**ВІДКРИТИЙ МІЖНАРОДНИЙ УНІВЕРСИТЕТ**

**РОЗВИТКУ ЛЮДИНИ «Україна»**

**ІНженерно-технологічний інститут**

**КАФЕДРА технології харчування**

**ЗАТВЕРДЖУЮ**

Проректор

з навчально-виховної роботи

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ О.П. Коляда

«\_\_\_\_»\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_2021р.

## СИЛАБУС

## навчальної дисципліни

**ОК 2.18 Проектування закладів ресторанного господарства**

(шифр і назва навчальної дисципліни)

освітня програма **Харчові технології**

(назва освітньої програми)

освітнього рівня **перший (бакалаврський)**

(назва освітнього рівня)

галузь знань **18 Виробництво і технології**

(шифр і назва галузі знань)

Спеціальність **181 Харчові технології**

(шифр і назва спеціальності)

інститут, філія, факультет, коледж Інженерно-технологічний інститут,

кафедра технології харчування

(назва навчально-виховного підрозділу)

Обсяг, кредитів: 3(90 год.)

Форма підсумкового контролю: іспит, курсовий проект

**Київ 2023 рік**

|  |  |
| --- | --- |
| **ІНФОРМАЦІЯ**  **ПРО ВИКЛАДАЧА ТА ДОПОМІЖНИХ ОСІБ** | |
| Викладач | *Григоренко Олег Михайлович, к.т.н.,доцент* |
| Практики, представники  бізнесу, фахівці,  залучені до викладання | *П.І.Б. осіб, залучених до викладання, місце роботи, посада, науковий ступінь, вчене звання* |
| Профайл викладача | *https://vo.uu.edu.ua/user/profile.php* |
| Канали комунікації | *Телефон викладача:0964661112*  *Електронна пошта:xxoid@ukr.net*  *Вайбер: 0975156199*  *Кабінет (електронний кабінет):* *https://vo.uu.edu.ua/my/index.php* |
| Матеріали до курсу розміщені на сайті Інтернет-підтримки навчального процесу  за адресою <http://vo.ukraine.edu.ua/> | *https://vo.uu.edu.ua/course/view.php?id=437* |

# 

# 1. ОПИС НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Найменування показників** | **Галузь знань, спеціальність, спеціалізація, освітній ступінь / освітньо-кваліфікаційний рівень** | **Характеристика навчальної дисципліни** | |
| ***денна форма навчання*** | ***заочна форма навчання*** |
| Загальний обсяг кредитів – 3 | **Галузь знань**  18 Виробництво і технології  (шифр і назва) | **Вид дисципліни**  Обов’язкова | |
| **Спеціальність**  181 Харчові технології (шифр і назва) | **Цикл підготовки**  професійний | |
| Модулів –1 | **Спеціалізація** | **Рік підготовки:** | |
| Змістових модулів – 2 | 1-й | 1-й |
| Індивідуальне науково-дослідне завдання курсовий проект  (назва) | **Мова викладання, навчання та оцінювання:**  українська  (назва) | **Семестр** | |
| Загальний обсяг годин –90 | 7-й | 7-й |
| **Лекції** | |
| Тижневих годин для денної форми навчання:  аудиторних –2  самостійної роботи студента –4 | **Освітній ступінь / освітньо-кваліфікаційний рівень:**  перший (бакалаврський) рівень | 16 год. | 6год. |
| **Практичні, семінарські** | |
| 14 год. | 4год. |
| **Самостійна робота** | |
| 60год. | 80 |
| **Індивідуальні завдання: 2** год. | |
| **Вид семестрового контролю: курсовий проект, іспит** | |

# ПЕРЕДРЕКВІЗИТИ:

Курс “ Проектування закладів ресторанного господарства” є одним з провідних у процесі підготовки фахівця з харчових технологій. За своїм змістом він базується на фундаментальних знаннях професійно-спрямованих дисциплін, таких як «Технологія продукції ресторанного господарства», «Інноваційні ресторанні технології», «Організація виробництва у ресторанному господарстві», «Устаткування в ресторанному господарстві», «Громадське будівництво», «Охорона праці в галузі», «Гігієна та санітарія», «Інформаційні системи у ресторанному господарстві», «Основи автоматизованного проектування».

# ПОСТРЕКВІЗИТИ:

Задача курсу “ Проектування закладів ресторанного господарства ” – навчити студентів основам проектування підприємств і технологічним розрахункам, придбання практичних навичок у розробці проектної документації, у будівництві і реконструкції підприємств харчування, використанню новітніх досягнень при створенні нових підприємств, працювати зі спеціальною та довідниковою літературою. Вивчення теоретичного курсу завершується виконанням курсового і дипломного проектів, які є самостійною роботою, і які свідчить про оволодіння студентом методики проектування підприємств харчування, вмінні професійно виконувати завдання, пов’язані з забезпеченням раціональної організації технологічних процесів з застосуванням передової технології, оптимальних способів обробки сировини і напівфабрикатів, покращення якості продукції харчування та послуг, з розробкою та впровадженням заходів щодо підвищення ефективності роботи підприємства в цілому.

В результаті вивчення дисципліни студенти мають засвоїти основи теорії проектування підприємств харчування, уміти розробляти схему технологічного процесу, що дозволить їм приймати участь у розробці нових проектів, а також реконструювати діючі підприємства, вирішувати основні питання роботи підприємств, приймати принципові рішення про необхідність розробки і впровадження новацій на підприємствах харчування.

