**ВІДКРИТИЙ МІЖНАРОДНИЙ УНІВЕРСИТЕТ**

**РОЗВИТКУ ЛЮДИНИ «Україна»**

**ІНженерно-технологічний інститут**

**КАФЕДРА технології харчування**

**ЗАТВЕРДЖУЮ**

Проректор

з освітньої діяльності

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ Оксана КОЛЯДА

«\_\_\_\_»\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_2023 р.

## РОБОЧА ПРОГРАМА 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(тей))

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**

**Робоча програма** «**Проектування закладів ресторанного господарства»**

(назва навчальної дисципліни)

для студентів за галуззю знань 18 Виробництво і технології,

спеціальністю 181 Харчові технології .

«\_\_\_\_» \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ 2023 р.

**Розробники:** Ратушенко Антоніна Тарасівна, доцент кафедри технології харчування, к.т.н.; Григоренко Олег Михайлович, доцент кафедри технології харчування, к.т.н.

**Робочу програму розглянуто і затверджено на засіданні кафедри технології харчування**

Протокол від «29» серпня 2023 року № 1

Завідувач кафедри технології харчування

 \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ Антоніна РАТУШЕНКО

 (підпис) (прізвище та ініціали)

«\_\_\_\_\_»\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ 2023року

**Робочу програму погоджено з гарантом освітньо-професійної програми**

**першого (бакалаврського) рівня вищої освіти за спеціальністю 181 Харчові технології (2023 рік)**

(назва освітньої програми)

29 серпня 2023 р.

Гарант освітньої програми

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ Марія КАЛАКУРА

 (підпис) (прізвище та ініціали)

**ПРОЛОНГАЦІЯ РОБОЧОЇ НАВЧАЛЬНОЇ ПРОГРАМИ**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Навчальний рік | 2023/2024 | 20\_\_\_/20\_\_\_ | 20\_\_\_/20\_\_\_ | 20\_\_\_/20\_\_\_ |
| Дата засідання кафедри  |  |  |  |  |
| № протоколу |  |  |  |  |
| Підпис завідувача кафедри  |  |  |  |  |

Матеріали до курсу розміщені на сайті Інтернет-підтримки навчального процесу за адресою: <http://vo.ukraine.edu.ua/>.

**Робочу програму перевірено**
\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ 2023 р.

Заступник директора **Інженерно-технологічного інституту**

 \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ Ганна КОШЕЛЬ

 (підпис) (прізвище та ініціали)

...

# 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 –2самостійної 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** |

# 2. МЕТА ТА ЗАВДАННЯ НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ

**Мета:** **-** вивчення основ проектування об’єктів ресторанного господарства відповідно до їхньої технологічної, соціально-культурної, утилітарної та естетичної функції.

**Завдання**: - 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.

**3. РЕЗУЛЬТАТИ НАВЧАННЯ ЗА ДИСЦИПЛІНОЮ, ВІДПОВІДНІСТЬ ПРОГРАМНИХ КОМПЕТЕНТНОСТЕЙ ТА РЕЗУЛЬТАТІВ НАВЧАННЯ КОМПОНЕНТАМ ОСВІТНЬОЇ ПРОГРАМИ**

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;

**Рядок дисципліни в «Матриці відповідності загальних програмних компетентностей компонентам освітньої програми»**

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **ОК2.18** | **ЗК 1** | **ЗК 2** | **ЗК 3** | **ЗК 4** | **ЗК 6** | **ЗК 7** | **ЗК 8** | **ЗК 9** | **ЗК 10** | **ЗК 11** |
| **+** | **+** | **+** | **+** | **+** | **+** | **+** | **+** | **+** | **+** |

**Рядок дисципліни в «Матриці відповідності спеціальних (фахових) програмних компетентностей компонентам освітньої програми»**

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  | СК 2 | СК 4 | СК 5 | СК 6 | СК 7 | СК 9 | СК 11 | СК 12 |
| **ОК2.18** | **+** | **+** | **+** | **+** | **+** | **+** | **+** | **+** |

.

