



СИЛАБУС НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ

ПРОЕКТУВАННЯ ПІДПРИЄМСТВ ГАЛУЗІ З КП

Ступінь вищої освіти: бакалавр

Спеціальність: 181 Харчові технології

Освітньо-професійна програма: Технології ресторанного бізнесу

Викладач: Калугіна Ірина Михайлівна, кандидат технічних наук доцент, доцент кафедри технології ресторанного і оздоровчого харчування,

Кафедра: технології ресторанного і оздоровчого харчування

[Профайл викладача](#)

Контакт: +380677711700

e-mail: ik101273@gmail.com

1. Загальна інформація

Тип дисципліни – обов'язкова

Мова викладання - українська

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

Кількість кредитів – 5, годин – 150 – денна

Кількість кредитів – 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	

Розклад занять

2. Анотація навчальної дисципліни

Основними завданнями 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.

3. Мета навчальної дисципліни

Метою викладання навчальної дисципліни «Проєктування підприємств галузі з КП» є надання студентам комплексу теоретичних та практичних знань з проєктування закладів ресторанного господарства, систематизація й розширення теоретичних та практичних знань про технологічні процеси, розробку, узгодження і затвердження проєктної документації.

В результаті вивчення курсу студенти повинні

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

- методи проєктно-інженерних і технологічних 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.

4. Програмні компетентності та результати навчання за дисципліною

5. Зміст навчальної дисципліни

6. Система оцінювання та інформаційні ресурси

Види контролю: поточний, підсумковий.

Нарахування балів

Інформаційні ресурси

7. Політика навчальної дисципліни

Політика всіх навчальних дисциплін в ОНТУ є уніфікованою та визначена з урахуванням законодавства України, вимог [ISO 9001:2015](#), «[Кодекс академічної доброчесності Одеського національного технологічного університету](#)» та «[Положення про організацію освітнього процесу](#)».

Викладач ПІДПИСАНО Ірина КАЛУГІНА

підпис

Завідувач кафедри ПІДПИСАНО Любов ТЕЛЕЖЕНКО

підпис