# МЕТА НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ:

**ЗАВДАННЯ НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ :**

засвоєння теоретичних основ, основних дизайнерських принципів та сучасних вимог проектування підприємств харчування для подальшого їх використання майбутніми фахівцями у практичній діяльності.опанування підходів до використання новітніх досягнень у розробці проектної документації при будівництві, реконструкції і створенні нових підприємств, а також розвиток навичок в роботі зі спеціальною та довідниковою літературою.

У результаті вивчення навчальної дисципліни студент повинен

**знати:**

* Нормативні документи з питань будівництва і проектування підприємств (ДБН, ДСТУБ, ГОСТи, СНиП);
* Теоретичні основи проектування закладів ресторанного господарства;
* Норми оснащення технологічним обладнанням
* Склад приміщень закладів ресторанного господарства.
* Вимоги до компоновки приміщень.
* Схеми розміщення (компонування) виробничих цехів.
* Схеми розміщення технологічного обладнання
* Організацію проектування і будівництва закладів ресторанного господарства

**вміти:**

* Користуватися нормативними документами з питань будівництва і проектування підприємств (ДБН, ДСТУБ, ГОСТи, СНиП);
* Виконувати розрахунки виробничої програми підприємства (цеху).
* Виконувати технологічні розрахунки виробничих цехів підприємства;
* Розраховувати площу торгових і виробничих приміщень закладів харчування.
* Вміти на основі розрахунків проводити підбір та розміщення обладнання.
* Застосовувати передовий досвід у проектуванні закладів ресторанного господарства.
* Розробляти просторове рішення закладу відповідно до моделі його роботи, нормативних вимог, сучасних презентаційних і дизайнерських концепцій;

**ПЕРЕЛІК ЗАГАЛЬНИХ ПРОГРАМНИХ КОМПЕТЕНТНОСТЕЙ ОСВІТНЬОЇ ПРОГРАМИ, ЯКІ ЗАБЕЗПЕЧУЄ ДИСЦИПЛІНА**

ЗК 1. Знання і розуміння предметної області та професійної діяльності

ЗК 2. Здатність вчитися й оволодівати сучасними знаннями.

ЗК 3. Здатність виявляти ініціативу та підприємливість.

ЗК 4. Навички використання інформаційних та комунікаційних технологій

ЗК 6. Здатність оцінювати та забезпечувати якість виконуваних робіт.

ЗК 7. Здатність працювати в команді.

ЗК 8. Здатність працювати автономно.

ЗК 9. Навички здійснення безпечної діяльності.

ЗК 10. Прагнення до збереження навколишнього середовища.

ЗК 11. Здатність спілкуватися державною мовою як усно, так і письмово

**ПЕРЕЛІК СПЕЦІАЛЬНИХ (ФАХОВИХ) ПРОГРАМНИХ КОМПЕТЕНТНОСТЕЙ ОСВІТНЬОЇ ПРОГРАМИ, ЯКІ ЗАБЕЗПЕЧУЄ ДИСЦИПЛІНА**

СК 2. Здатність управляти технологічними процесами з використанням технічного, інформаційного та програмного забезпечення.

СК 4. Здатність забезпечувати якість і безпеку продукції на основі відповідних стандартів та в межах систем управління безпечністю харчових продуктів під час їх виробництва і реалізації.

СК 5. Здатність розробляти нові та удосконалювати існуючі харчові технології з урахуванням принципів раціонального харчування, ресурсозаощадження та інтенсифікації технологічних процесів.

СК 6. Здатність укладати ділову документацію і проводити технологічні та економічні розрахунки.

СК 7. Здатність обирати та експлуатувати технологічне обладнання, складати апаратурно-технологічні схеми виробництва харчових продуктів.

СК 9. Здатність проєктувати нові або модернізувати діючі виробництва (виробничі дільниці).

СК 11. Здатність розробляти та впроваджувати ефективні методи організації праці, нести відповідальність за професійний розвиток окремих осіб та/або груп осіб.

СК 12. Здатність формувати комунікаційну стратегію в галузі харчових технологій, вести професійну дискусію.

**ПЕРЕЛІК ПРОГРАМНИХ РЕЗУЛЬТАТІВ НАВЧАННЯ ОСВІТНЬОЇ ПРОГРАМИ, ЯКІ ЗАБЕЗПЕЧУЄ ДИСЦИПЛІНА**

ПРН 1. Знати і розуміти основні концепції, теоретичні та практичні проблеми в галузі харчових технологій.

ПРН 2. Виявляти творчу ініціативу та підвищувати свій професійний рівень шляхом продовження освіти та самоосвіти.

ПРН 3. Вміти застосовувати інформаційні та комунікаційні технології для інформаційного забезпечення професійної діяльності та проведення досліджень прикладного характеру.

ПРН 4. Проводити пошук та обробку науково-технічної інформації з різних джерел та застосовувати її для вирішення конкретних технічних і технологічних завдань.

ПРН 5. Знати наукові основи технологічних процесів харчових виробництв та закономірності фізико-хімічних, біохімічних і мікробіологічних перетворень основних компонентів продовольчої сировини під час технологічного перероблення.

ПРН 7. Організовувати, контролювати та управляти технологічними процесами переробки продовольчої сировини на харчові продукти, в тому числі із застосуванням технічних засобів автоматизації і систем керування.

ПРН 12. Вміти проєктувати нові та модернізувати діючі підприємства, цехи, виробничі дільниці із застосуванням систем автоматизованого проєктування та програмного забезпечення.