**Рядок дисципліни в «Матриці забезпечення програмних результатів навчання (ПРН) відповідними компонентами освітньої програми»**

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  | ПРН 1 | ПРН 2 | ПРН 3 | ПРН 4 | ПРН 5 | ПРН 7 | ПРН12 | ПРН13 |
| **ОК2.18** | **+** | **+** | **+** | **+** | **+** | **+** | **+** | **+** |

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
|  | ПРН 16 | ПРН 17 | ПРН 24 |
| **ОК2.18** | **+** | **+** | **+** |

# 4. ПРОГРАМА НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ

**4.1. Анотація дисципліни**

**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.

**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.

**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. Розроблення зовнішньої архітектурної композиції закладу ресторанного господарства.

**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.

**Тема 5.** Аналіз ефективності використання площ. 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.

**Дисципліни, вивчення яких обов’язково передує цій дисципліні:**

«Основи автоматизованого проектування», «Громадське будівництво», «Гігієна та санітарія», «Організація ресторанного господарства», «Устаткування ресторанного господарства», «Технологія продукції ресторанного господарства», «Екологія ресторанного господарства»

**Міжпредметні зв’язки:** тісно пов'язаний з вивченням таких дисциплін як, «Охорона праці в галузі», «Управління якістю та безпекою харчової продукції», «Технологія борошняних кондитерських виробів», «Гігієна та санітарія», «Основи автоматизованого проектування», «Громадське будівництво», «Організація ресторанного господарства», «Устаткування ресторанного господарства», «Технологія продукції ресторанного господарства», «Екологія ресторанного господарства» .

**4.2. Структура навчальної дисципліни**

**4.2.1. Тематичний план**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Назви змістових модулів і тем | Розподіл годин між видами робіт | Форми та методи контролю знань |
| денна форма | заочна форма |
| Усього | аудиторна | с.р. | Усього | аудиторна | с.р. |
| у тому числі | у тому числі |
| л | сем | пр | лаб | інд | л | сем | пр | лаб | інд |
| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 | 8 | 9 | 10 | 11 | 12 | 13 | 14 | 15 | 16 |
| **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 |  2 |  - |  - |  - |  10 |  10 |  2 |  2 |  - |  - |  - |  - |  10 | АР:2СР:10ІР:10*огляд додаткової літератури* |
| 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 |  |   |  - |   |  |   |   |   |   |   |   |   | АР: СР:20*підготовка та проведення презентації* |
| 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 |  | 2 |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  | АР:4СР:10ІР: *співбесіда* |
| Модульний контроль |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  | *Компютерне тестування* |
| Разом за змістовим модулем 1 |   |  6 |   |  2 |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |  |
| **Змістовий модуль 2.** Моделювання закладів ресторанного господарства у просторі |  |
| Тема 1. 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.  |   |  4 |   |  6 |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   | АР:10СР:*письмове завдання для самостійного опрацювання* |
| Тема 2. 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. |  | 6 |  | 6 |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  | АР:12СР:20*підготовка та проведення презентації* |
| Модульний контроль |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  | *Компютерне тестування* |
| Разом за змістовим модулем 2 |  |  10  |   |  12 |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |  |
| **Усього годин**  |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |  |
| **Модуль 2** |  |
| ІНДЗ |   |   |   | - | - |   | - |   |   |   | - | - | - |   | ІНДЗ: КП |
| **Усього годин** |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |  |

**4.3. Форми організації занять**

**4.3.1. Теми практичних занять**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| №з/п | Назва теми | Кількістьгодин |
| 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 |

## 4.3.2. 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.

Томишин-Лелекач М.М., Канчі В.В. Технологічні розрахунки при проектуванні підприємств харчування

