

МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ
ОДЕСЬКИЙ НАЦІОНАЛЬНИЙ ТЕХНОЛОГІЧНИЙ УНІВЕРСИТЕТ



СИЛАБУС ВИБІРКОВОГО ОСВІТНЬОГО КОМПОНЕНТУ

**«ПРОЕКТУВАННЯ СПЕЦІАЛІЗОВАНИХ ПІДПРИЄМСТВ
РЕСТОРАННОГО ГОСПОДАРСТВА»**

Мова навчання – *українська*

Шифр та найменування галузі знань *18 «Виробництво та технології»*

Код та найменування спеціальності *181 «Харчові технології»*

Освітньо-професійна програма *Інноваційні технології ресторанного бізнесу та здорового харчування*

Ступінь вищої освіти *магістр*

Затверджено на засіданні
Методичної Ради зі спеціальності 181 «Харчові технології»
галузь знань 18 «Виробництво та технології»
«06» грудня 2024 р. протокол №2

Реєстраційний номер в навчальному відділі

К 04-05/2024-25

1. Загальна інформація

Кафедра: [Технології ресторанного і оздоровчого харчування](#)

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

Профайл: **Контакти:**
ik101273@gmail.com,
+380677711700



Освітній компонент «Проектування спеціалізованих підприємств ресторанної галузі» викладається на *першому* курсі у *другому* семестрі для студентів денної форми та заочної форм навчання

Кількість кредитів ECTS - 4, годин – 120

Аудиторні заняття, годин:	всього	лекції	практичні
денна	40	16	24
заочна	20	8	12
Самостійна робота, годин	Денна - 80		Заочна - 100

Розклад занять

2. Анотація освітнього компоненту

Основними завданнями вивчення ОК «Проектування спеціалізованих підприємств ресторанної галузі» 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 кваліфікаційній роботі, а також придбання майбутнім фахівцем наступних навичок, таких як:

- моделювання технологічних процесів спеціалізованих підприємств на підставі розглядання технології як системи;
- розробка функціонально-технологічних схем спеціалізованих підприємств, що проектується, які формують обсяг інженерних рішень на етапі виконання всіх розрахунків та прийняття компонувальних рішень спеціалізованих підприємства;
- розробка об'ємно-планувальної схеми будівлі спеціалізованих підприємств, що відповідає технологічним процесам;
- розробка нових прогресивних, конкурентоспроможних технологій або удосконалення існуючих технологій виробництва страв, напоїв, кулінарних та кондитерських виробів, розробка на них нормативної документації;
- забезпечення раціональної організації технологічних процесів на спеціалізованих підприємствах та спеціалізованих цехах по випуску напівфабрикатів та готової продукції,
- проведення технологічних, інженерно-технічних розрахунків, розробка поверхових планів спеціалізованих підприємств з розташуванням устаткування, тощо.

3. Мета освітнього компоненту

Метою ОК «Проектування спеціалізованих підприємств ресторанної галузі» є надання студентам комплексу теоретичних та практичних знань з проектування спеціалізованих підприємств та цехів ресторанного господарства, систематизація й розширення теоретичних та практичних знань про технологічні процеси, розробку, узгодження і затвердження проектної документації.

В результаті вивчення ОК «Проектування спеціалізованих підприємств ресторанної галузі» студенти повинні

знати: - нові прогресивні, конкурентоспроможні технології проектування, проектну документацію;

- методи проектно-інженерних і технологічних розрахунків;
- сучасну концепцію проектування підприємств харчування;
- порядок розробки, узгодження і затвердження проектною документації;
- організаційно технологічні рішення, що забезпечують виконання основних принципів проектування;

- проводити технологічні, інженерно-технічні розрахунки, складати поверхові плани підприємства з розташуванням устаткування.

вміти: - розробляти проекти спеціалізованих підприємств ресторанної галузі та реконструкцій діючих, що виконуються за тематикою проектних 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 проектні, технологічні, інженерно-технічні розрахунки;

- складати поверхові плани підприємства з розташуванням устаткування;

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

4. Компетентності та програмні результати навчання

У результаті вивчення ОК «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 «Інноваційні технології ресторанного бізнесу та здорового харчування»](#) підготовки бакалаврів.

Інтегральна компетентність:

ІК. Здатність розв'язувати задачі дослідницького та/або інноваційного характеру у сфері харчових технологій та ресторанного бізнесу.

Загальні компетентності:

ЗК1 Здатність до пошуку та аналізу інформації з різних джерел.

ЗК2 Здатність проводити дослідження на відповідному рівні.