ПРН 13. 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.

ПРН 16. Дотримуватися правил техніки безпеки та проводити технічні та організаційні заходи щодо організації безпечних умов праці під час виробничої діяльності.

ПРН 17. Організовувати процес утилізації відходів та забезпечувати екологічну чистоту виробництва.

ПР24. Здійснювати технологічні, технічні, економічні розрахунки в рамках розроблення та виведення харчових продуктів на споживчий ринок, вести облік витрат матеріальних ресурсів.

**СТРУКТУРА ВИВЧЕННЯ НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Назви змістових модулів і тем | Кількість годин | | Вид навчальної діяльності | Форми та методи контролю знань |
| **Модуль 1** | | | | |
| **Змістовий модуль 1.** Нормативно-правові засади проектної діяльності | | | | |
| Тема 1. Концептуальні засади проектування закладів ресторанного господарства. Вибір місця будівництва. Проектувальні роботи, види проектів. Нормативна база проектування та будівництва. | | 2 | лекція | Лекція-візуалізація, експрес опитування студентів |
| Завдвання для СРС: Організаційні засади проектування закладів ресторанного господарства. Підготовка до аудиторних занять (леційних, практичних) Основні нормативи розрахунку та принципи розміщення закладів харчування | | 10 | Самостійна робота | Самостійна робота з навчально-методичною літературою: конспектування, анотування; вирішення завдань |
| Формування компетентностей: ЗК 1, ЗК 3, СК 5, СК 8, СК 12  Результати навчання: ПРН 3, ПРН 12  Рекомендовані джерела: 1,2,3, 11 | | | | |
| Тема 2. Технічний нагляд. Сутність та порядок проведення технічного нагляду. Порядок усунення відхилень від проектних рішень. Порядок здачі в експлуатацію закінченного будівництвом проекту. Оформлення зовнішнього вигляду будівлі підприємства харчування. | | 2 | лекція | Лекція-візуалізація, експрес опитування студентів |
| Поняття про проект. Завдання на проектування. Складання проектно-технічної документації.Типове і інди-відуальне проектування. Будівельні норми і правила. Розрахунок кількості місць на підприємствах харчування різних типів.Проектування підприємств при виробничих підприємствах,адміністративних та учбових закладах. | | 2 | Практичне заняття | Усне опитування, навчальна дискусія, обговорення практичного завдання |
| Завдвання для СРС: Характеристика підприємств харчування різних типів та їх проектування | | 5 | Самостійна робота | Самостійна робота з навчально-методичною літературою: конспектування, анотування; вирішення завдань |
| Формування компетентностей: ЗК 1, ЗК 3, СК 5, СК 8, СК 12  Результати навчання: ПРН 3, ПРН 12  Рекомендовані джерела: 1,2,3, 11 | | | | |
| Тема 3. Експертиза проектів. Аналіз об’ємно-планувальних рішень щодо дотримання санітарно-гігієнічного режиму закладу, вимог пожежної безпеки, охорони праці та організації сервісно-виробничого процесу. Оцінка якості проектних рішень. | | 2 | лекція | Лекція-візуалізація, експрес опитування студентів |
| Розробка загальної схеми функціонального зв‘язку між окремими групами приміщень на проектованому підприємстві.  Технологічне проектування функціональних груп приміщень закладів ресторанного господарства. Принципи розміщення обладнання у виробничих приміщеннях | | 2 | Практичне заняття | Усне опитування, навчальна дискусія, обговорення практичного завдання |
| Завдвання для СРС:  Об’ємно-планувальні рішення підприємств харчування | | 15 | Самостійна робота | Самостійна робота з навчально-методичною літературою: конспектування, анотування; вирішення завдань |
| Формування компетентностей: ЗК 1, ЗК 3, СК 5, СК 8, СК 12  Результати навчання: ПРН 3, ПРН 12  Рекомендовані джерела: 1,2,3, 11 | | | | |
| **Змістовий модуль 2. Моделювання закладів ресторанного господарства у просторі** | | | | |
| Тема 4. Просторове забезпечення сервісно-виробничого процесу. Вимоги до проектування і просторового рішення зони постачання та зберігання сировини, товарів і засобів матеріально-технічного забезпечення. Просторове рішення зони виробництва напівфабрикатів і готової продукції. Просторове рішення зони обслуговування | | 2 | лекція | Лекція-візуалізація, експрес опитування студентів |
| Компонувальні та об’ємно-планувальні рішення закладів ресторанного господарства. | | 4 | Практичне заняття |  |
| Формування компетентностей: ЗК 1, ЗК 3, СК 5, СК 8, СК 12  Результати навчання: ПРН 3, ПРН 12  Рекомендовані джерела: 1,2,3, 11 | | | | |
| Тема 5. Розроблення заходів щодо забезпеченості санітарно-гігієнічних норм ведення технологічного процесу. Технологічне компонування закладу ресторанного господарства. Розробка компонувального рішення підприємства харчування. Розроблення схеми комунікаційного технологічного процесу. | | 4 | лекція | Лекція-візуалізація, експрес опитування студентів |
| Формування компетентностей: ЗК 1, ЗК 3, СК 5, СК 8, СК 12  Результати навчання: ПРН 3, ПРН 12 , ПРН 24  Рекомендовані джерела: 1,2,3, 11 | | | | |

# ФОРМИ І МЕТОДИ НАВЧАННЯ

***1. За джерелом інформації:***

* *словесні:*оглядові лекції,лекції із застосуванням комп'ютерних інформаційних технологій (презентація PowerPoint), пояснення, розповідь, бесіда;
* *наочні:*ілюстрація, демонстрація;
* *практичні:* практичні роботи, графічні роботи.