**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) |

**4.3.3. Теми самостійної роботи студентів**

|  |  |
| --- | --- |
| Назва теми | Кількістьгодин |
| 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 |

**КАРТА САМОСТІЙНОЇ РОБОТИ СТУДЕНТА**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Змістовий модуль та теми курсу | Академічний контроль | Бали | Термінвиконання (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. (10 год.) Характеристика підприємств харчування різних типів та їх проектування | письмовий експрес-контроль | 5 | ІV-V |
| Тема 4. Об’ємно-планувальні рішення підприємств харчування(5 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.(10год.) 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. (5 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*** |

# 5. МЕТОДИ НАВЧАННЯ

**5.1. Методи організації та здійснення навчально-пізнавальної діяльності**

***1. За джерелом інформації:***

* *словесні:*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.

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

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

**5.3. 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.

# 6. СИСТЕМА ОЦІНЮВАННЯ НАВЧАЛЬНИХ ДОСЯГНЕНЬ ЗДОБУВАЧІВ ВИЩОЇ ОСВІТИ

Навчальна дисципліна оцінюється за модульно-рейтинговою системою. Вона складається з 2 змістових модулів.

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.

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 практичних заняттях, виконання самостійної роботи, індивідуальну роботу.

Виконання модульних контрольних робіт здійснюється в режимі комп’ютерного тестування.

Модульний контроль знань студентів здійснюється після завершення вивчення навчального матеріалу модуля.

Засобом оцінювання результатів навчання є екзамен;

**6.1. Загальні критерії оцінювання навчальних досягнень студентів**

|  |  |
| --- | --- |
| **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 із 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. |

**6.2. Система оцінювання роботи студентів упродовж семестру**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Вид діяльності студента**  | **Максимальна кількість балів за одиницю** | **Модуль 1** | **Модуль 2** |
| **кількість одиниць** | **максимальна кількість балів** | **кількість одиниць** | **максимальна кількість балів** |
| **І. Обов’язкові** |
| 1.1. Відвідування лекцій | 1 | **8** | **4** | **8** | **4** |
| 1.2. Відвідування практичних занять | 1 | **7** | **4** | **7** | **4** |
| 1.3. Робота на практичному занятті | 10 | **7** | **7** | **7** | **7** |
| 1.4. Виконання завдань для самостійної роботи | 10 | **4** | **2** | **4** | **2** |
| 1.5. Виконання модульної роботи | 25 | **1** | **3** | **1** | **3** |
| 1.6. Виконання індивідуального завдання (ІНДЗ) | 30 | **-** | **-** | **1** | **10** |
| **Разом** | **-** | **20** | **-** | **30** |
| Максимальна кількість балів за обов’язкові види роботи: 50 |
| **ІІ. Вибіркові** |
| Виконання завдань для самостійного опрацювання |
| 2.1. Огляд літератури з конкретної тематики | 5 | **1** | **1** | **1** | **1** |
| 2.2. Підготовка наукової статті з будь-якої теми курсу | 10 | **1** | **2** | **1** | **2** |
| 2.3. Участь у науковій студентській конференції | 5 | **1** | **1** | **1** | **1** |
| 2.4. Дослідження українського чи закордонного досвіду проектування закладів ресторанного господарства | 5 | **1** | **1** | **1** | **1** |
| **Разом** | **-** | **5** | **-** | **5** |
| Максимальна кількість балів за вибіркові види роботи: 10 |
| Всього балів за теоретичний і практичний курс: 60 |

Кількість балів за роботу з теоретичним матеріалом, на практичних заняттях, під час виконання самостійної та індивідуальної навчально-дослідної роботи залежить від дотримання таких вимог:

* своєчасність виконання навчальних завдань;
* повний обсяг їх виконання;
* якість виконання навчальних завдань;
* самостійність виконання;
* творчий підхід у виконанні завдань;
* ініціативність у навчальній діяльності.