ЗК3 Здатність генерувати нові ідеї (креативність).

Спеціальні компетентності:

СК2 Здатність планувати і виконувати наукові дослідження з урахуванням світових тенденцій науково-технічного розвитку галузі.

СК4 Здатність розробляти програми ефективного функціонування підприємств харчової промисловості та/або закладів ресторанного господарства відповідно до прогнозів розвитку галузі в умовах глобалізації..

СК5 Здатність презентувати та обговорювати результати наукових досліджень і проєктів.

СК6 Здатність забезпечувати якість та безпечність харчових продуктів під час впровадження технологічних інновацій на підприємствах галузі.

Програмні результати навчання:

РН1 Відшукувати систематизувати та аналізувати науково-технічну інформацію з різних джерел для вирішення професійних та наукових завдань у сфері харчових технологій..

РН2 Приймати ефективні рішення, оцінювати і порівнювати альтернативи у сфері харчових технологій, у тому числі у невизначених ситуаціях та за наявності ризиків, а також в міждисциплінарних контекстах.

- PH3** Застосовувати спеціальне обладнання, сучасні методи та інструменти, у тому числі математичне і комп'ютерне моделювання для розв'язання складних задач у харчових технологіях..
- PH5** Обирати та впроваджувати у практичну виробничу діяльність ефективні технології, обладнання та раціональні методи управління виробництвом з урахуванням світових тенденцій розвитку харчових технологій.
- PH11** Оцінювати та усувати ризики і невизначеності при прийнятті технологічних та організаційних рішень у виробничих умовах для забезпечення якості та безпечності харчових продуктів.

5. Інформаційний обсяг ОК «Проектування спеціалізованих підприємств ресторанної галузі»

5.1 Перелік лекційних занять

Тема	Зміст теми	Кількість лекц. годин	
		денна	заочна
Змістовий модуль 1. Проектування закладів ресторанного господарства			
1.	Розробка концепції спеціалізованих підприємств та цехів ресторанного господарства й моделювання виробничих і технологічних процесів	2	1
2.	Розробка виробничих програм спеціалізованих підприємств та цехів ресторанного господарства	2	1
3.	Проектно-технологічні розрахунки спеціалізованих підприємств та цехів ресторанного господарства	2	1
4.	Розрахунок та проектування цеху по виробництву заморожених напівфабрикатів	2	1
5.	Розрахунок та проектування кондитерського та борошняного цехів	2	1
6.	Розрахунок та проектування спеціалізованих цехів	2	1
7.	Проектування технологічних ліній, підбір і компонування обладнання цехів. Розробка конструкторських рішень приміщень закладів ресторанного господарства	2	1
8.	Архитектурно-будівельні вимоги до проектування спеціалізованих підприємств ресторанного господарства. Розробка об'ємно-планувального рішення спеціалізованих підприємств	2	1
Разом за ОК:		16	8

5.2 Перелік практичних робіт

№ з/п.	Назва практичної роботи	Кількість годин	
		денна	заочна
1.	Виконання організаційно-технологічних розрахунків. Розробка та виробничих програм спеціалізованих підприємств ресторанного господарства	4	2
2.	Проектування й розрахунок спеціалізованих цехів	4	2
3.	Проектування технологічних ліній. Принципи розміщення устаткування в цехах	4	2
4.	Організаційно-технологічні рішення, що забезпечують виконання основних принципів технологічного проектування. Компонування приміщень спеціалізованих підприємств ресторанного господарства	4	2
5.	Розробка об'ємно-планувального рішення спеціалізованих підприємств	4	2
6.	Розробка генерального плану спеціалізованих підприємств	4	2
Всього за ОК:		24	12