***2. За логікою передачі і сприйняття навчальної інформації:*** індуктивні, дедуктивні, аналітичні, синтетичні.

***3. За ступенем самостійності мислення:*** пошукові, дослідницькі.

***4. За ступенем керування навчальною діяльністю:*** під керівництвом викладача; самостійна робота студентів із книгою; виконання індивідуальних навчальних проектів.

**Методи стимулювання інтересу до навчання і мотивації навчально-пізнавальної діяльності:**

***Методи стимулювання інтересу до навчання:*** дискусії і диспути, студентські наукові конференції.

**Інклюзивні методи навчання**

Інклюзивна освіта – це не просто включення осіб із особливими потребами/інвалідністю в загальний освітній простір, а це, передусім, особистісно-зорієнтовані методи навчання, в основі яких лежить індивідуальний підхід до кожного студента/студентки з урахуванням їхніх індивідуальних особливостей - здібностей, специфіки розвитку, типів темпераменту, емоційної архітектури тощо.

Для здійснення фахової підготовки осіб з інвалідністю використовується **інтерактивний метод –**це взаємопов'язаний спосіб активної суб'єкт-суб'єктної діяльності між учасниками навчального процесу, спрямований на засвоєння знань, умінь і навичок оволодіння соціальним досвідом спілкування, розвиток особистості.

Найчастіше студенти, які навчаються за фахом «Харчові технології», страждають вадами слуху. Для проведення занять з такими студентами використовується друкований лекційний матеріал з дисципліни; елементи роздаткового матеріалу в ілюстрованій формі; термінологічні словники з розширеним значенням термінів; відеоматеріал з додаванням титрів та субтитрів.

Також використовується ілюстрований супровід навчання, який застосовується для подолання бар’єрного відчуття навколишнього середовища. Кожен студент даної категорії забезпечується індивідуальним, особистісно-зорієнтованим навчанням.

Технологія навчального процесу в такій групі передбачає використання ряду прийомів, зокрема розбірливої артикуляції, подачі матеріалу „обличчям до обличчя”, вповільнення темпу лекції, використанням комп’ютерної техніки, тощо.

# РЕКОМЕНДОВАНА ЛІТЕРАТУРА

**Основна**

1. Проектування закладів ресторанного господарства (за редак. МазаракіА.А.) К.:, КНТЕУ 2016
2. Проектування закладів ресторанного господарства [Електронний ресурс]:конспект лекцій для студ. спеціальності 8.05170113«Технології в ресторанному господарстві» ден.форми навч. / Т. І. Іщенко, Н. П. Лазоренко. – К. : НУХТ, 2014. – 78 с.
3. Організація та проектування закладів ресторанного господарства [Текст] : навч. посіб. для студ. вищ. навч. закл. напряму підготов. "Професійна освіта" / Л. М. Мостова, К. В. Свідло, Т. А. Лазарєва ; Укр. інж.-пед. акад., Харк. торг.-екон. ін-т КНТЕУ. - Х. : УІПА, 2012. - 351 с. : табл. - Бібліогр.: с. 350-351
4. Проектування закладів харчування [Текст] : навч. посіб. / Л. С. Грицюк, С. М. Лінда, В. Б. Якубовський ; Нац. ун-т "Львів. політехніка". - Л. : Вид-во Львів. політехніки, 2012. - 181 с. : рис., табл., кольор. іл. - (Архітектура громадських споруд). - Бібліогр.: с. 169-170
5. Проектування об'єктів готельно-ресторанного господарства [Текст] : навч. посіб. для студентів ВНЗ / В. М. Ветров, Т. І. Юдіна ; Донец. нац. ун-т економіки і торгівлі ім. Михайла Туган-Барановського. - Донецьк : ДонНУЕТ, 2013. - 207 с.
6. [Іщенко, Т. І. Проектування закладів ресторанного господарства  [Електронний ресурс] : конспект лекцій для студ. спеціальності 8.05170113 «Технології в ресторанному господарстві» ден. форми навч. / Т. І. Іщенко, Н. П. Лазоренко. – К. : НУХТ, 2014. – 78 с.](http://www.grtb.com.ua/images/pages/metodu4ku/MAG/4.pdf)
7. [Проектування підприємств галузі: Лабораторний практикум для студ. напряму підготовки 6.051701 «Харчові технології та інженерія» проф. спрямування «Технологія харчування» ден. та заоч. форм навч. / Уклад.: Т.І. Іщенко, Ю.А. Мирошник, Г.М. Лявинець, Й.Й. Роглєв, В.О. Губеня – К.: НУХТ, 2013. – 91 с](http://www.grtb.com.ua/images/pages/metodu4ku/MAG/5.pdf).

**Допоміжна**

1. Бирнз Д. AutoCAD 2010 для чайников.: Пер. с англ. – М.: ООО «И.Д.Вильямс», 2010. – 432 с. 21.
2. Видеосамоучитель. AutoCAD 2010. – СПб.: Питер, 2010. – 368 с.
3. ДБН В.2.2-9-2009. ГРОМАДСЬКІ БУДИНКИ ТА СПОРУДИ Основні положення
4. ДСТУ Б А.2.4-7:2009 Правила виконання архітектурно-будівельних робочих креслень
5. ДСТУ БА.2.4-4:2009. СПДБ. Основні вимоги до проектної та робочої документації
6. ДСТУ 4281:2004. Заклади ресторанного господарства. Класифікація.