**6.3. Оцінка за теоретичний і практичний курс: шкала оцінювання національна та ECTS**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Оцінка за 100-бальною системою** | **Оцінка за національною шкалою** | **Оцінка за шкалою ECTS** |
| **54 – 60 та більше** | *відмінно* | **5** | **A** | *відмінно* |
| **45 – 53** | *добре* | **4** | **BС** | *добре* |
| **36 – 44** | *задовільно* | **3** | **DЕ** | *задовільно*  |
| **21 – 35** | *незадовільно* | **2** | **FX** | *незадовільно з можливістю повторного складання* |
| **1 – 20** | **2** | **F** | *незадовільно з обов’язковим повторним вивченням дисципліни* |

**6.4. Оцінка за екзамен: шкала оцінювання національна та ECTS**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Оцінка за 100-бальною системою** | **Оцінка за національною шкалою** | **Оцінка за шкалою ECTS** |
| **36 – 40 та більше** | *відмінно* | **5** | **A** | *відмінно* |
| **30 – 35** | *добре* | **4** | **BС** | *добре* |
| **24 – 29** | *задовільно* | **3** | **DЕ** | *задовільно* |
| **14 – 23** | *незадовільно* | **2** | **FX** | *незадовільно з можливістю повторного складання* |
| **1 – 13** | **2** | **F** | *незадовільно з обов’язковим повторним вивченням дисципліни* |

**6.5. 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* |

**6.6. Розподіл балів, які отримують студенти за екзамен**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Поточне тестування та самостійна робота | Екзамен  | Сума |
| Змістовий модуль 1 | Змістовий модуль 2 |  |  |
| Т1 | Т2 | Т3 | Т4 | Т5 | Т6 | Т7 | Т8 | не більше 40 | не більше 100 |
| 25 | 35 |

Т1, Т2 ... Т8 – теми змістових модулів.

 **За виконання курсового проекту**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Пояснювальна записка | Графічна частина | Захист роботи | Сума |
| до 10 | до 15 | до 5 | не більше 30 |

**6.7. ОРІЄНТОВНИЙ ПЕРЕЛІК ПИТАНЬ ДО ЕКЗАМЕНУ**

Мета і задачі проектування

Послідовність виконання технологічних розрахунків закладів ресторанного господарства.

Методика розрахунку механічного обладнання при проектуванні закладів ресторанного господарства

Поняття про технологічне проектування.

### Визначення виробничої програми доготівельного підприємства харчування.

Методика підбору плит і жарильних шаф при проектуванні гарячих цехів.

Основні технічні напрямки в проектуванні закладів ресторанного господарства.

Визначення виробничої програми заготівельного підприємства.

Методика розрахунку площі складського приміщення за питомим навантаженням.

Початкові дані для проектування.

Розрахунок денної кількості сировини при проектуванні закладів харчування різних типів.

Методика підбору теплового обладнання при проектуванні підприємств харчування.

Призначення та складання графіків реалізації готової продукції.

Методика розрахунку площі складського приміщення за габаритами тари

Поняття мережі ресторанного господарства і розрахунок необхідної кількості місць в ній.

Система автоматизованого проектування.

Розрахунок і підбір теплового обладнання при проектуванні закладів харчування

Розрахунок і підбір механічного обладнання при проектуванні закладів харчування.

Об’ємно-планувальні рішення закладів ресторанного господарства.

Раціональна організація технологічного процесу при проведенні проектних робіт

Основні принципи класифікації закладів ресторанного господарства.

Визначення виробничої програми заготівельного підприємства.

Розрахунок і підбір холодильного обладнання при проектуванні закладів харчування.

Техніко-економічне обґрунтування проекту

Розрахунок кількості сировини при проектуванні закладів харчування різних типів.

Послідовність технологічних розрахунків при проектуванні

Завдання на проектування

Склад приміщень закладів харчування і правила їх просторового розміщення.

Розрахунок і підбір допоміжного обладнання при проектуванні закладів харчування.