5.3. Перелік завдань до самостійної роботи

№ з/п	Назва теми	Кількість годин	
		денна	денна
<i>Опрацювати матеріал і дати письмові відповіді з питань:</i>			
1.	Класифікація спеціалізованих підприємств ресторанної галузі відносно процесів проектування	2	4
2.	Моніторинг ринку та розробка концепції спеціалізованих підприємств	2	4
3.	Схема раціонального виробничого процесу спеціалізованих підприємств	2	4
4.	Розробка виробничих програм спеціалізованих підприємств ресторанного господарства відкритого типу	2	4
5.	Розробка виробничих програм спеціалізованих підприємств ресторанного господарства закритого типу	2	4
6.	Складання виробничої програми спеціалізованих підприємств	2	4
7.	Класифікація спеціалізованих підприємств ресторанної галузі відносно процесів проектування	2	4
8.	Особливості проектування складської групи приміщень спеціалізованих підприємств	2	4
9.	Розрахунок виробничих програм заготівельних цехів	2	4
10.	Розрахунок обладнання заготівельних цехів	2	4
11.	Розрахунок виробничих програм спеціалізованих цехів	2	4
12.	Розрахунок обладнання гарячого цеху	2	4
13.	Розрахунок обладнання борошняного цеху	2	4
14.	Проектування кондитерського цеху	2	4
15.	Проектування заготівельних підприємств	2	4
16.	Проектування цеху по виробництву овочевих напівфабрикатів	2	4
17.	Проектування цеху по виробництву м'ясних напівфабрикатів	2	4
18.	Проектування цеху по виробництву заморожених напівфабрикатів	2	4
19.	Проектування заготівельного підприємства	2	4
20.	Проектування заготівельного підприємства їдальні-роздавальні	2	4
21.	Суть проектування, його мета й завдання. Види проектування.	-	2
22.	Типізація, спеціалізація, уніфікація в проектуванні.	-	2
23.	Аналіз та синтез в проектуванні	-	2
24.	Прогнозування попиту на різні види послуг	-	2
25.	Взаємозв'язок виробничих приміщень	-	2
	Всього	80	100

6. Система оцінювання та вимоги

Контроль успішності навчання здобувачів проводиться у форматі підсумкового контролю.

Підсумковий контроль – *диф. залік*

Нарахування балів:

Вид роботи, що підлягає контролю	Максимальна кількість оціночних балів	
	Денна	Заочна
Змістовний модуль 1. Проектування спеціалізованих підприємств ресторанної галузі		
Практичні роботи*	36	18

Самостійна робота*	34	52
Модульна контрольна робота	30	30
Всього	100,0	100,0

*Є можливість визнання результатів неформальної освіти відповідно до п.2 [Положення про порядок перезарахування результатів навчання \(навчальних дисциплін\) в Одеському національному технологічному університеті](#).

Критерії оцінювання програмних результатів навчання здобувачів

Модульна контрольна робота

27-30 балів	якщо здобувач дав вірні та повні відповіді на питання модульної контрольної роботи, демонструє повні й глибокі знання навчального матеріалу, достовірний рівень розвитку умінь і навичок, правильне й обґрунтоване формулювання практичних висновків, уміння приймати необхідні рішення в різних нестандартних ситуаціях, вільне володіння науковими термінами	відмінно
23-26 балів	якщо здобувач здобувач дав вірні відповіді на більшу частину питань модульної контрольної роботи, але виявляє дещо обмежені знання навчального матеріалу, допускає окремі несуттєві помилки й неточності	дуже добре
18-22 бали	якщо здобувач засвоїв основний навчальний матеріал, володіє необхідними уміньми та навичками для вирішення стандартних завдань, проте при цьому допускає неточності, не виявляє самостійності суджень	задовільно
0-17 балів	якщо здобувач не володіє необхідними знаннями, уміньми й навичками, науковими термінами	незадовільно

Практичні роботи

4,5 - 6 балів	Лабораторна відпрацьована та вчасно захищена, надані повні обґрунтовані відповіді	відмінно
4,0 - 4,4 балів	Лабораторна відпрацьована та вчасно захищена, при відповіді допущені неточності	дуже добре
3,5 – 3,9 балів	Лабораторна відпрацьована, відповіді неповні, допущені помилки	добре
2,1 – 3,4 балів	Лабораторна відпрацьована, відповіді незадовільні, допущені грубі помилки	достатньо
0-2 балів	Лабораторна не відпрацьована або дані незадовільні відповіді	незадовільно

Самостійна робота для денної форми навчання

24,0 – 34,0 балів	Самостійна робота відпрацьована та вчасно захищена, надані повні обґрунтовані відповіді	відмінно
20,0 – 23,9 балів	Самостійна робота відпрацьована та вчасно захищена, при відповіді допущені неточності	дуже добре
10,0 – 19,9 балів	Самостійна робота відпрацьована, відповіді неповні, допущені помилки	добре
5,0 – 9,9 балів	Самостійна робота відпрацьована, відповіді незадовільні, допущені грубі помилки	достатньо
0 – 4,9 балів	Самостійна робота не відпрацьована або дані незадовільні	незадовільно

