР – бакалавр зі спеціальності 6.0517112 денної та заочної форм навчання. – Одеса: ОНАХТ, 2016. – 81 с.

5. Методичні вказівки до виконання дипломного проектування «Проектування закладів ресторанного господарства ресторан» для студентів спеціальності 7.05170112 «Технології харчування» денної та заочної форм навчання. – Одеса: ОНАХТ, 2014. – 46 с.

6. Методичні вказівки до виконання дипломного проектування «Проектування закладів ресторанного господарства кафе» для студентів спеціальності 7.05170112 «Технології харчування» денної та заочної форм навчання. – Одеса: ОНАХТ, 2014. – 46 с.

7. Методичні вказівки до виконання практичних робіт з курсу «Моніторинг світового ринку готельних і ресторанних послуг» для бакалаврів напряму підготовки 6.140101 «Готельно-ресторанна справа» та 6.140103 «Туризм» денної та заочної форм навчання. – Одеса: ОНАХТ, 2015. – 28 с.

8. Методичні вказівки до виконання дипломного проекту для студентів напряму підготовки 6.051701 денної та заочної форм навчання. - Одеса: ОНАХТ, 2013. – 59 с.

9. Методичні вказівки до виконання практичних робіт з курсу «Проектування підприємств ресторанного господарства» проекту для студентів напряму підготовки 6.051701 денної та заочної форм навчання. – Одеса: ОНАХТ, 2013. –

61 с.

12. Рекомендована література

Базова

1. ДСТУ 4281 : 2004 «Заклади ресторанного господарства. Класифікація». К.: Держспоживстандарт України. - 2004.
2. Послуги громадського харчування. Збірник нормативних документів. Харків: 1997.-300 с.
3. Збірник нормативних документів державного регулювання у сфері ресторанного бізнесу. Уклад: О.І. Черевко, Л.П. Малюк, Г.В. Дейниченко. - Харків.: ПКФ „ФаворЛТД”, 2003. - 440 с.
4. Збірник нормативних документів державного регулювання у сфері ресторанного бізнесу. Уклад: О.І. Черевко, Л.П. Малюк, Г.В. Дейниченко. - Харків.: ХДУХТ, 2005. - 295 с.
5. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания. - М.: Экономика, 2000. — 799 с.
6. 14. Бердичевский В.Х., Карсекин В.И. Проектирование предприятий общественного питания. - К.: Вища школа, 1988. — 208 с.
7. Карсекін В.І. Проектування підприємств громадського харчування. - К.: Вища школа, 1992. - 240 с.
8. Никуленкова Т.Т., Лавриненко Ю.И., Ястина Г.М. Проектирование предприятий общественного питания. - М.: Колос, 2000. —216 с.
9. Дейниченко Г.В., Єфімова В.О., Постнов Г.М. Обладнання підприємств харчування: Довідник. 4.1 - Харків: ДП Редакція „Мир техніки и технологий”, 2002.-256 с.
10. Дейниченко Г.В., Єфімова В.О., Постнов Г.М. Обладнання підприємств харчування: Довідник. 4.2 — Харків: ДП Редакція „Мир Техники и Технологий”, 2003.-380 с.
11. Черевко О.І. та ін. Технологічне проектування підприємств харчування: Навч. Посібник/ Харк. держ. ун-т харрч. та торгівлі. - Харків: « ДИАСофтЮП», 2002. - 848 с.

Допоміжна

1. Советов Б.Я., Яковлев С.А. Моделирование систем. - М.: Высшая школа, 1998.-319 с.
2. Зуева М.В., Никуленкова Т.Т., Маргелов В.Н., Гусева Л.И. Технологическое проектирование предприятий общественного питания. - М: Экономика. - 1982.
3. Пипер Г., Рохач М. Проектирование предприятий общественного питания. - М: Стройиздат, - 1985.
4. Шалимов С.А. Технологическое проектирование предприятий общественного питания. - К: Техніка, - 1978.
5. Стабников В.Н., Остапчук Н.В. Общая технология пищевых продуктов. - К.: Вища школа, 1980. - 304 с.
6. Стабников В.Н., Остапчук Н.В. Общая технология пищевых продуктов. – Киев, вища школа, 1980. – 303 с.
7. Загальні технології харчових виробництв: підруч. /В.А. Домарецький, П.Л.

Шиян, М.М. Калакура, Л.Ф. Романенко, Л.М. Хомічак та ін. – К.:Університет «Україна», 2010. – 814 с.

8. Кононенко И.Е., Ольшанская Н.З., Дмитриева А.Б., Донцов В.А. Товароведение пищевых продуктов. – М.: “Экономика”, 1973. – 423 с.

9. Варибрус В.И., Заяс Ю.Ф., Смольский Н.Т. Товароведение продовольственных товаров: Жиры, мясо, рыба, концентраты / Изд. 2-е, перераб. – М.: “Экономика”, 1978. – 356 с.

10. Шумило Г.І. Технологія приготування їжі: Навч. Посіб. – К.: «Кондор». – 2003. – 506 с.

11. Організація обслуговування у підприємствах ресторанного господарства: Підручн. для ВУЗів\ За ред.. проф. Н.О. П'ятницької. – К.:Київ. Нац.. торг.-екон. ун-т, 2005. – 632 с.

13. Інформаційні 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

13. Доповнення та зміни до робочої програми навчальної дисципліни

Проектування підприємств галузі з основами САПР

Назва дисципліни

№ з\п	Зміст доповнень і змін
1.	

Розглянуто та затверджено на засіданні кафедри ТРiОХ

Протокол від “ ____ ” _____ 20__ року № ____

Завідувач кафедри технології ресторанного і оздоровчого харчування

“ ____ ” _____ 20__ року (підпис)

Л.М. Тележенко
(прізвище та ініціали)