**Інформаційні ресурси**

1. http// restoran.ua
2. <http://www.ronswebsite.net/>
3. <http://www.restorator.ua/>
4. <http://alexgroupe.com>
5. http://grbn.pro/proektv/zhvtlovi-ta-hromadski-budivli.html
6. <http://арЬр.ш/proektirovanie-zdanij-і-sooruzhenij>

**Форми організації занять**

**Теми практичних занять**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| №  з/п | Назва теми | Кількість  годин |
| 1 | Поняття про проект. Завдання на проектування. Складання проектно-технічної документації.  Типове і індивідуальне проектування. Будівельні норми і правила. Розрахунок кількості місць на підприємствах харчування різних типів.  Проектування підприємств при виробничих підприємствах, адміністративних та учбових закладах. | 2 |
| 2 | Розробка загальної схеми функціонального зв‘язку між окремими групами приміщень на проектованому підприємстві.  Технологічне проектування функціональних груп приміщень закладів ресторанного господарства. Принципи розміщення обладнання у виробничих приміщеннях | 4 |
| 3 | Компонувальні та об’ємно-планувальні рішення закладів ресторанного господарства. | 4 |
| 4 | Монтажна прив’язка обладнання. | 2 |
| 5 | Основні направлення реконструкції закладів ресторанного господарства | 2 |

## Індивідуальна навчально-дослідна робота

**(курсовий проект)**

Курсовий проект (КП) з навчальної дисципліни – це творче індивідуальне завдання, кінцевим результатом виконання якого є розробка проекту окремих цехів закладу ресторанного господарства. Курсовий проект містить розрахунково-пояснювальну записку, креслення та інші матеріали, які визначаються завданням на курсове проектування. Курсовий проект виконується студентом самостійно під керівництвом викладача протягом визначеного терміну згідно з завданням на основі знань та умінь, набутих з даної та суміжних дисциплін.

Курсові проекти сприяють розширенню і поглибленню теоретичних знань, розвитку навичок їх практичного використання, самостійного розв’язання конкретних завдань для наступних видів діяльності: інженерно-дослідницької; проектно-конструкторської; виробничотехнологічної; будівельно-монтажної; експлуатаційної; інспекційної. Виконання курсового проекту є завершальним етапом вивчення дисципліни і спрямоване на:

• розвиток навичок самостійної роботи, використання теоретичних і практичних знань щодо розрахунку, конструювання, проектування;

• самостійної кваліфікованої роботи з нормативними та довідковими документами;

• набуття умінь планування і проведення досліджень, аналізу і систематизації наукових фактів і експериментальних даних;

• програмування розрахункових, конструкторських та організаційно-виробничих рішень, висновків і пропозицій. При цьому важливим є також формування у студента навичок дослідницької роботи, які необхідні для майбутньої професійної діяльності випускника.

В результаті позитивного виконання та захисту курсового проекту, студент послідовно формує такі загальні компетентності:

1. Здатність до аналізу та синтезу.

2. Здатність вчитися і бути сучасно навченим.

3. Здатність застосовувати знання у практичних ситуаціях.

4. Здатність планувати та управляти часом.

5. Знання предметної області та розуміння професії.

6. Здатність спілкуватися рідною мовою як усно, так і письмово.

7. Навички використання інформаційних і комунікаційних технологій.

8. Здатність до пошуку, оброблення та аналізу інформації з різних джерел.

9. Здатність працювати автономно.

10. Визначеність і наполегливість щодо реалізації поставлених завдань і взятих обов’язків.

11. Здатність генерувати нові ідеї (креативність).

12. Вміння виявляти, ставити та вирішувати проблеми.

13. Здатність приймати обґрунтовані рішення.

Науково-дослідний розділ проекту/роботи може бути використано як розділ дипломного проекту. За рекомендацією наукових керівників курсові проекти можуть бути направлені на конкурси студентських наукових робіт.

***Орієнтовна структура курсового проекту***

1. **Вступ.**
2. **Техніко-економічне обгрунтування проекту.**

* Характеристика ринку ресторанного господарства обраного району;
* Визначення необхідної кількості місць у закладах ресторанного господарства обраного району;
* Визначення дислокації закладів ресторанного господарства обраного району, режиму їх роботи, типу, та реальної кількості місць у мережі ресторанного господарства;
* Визначення контингенту потенційних споживачів проектуємого закладу;
* Обґрунтування режиму роботи та форм обслуговування в закладі;
* Вивчення можливості підключення закладу до мереж комунікацій.

**3.Технологічний розділ.**

**Виробнича програма підприємства**

* Визначення кількості споживачів за день;
* Визначення кількості і асортиментного складу продукції;
* Складання розрахункового меню;
* Визначення денної кількості сировини;
* Розробка загальної структурно-технологічної схеми підприємства;

##### **Розрахунок виробничого цеху підприємства**

* Виробнича програма цеху;
* Структурно-технологічна схема цеху (поелементні схеми на основі загальної технологічної схеми; технологічні лінії);
* Підбір та розрахунок устаткування цеху;
* Визначення площі цеху;
* Визначення складу приміщень підприємства і їх площі на основі СНіП;
* Визначення загальної площі будівлі та визначення її етажності;

##### **Список використаних джерел**

Бібліографічний опис інформаційних джерел, які були використані в процесі наукового дослідження, як правило — не більше 15 джерел.