Склад проекту закладу ресторанного господарства

Розрахунок кількості місць в закладах ресторанного господарства, які обслуговують певні контингенти.

Особливості планувальних рішень підприємств харчування у багатоповерхових будівлях.

Склад креслень при розробці проекту

Показники, що визначають за допомогою технологічних розрахунків

Розробка загальної схеми функціонального зв‘язку між окремими групами приміщень на проектованому підприємстві.

Проектування приміщень для зберігання продуктів.

Проектування виробничих приміщень.

Проектування приміщень для споживачів та адміністративно-побутових приміщень.

Принципи об’ємно - планувальних рішень підприємств харчування: в окремо розташованих одно та багатоповерхових будівлях; в спорудах іншого призначення.

Визначення виробничої програми та режиму роботи кондитерського цеху.

Розробка технологічних ліній і схем технологічних процесів.

Порядок розрахунків механічного, теплового, холодильного обладнання.

Розрахунок немеханічного обладнання (листи, лотки, форми та ін.).

Принцип розміщення обладнання у виробничих приміщеннях

**БІЛЕТИ ДО ЕКЗАМЕНУ**

**(за формою)**

***Форма***

|  |
| --- |
| Відкритий міжнародний університет розвитку людини «Україна»КАФЕДРА Технології харчуванняОсвітній ступінь / освітньо-кваліфікаційний рівень: перший / бакалаврський/Спеціальність 181 Харчові технологіїСеместр: осінній / весняний Навчальна дисципліна: Проектування закладів ресторанного господарства**ЕКЗАМЕНАЦІЙНИЙ БІЛЕТ № \_\_\_\_\_\_**Завдання 1.Розкрийте мету та задачі проектування Завдання 2.Наведіть послідовність виконання технологічних розрахунків закладу ресторанного господарства Завдання 3.Наведіть методику розрахунку механічного обладнання при проектуванні закладів ресторанного господарства Оцінюється за п’ятибальною системою, виходячи із кількох вірних відповідей: 90-100% - відмінно; 80-90% - добре; 60-70% - задовільно до 60% - незадовільноЗатверджено на засіданні кафедри технології харчуванняПротокол №\_\_ від «\_\_\_» \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ 20\_\_\_ року.Завідувач кафедри технології харчування \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_  (підпис) (ПІБ)Екзаменатор \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ (підпис) (посада, ПІБ) |

При визначенні критеріїв оцінювання  відповідей студента враховується:

* повнота і правильність відповіді;
* здатність узагальнювати   отримані   знання;
* здатність застосовувати правила, методи, принципи, закони у конкретних   ситуаціях;
* уміння аналізувати і оцінювати факти, поінформацію, інтерпретувати схеми, креслення;
* уміння викладати матеріал  чітко, логічно, послідовно.

Оцінка **"Відмінно"- А (90-100 балів)** ставиться,  якщо основні питання розкриті на високому теоре­тичному і практичному рівнях, студент без ускладнень орієнту­ється в матеріалі, повністю відповідає на додаткові запитання. Якість відповідей свідчить про вільне володіння матеріалом лек­ційних і практичних занять, а також про ознайомлення з додатко­вим матеріалом з навчальної дисципліни.

**Оцінка "Добре"- В,С (74-89 балів)** ставиться,  якщо розкриті основні питання, а на додаткові сту­дент відповідає не повністю. Якість відповідей виявляє вільне володіння лекційним і практичним матеріалом. Ознайомлення з додатковими джерелами не систематизовано.

      Оцінка **"Задовільно" – D, E (60-73 бали)** ставиться, якщо студент    володіє тільки загальним поняттєвим апаратом, він в цілому орієнтується в досліджуваному предметі, але при розкритті основних питань допускає суттєві помилки.