	відповіді	
--	-----------	--

Самостійна робота для заочної форми навчання

50,0 – 52,0 балів	Самостійна робота відпрацьована та вчасно захищена, надані повні обґрунтовані відповіді	відмінно
40,0 – 49,9 балів	Самостійна робота відпрацьована та вчасно захищена, при відповіді допущені неточності	дуже добре
30,0 – 39,9 балів	Самостійна робота відпрацьована, відповіді неповні, допущені помилки	добре
20,0 – 29,9 балів	Самостійна робота відпрацьована, відповіді незадовільні, допущені грубі помилки	достатньо
0 – 19,9 балів	Самостійна робота не відпрацьована або дані незадовільні відповіді	незадовільно

7. Засоби діагностики успішності навчання

Методи навчання, які використовуються у процесі проведення занять, а також самостійних робіт за ОК:

- наочні: ілюстративний, та демонстраційний матеріал;
- інтерактивні: використання комп'ютерної техніки, офісних і спеціалізованих програм під час проходження лекцій, практичних занять;
- практичні: практична робота, з виконанням завдань згідно вимогам ОК.
- самостійна робота: робота з навчально-методичними матеріалами, робота зі технічною документацією, ДСТУ, ТУ, Технологічними картками, ДБН, СНіП, збірниками рецептур, виконання розрахунків та графічної частини курсового проекту, складання проектної документації.

8. Інформаційні ресурси

Базові (основні):

1. 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=OdONANT.1954189>
2. 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=OdONANT.1613263>
3. Методичні вказівки до оформлення кваліфікаційної роботи магістра [Електронний ресурс] : для студентів, які навчаються за СВО "магістр" спец. 181 "Харчові технології" освітньої програми "Інноваційні технології ресторанного бізнесу" ден. та заоч. форм навчання / І. М. Калугіна, Л. М. Тележенко, А. Д. Салавеліс, С. О. Поплавська ; відп. за вип. Л. М. Тележенко ; Каф. технології ресторанного і оздоровчого харчування. — Одеса : ОНТУ, 2023. — 28 с. <https://elc.library.ontu.edu.ua/library-w/DocumentDescription?docid=OdONANT.2044178>
4. 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>
5. 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>
6. 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>
7. 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=OdONAHNT.1883768>
8. Експертиза харчової продукції у закладах ресторанного господарства [Текст] : навч. посіб. / І. М. Калугіна, Л. М. Тележенко, С. О. Поплавська ; Одес. нац. технол. ун-т. — Одеса : Освіта України, 2024. — 204 с. <https://elc.library.ontu.edu.ua/library-w/DocumentDescription?docid=OdONAHNT.2810306>
9. Методичні вказівки до виконання курсового проекту з обов'язкового освітнього компоненту "Проектування підприємств в галузі з КП" [Електронний ресурс] : для студентів, які навчаються за СВО "бакалавр" зі спец. 181 "Харчові технології" освітньої програми "Технології ресторанного бізнесу та здорового харчування" / І. М. Калугіна, А. Д. Салавеліс, С. О. Поплавська ; відп. за вип. Г. В. Дідух ; Каф. технології ресторанного і оздоровчого харчування. — Одеса : ОНТУ, 2024. — 59 с. <https://elc.library.ontu.edu.ua/library-w/DocumentDescription?docid=OdONAHNT.2273895>
- 2. Додаткові**
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 : ФОРМ Грінв 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. Збірник рецептур страв національних кухонь для підприємств громадського харчування. — К.: Вища школа, 2006.
4. Черевко О.І. та ін. Технологічне проектування підприємств харчування: Навч. Посібник/ Харк. держ. ун-т харрч. та торгівлі. - Харків: « ДіаСофтЮП», 2002. - 848 с.
5. 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 ресторана 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>

6. 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-cn.v.BibRecord.162592>

9. Політика освітнього компоненту

Політика всіх освітніх компонент в ОНТУ є уніфікованою та визначена з урахуванням законодавства України, [Корпоративному кодексу](#), [Кодексу академічної доброчесності ОНТУ](#), [Положення про організацію освітнього процесу ОНТУ](#), [Положення про порядок перерахування результатів навчання \(навчальних дисциплін\) в ОНТУ](#)), вимог [ISO 9001:2015](#) та [роботодавців](#)

Викладач

/ПІДПИСАНО/

Ірина КАЛУГІНА

Розглянуто та затверджено на засіданні кафедри Технології ресторанного і оздоровчого харчування

Протокол від «25» листопада 2024 р. № 4

В. о. завідувача кафедри ТРiОХ

/ПІДПИСАНО/

Геннадій ДІДУХ

ПОГОДЖЕНО:

Гарант ОП Технології ресторанного бізнесу та здорового харчування

/ПІДПИСАНО/

Геннадій ДІДУХ