##### **Додатки**

Різний за змістом допоміжний матеріал, який має додаткове, довідкове значення, але необхідних для повного висвітлення теми дослідження.

**4. Графічна частина**

1.Об’ємно-планувальне рішення підприємства М 1:100;

2.Схема комунікаційного забезпечення устаткування в розрахованому цеху М 1:50).

## \* Графічну частину виконують на ПК, згідно ДСТУ Б А.2.4-4:2009 і представляють у форматі А-3.

**Тематика курсових проектів**

|  |
| --- |
| Проект кулінарного цеху ресторану на 80 місць у\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_районі м. Києва Технологічні процеси кулінарного цеху з впровадженням інноваційних технологій борошняних формованих виробів функціонального призначення |
| Проект десертного цеху кафе на 100 місць у\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_районі м. Києва Технологічні процеси десертного цеху з впровадженням інноваційних технологій напоїв підвищеної біологічної цінності |
| Проєкт борошняного цеху ресторану італійської кухні у\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_районі м. Києва Технологічні процеси борошняного цеху з впровадженням інноваційних технологій піци |
| Проект холодного цеху ресторану на 120 місць у\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_районі м. Києва Технологічні процеси холодного цеху з впровадженням інноваційних технологій закусочних паст |
| Проект доготівельного цеху ресторану етнічної кухні на 180 місць у\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_районі м. Києва. Технологічні процеси доготівельного цеху з впровадженням інноваційних технологій національних страв |
| Проект доготівельного цеху пивного ресторану у\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_районі м. Києва. Технологічні процеси доготівельного цеху з впровадженням інноваційних технологій закусок до пива |
| Проект борошняного цеху ресторану у\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_районі м. Києва Технологічні процеси борошняного цеху з впровадженням інноваційних технологій борошняних виробів з дріжджового тіста. |
| Проект гарячого цеху закладу ресторанного господарства на 100 місць у\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_районі м. Києва. Технологічні процеси гарячого цеху з впровадженням інноваційних технологій кулінарних виробів спеціального призначення |
| Проект борошняного цеху мініпекарні у\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_районі м. Києва. Технологічні процеси виробництва хлібобулочних виробів радіопротекторної дії |
| Проект м'ясо-рибного цеху ресторану на 150 місць у\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_районі м. Києва. Технологічні процеси рибного цеху з впровадженням кулінарної продукції підвищеної біологічної цінності |
| Проект доготівельного цеху закладу швидкого харчування на 100 місць у\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_районі м. Києва. Технологічні процеси доготівельного цеху з впровадженням інноваційних технологій національних страв швидкого харчування |
| Проект гарячого цеху ресторану на 100 місць у\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_районі м. Києва. Технологічні процеси гарячого цеху з впровадженням страв функціонального призначення |
| Проект м'ясо-рибного цеху ресторану на 100 місць у\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_районі м. Києва. Технологічні процеси заготівельних цехів з впровадженням новітніх технологій м`ясних страв |
| Проект гарячого цеху ресторану на 100 місць у\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_районі м. Києва. Технологічні процеси гарячого цеху з впровадженням інноваційних технологій страв гарячих закусок |
| Проект заготівельного цеху ресторану на 100 місць у\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_районі м. Києва. Технологічні процеси заготівельних цехів з впровадженням новітніх технологій м`ясних страв |

Мета, завдання та порядок виконання курсових проектів, зміст та обсяг його окремих частин, характер вихідних даних, а також інші вимоги наводяться у методичних вказівках, які розроблені кафедрою технології харчування.

Об’єктами оцінювання є дві складові:

1. Якість змісту курсового проекту:

- розрахункова частина; - графічна частина;

2. Якість захисту курсового проекту: - підготовлена доповідь; - відповіді на запитання.

**Критерії оцінювання ІНДЗ**

**(дослідження у вигляді курсового проекту)**

|  |  |
| --- | --- |
| * Курсовий проект виконаний у повній відповідності до вимог завдання, державних норм, робочої програми дисципліни та методичних вказівок до виконання курсового проекту; * Зміст графічних матеріалів відображає результати, які отримані в розрахунковій частині та оформлено згідно нормативних вимог; * Студент показав глибокі теоретичні знання з даної дисципліни, оволодів первинними навиками дослідної роботи: збирати дані, аналізувати, творчо осмислювати, обґрунтувати основні інженерні, технологічні рішення; * Самостійно, досконало виконав розрахунки, креслення, продемонстрував розуміння зв’язку отриманих результатів з практичним застосуванням; * Використав сучасні комп’ютерні програми; * Виконав роботу грамотно, літературною українською мовою; * Оформив роботу у відповідності до вимог і подав її до захисту у визначений кафедрою термін; * Доповідь і захист роботи обґрунтовані, виявлені комплексні знання зі спеціальних дисциплін стосовно теми курсового проекту, впевнено і обґрунтовано відповів на запитання членів комісії. | Оцінка «Відмінно» (А) |
| * Курсовий проект виконаний у повній відповідності з завданням, вимогами державних норм, робочої програми дисципліни та методичних вказівок до виконання курсової роботи/проекту; * Зміст графічних матеріалів відображає результати, які отримані в розрахунковій частині та оформлено згідно нормативних вимог; * Студент показав досить глибокі теоретичні знання з даної дисципліни, оволодів первинними навиками дослідної роботи: збирати дані, аналізувати, але вагається при виборі основних інженерних, технологічних рішень; * Самостійно виконав графічну частину і пояснювальну записку, продемонстрував розуміння зв’язку отриманих результатів з практичним застосуванням; * Використав сучасні комп’ютерні програми; * Виконав роботу грамотно, літературною українською мовою; * Оформив роботу у відповідності до вимог і подав її до захисту у визначений кафедрою термін; * На захисті продемонстрував добрі знання зі спеціальних дисциплін стосовно теми курсового проекту з теми дослідження, відповів на запитання членів комісії. | Оцінка «Добре» (В) |
| * Курсовий проект виконаний у повній відповідності до вимог завдання, державних норм, робочої програми дисципліни та методичних вказівок до виконання курсової роботи/проекту; * Зміст графічних матеріалів відображає результати, які отримані в розрахунковій частині. * Студент показав добрі теоретичні знання з даної дисципліни, оволодів первинними навиками дослідної роботи: збирати дані, аналізувати, але вагається при виборі основних інженерних, технологічних рішень; * Самостійно виконав графічну частину і пояснювальну записку, але допустив дві-три незначні помилки в кресленні чи пояснювальній записці. * Продемонстрував розуміння зв’язку отриманих результатів з практичним застосуванням, однак відчуває труднощі щодо їх обґрунтування; * Використав сучасні комп’ютерні програми; * Виконав роботу грамотно, українською мовою; * Оформив роботу у відповідності до вимог і подав її до захисту у визначений кафедрою термін; * На захисті продемонстрував добрі знання з теми дослідження, відповів на запитання членів комісії з декількома неточностями. | Оцінка «Добре» (С) |
| * Курсовий проект виконаний з незначними порушеннями вимог завдання, державних норм, робочої програми дисципліни або методичних вказівок до виконання курсової роботи/проекту; * В пояснювальній записці чи кресленні виявлені помилки; * В розрахунковій частині є надлишок елементів описовості; * Добір інформаційних ресурсів та джерел не завжди актуальний та обґрунтований; * Є певні помилки в узагальненні отриманих результатів, розумінні міждисциплінарних зв’язків та способах прикладного застосування отриманих знань; * Робота подана до захисту у визначений кафедрою термін; * Студент неякісно підготував та виконав доповідь, невпевнено відповідає на основні питання за змістом проекту. | Оцінка «Задовільно» (D) |
| * Курсовий проект виконаний з суттєвими порушеннями вимог завдання, державних норм, робочої програми дисципліни або методичних вказівок до виконання курсової роботи/проекту; * В пояснювальній записці та кресленнях виявлені суттєві помилки; * Неправильно прийняті конструкторські рішення; * Робота подана до захисту з порушенням терміну встановленого кафедрою; * У відповідях на запитання членів комісії допущені грубі помилки; * Не систематизована доповідь захисту в цілому. | Оцінка «Задовільно» (Е) |
| * Невідповідність змісту і креслень затвердженій темі курсового проекту; * Студент в цілому орієнтується в матеріалі дисципліни. | Оцінка «Незадовільно» (FX) |
| * Робота не виконана або виконана не самостійно, студент не орієнтується в матеріалі дисципліни та курсового проекту. | Оцінка «Незадовільно» (F) |

**Теми самостійної роботи студентів**

|  |  |
| --- | --- |
| Назва теми | Кількість  годин |
| Організаційні засади проектування закладів ресторанного господарства. Підготовка до аудиторних занять (леційних, практичних) | 10 |
| Основні нормативи розрахунку та принципи розміщення закладів харчування | 10 |
| Характеристика підприємств харчування різних типів та їх проектування | 10 |
| Об’ємно-планувальні рішення підприємств харчування | 15 |
| Принципи функціонально-технологічного зонування приміщень та основні планувальні елементи | 15 |
| Основи проектування складських приміщень | 5 |
| Основи проектування приміщень зони виробництва | 10 |
| Основи проектування приміщень зони обслуговування | 10 |
| Основи проектування службово-побутових та технічних приміщень | 5 |
| Разом | 90 |

**САМОСТІЙНА РОБОТА СТУДЕНТІВ**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Змістовий модуль та теми курсу | Академічний контроль | Бали | | Термін  виконання (тижні) |
| **ЗМІСТОВИЙ МОДУЛЬ І.**  **Нормативно-правові засади проектної діяльності** | | | | |
| Тема 1. (10 год.) Організаційні засади проектування закладів ресторанного господарства. Підготовка до аудиторних занять (леційних, практичних) | усне опитування | 5 | | І-ІІ |
| Тема 2 (5 год.) Основні нормативи розрахунку та принципи розміщення закладів харчування | розгляд підготовлених матеріалів під час аудиторних занять | 5 | | ІІІ- ІV |
| Тема 3. (5 год.) Характеристика підприємств харчування різних типів та їх проектування | письмовий експрес-контроль | 5 | | ІV-V |
| Тема 4. Об’ємно-планувальні рішення підприємств харчування  (10 год.) | обговорення результатів проведеної роботи під час аудиторних занять | 5 | | V-VІІІ |
| *Всього: 30год.* | *Всього: 20 балів* | | | |
| **ЗМІСТОВИЙ МОДУЛЬ ІІ.**  **Моделювання закладів ресторанного господарства у просторі** | | | | |
| Тема5.(5год.) Принципи функціонально-технологічного зонування приміщень та основні планувальні елементи | комп’ютерне тестування | | 5 | ІХ-Х |
| Тема 6. (5год.) Основи проектування складських приміщень | усне опитування | | 5 | Х-ХІ |
| Тема 7. (10 год.) Основи проектування приміщень зони виробництва | перевірка правильності виконання завдань | | 5 | ХІ-ХІІ |
| Тема 8. (10 год.) Основи проектування приміщень зони обслуговування. Основи проектування службово-побутових та технічних приміщень | виступ студента при обговоренні питань | | 5 | ХІІІ-ХІV |
| *Всього: 30 год.* | *Всього: 20 балів* | | | |
| ***Разом: 60 год.*** | ***Разом: 40 балів*** | | | |

**КОНТРОЛЬ І ОЦІНКА ЯКОСТІ НАВЧАННЯ**

|  |  |
| --- | --- |
| Оцінювання досягнень студента | *Результати навчальної діяльності студентів оцінюються за 100-бальною шкалою в кожному семестрі окремо.*  *За результатами поточного, модульного та семестрового контролів виставляється підсумкова оцінка за 100-бальною шкалою, національною шкалою та шкалою ECTS.*  *Модульний контроль: кількість балів, які необхідні для отримання відповідної оцінки за кожен змістовий модуль упродовж семестру.*  *Семестровий (підсумковий) контроль: виставлення семестрової оцінки студентам, які опрацювали теоретичні теми, практично засвоїли їх і мають позитивні результати, набрали необхідну кількість балів.*  *Загальні критерії оцінювання успішності студентів, які отримали за 4-бальною шкалою оцінки «відмінно», «добре», «задовільно», «незадовільно», подано в таблиці нижче.*  *Кожний модуль включає бали за поточну роботу студента на семінарських, практичних, лабораторних заняттях, виконання самостійної роботи, індивідуальну роботу, модульну контрольну роботу.*  *Виконання модульних контрольних робіт здійснюється в режимі комп’ютерної діагностики або з використанням роздрукованих завдань.*  *Реферативні дослідження та есе, які виконує студент за визначеною тематикою, обговорюються та захищаються на семінарських заняттях.*  *Модульний контроль знань студентів здійснюється після завершення вивчення навчального матеріалу модуля.* |

**Загальна оцінка з дисципліни: шкала оцінювання національна та ECTS**

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Оцінка за 100-бальною системою** | | **Оцінка за національною шкалою** | | **Оцінка за шкалою ECTS** | |
| **екзамен** | **залік** |
| **90 – 100** | *відмінно* | **5** | *зараховано* | **A** | *відмінно* |
| **82 – 89** | *добре* | **4** | **B** | *добре (дуже добре)* |
| **75 – 81** | *добре* | **4** | **C** | *добре* |
| **64 – 74** | *задовільно* | **3** | **D** | *задовільно* |
| **60 – 63** | *задовільно* | **3** | **Е** | *задовільно (достатньо)* |
| **35 – 59** | *незадовільно* | **2** | *не зараховано* | **FX** | *незадовільно з можливістю повторного складання* |
| **1 – 34** | *незадовільно* | **2** | **F** | *незадовільно з обов’язковим повторним вивченням дисципліни* |

|  |  |
| --- | --- |
| **Оцінка** | **Критерії оцінювання** |
| ***«відмінно»*** | Ставиться за повні та міцні знання матеріалу в заданому обсязі, вміння вільно виконувати практичні завдання, передбачені навчальною програмою; за знання основної та додаткової літератури; за вияв креативності в розумінні і творчому використанні набутих знань та умінь. |
| ***«добре»*** | Ставиться за вияв студентом повних, систематичних знань із дисципліни, успішне виконання практичних завдань, засвоєння основної та додаткової літератури, здатність до самостійного поповнення та оновлення знань. Але у відповіді студента наявні незначні помилки. |
| ***«задовільно»*** | Ставиться за вияв знання основного навчального матеріалу в обсязі, достатньому для подальшого навчання і майбутньої фахової діяльності, поверхову обізнаність з основною і додатковою літературою, передбаченою навчальною програмою. Можливі суттєві помилки у виконанні практичних завдань, але студент спроможний усунути їх із допомогою викладача. |
| ***«незадовільно»*** | Виставляється студентові, відповідь якого під час відтворення основного програмового матеріалу поверхова, фрагментарна, що зумовлюється початковими уявленнями про предмет вивчення. Таким чином, оцінка «незадовільно» ставиться студентові, який неспроможний до навчання чи виконання фахової діяльності після закінчення закладу вищої освіти без повторного навчання за програмою відповідної дисципліни. |

**ПОЛІТИКА НАВЧАЛЬНОГО КУРСУ**

|  |  |
| --- | --- |
| Крайні терміни складання та перескладання дисципліни | *Перескладання здійснюється відповідно до графіка* |
| Правила академічної доброчесності | *Перевірка навчальних робіт на плагіат (згідно з «Положенням про академічну доброчесність» і «Положенням про запобігання та виявлення академічного плагіату в наукових, навчально-методичних, кваліфікаційних та навчальних роботах»)* |
| Вимоги до відвідування | *Пропущені заняття (лікарняні, мобільність і т.ін.) можна відпрацювати, виконавши всі завдання, зазначені в інструкціях до практичних занять, переслати в електронному варіанті на електронну пошту. Здобувачі вищої освіти можуть отримати електронні презентації лекцій і самостійно ознайомитись із матеріалом при об’єктивних причинах пропуску занять.* |

**ПЕРЕВІРЕНО:**

(посада, звання)

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ (\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_)

(підпис) (прізвище та ініціали)

# \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ 20\_\_\_ р.