Оцінка "**Незадовільно" з можливістю повторного складання – FX (35-59 балів)** ставиться, якщо студент робить принципові помилки у відповідях, не може дати обґрунтовані відповіді на всі основ­ні питання викладача, не орієнтується в основних теоретичних і практичних положеннях курсу, або не засвоїв окремі розділи курсу.

Оцінка “**Незадовільно” з обов’язковим повторним курсом – F (1-34 балів)**  - відсутність будь-якого розуміння  навчального матеріалу.

Оцінювання знань студентів з навчальної дисципли здійснюється на основі результатів  модульного і підсумкового контролю знань (екзамену).Максимальна кількість балів, яку може отримати студент за результатами модульних  контролів, не може перевищувати 60. Якщо за результатами  хоч одного з модульних контролів студент отримав менше 30 балів, він не допускається до екзамену.

Результати екзамену оцінюються від 0 до 40 балів. Екзамен вважається складеним, якщо студент набрав не менше 20 балів. У разі, коли відповіді студента оцінені менш ніж у 20 балів, він отримує незадовільну оцінку за результатами екзамену та незадовільну загальну підсумкову оцінку. У цьому разі отримані результати модульного контролю не враховуються.

Студент не допускається до семестрового контролю з дисципліни, якщо він не виконав усіх видів робіт, завдань, передбачених робочою програмою навчальної дисципліни на семестр. При цьому у відомості обліку успішності робиться запис «не допущений», який прирівнюється до академічної заборгованості. Недопущення студента до семестрового контролю з певної навчальної дисципліни не може бути причиною не допуску його до контролю з інших дисциплін.

#  7. МЕТОДИЧНЕ ЗАБЕЗПЕЧЕННЯ

1. Освітньо -професійної програми програма другого рівня вищої освіти ступеня вищої освіти «Магістр» галузі знань 18 «Виробництво та технології» спеціальності 181 «Харчові технології»
2. Конспект лекцій з курсу “Технологічне проектування закладів ресторанного господарства” для студентів спеціальності 181 Харчові технології всіх форм навчання [Електронний ресурс], Укладач: Ратушенко А.Т., к.т.н., доц. Університет Україна, 2018
3. Методичні рекомендації до самостійної роботи студентів з курсу “Технологічне проектування закладів ресторанного господарства” для студентів спеціальності 181 Харчові технології всіх форм навчання. [Електронний ресурс], Укладач: Ратушенко А.Т., к.т.н.т, доц., Університет Україна, 2017
4. Методичні рекомендації до виконання курсового проекту з курсу “Технологічне проектування закладів ресторанного господарства” для студентів спеціальності 181 Харчові технології денної та заочної форми навчання. [Електронний ресурс], Укладач: Ратушенко А.Т., к.т.н., доц. Університет Україна, 2018
5. Збірник тестових завдань курсу “Технологічне проектування закладів ресторанного господарства” для студентів спеціальності 181 Харчові технології денної та заочної форми навчання. [Електронний ресурс], Укладач: Ратушенко А.Т., к.т.н., доц. Університет Україна, 2018
6. Ресторани, кафе, бари. Електронний каталог проектів. [Електронний ресурс] Укладачі: Калакура М.М., к.т.н., проф., Ратушенко А.Т., к.т.н., доц. Університет Україна, 2018

**7.1. Навчально-методичні аудіо- і відеоматеріали,**

**у т.ч. для студентів з інвалідністю**

Для інклюзивного навчання:

* методики диференційованого підходу до процесу навчання й оцінювання знань, умінь і здібностей студентів з інвалідністю;
* дистанційні програми навчання для студентів із проблемами слуху
* наявність аудіовізуальних засобів навчання, спеціальної навчально-методичної літератури в електронному, друкованому, аудіовізуальному форматах для осіб з інвалідністю;
* дидактичні матеріали та засоби навчання осіб з інвалідністю для дистанційної та відкритої форм навчання.

# 7.2. Глосарій

**(термінологічний словник)**

*Проектува́ння*  — це комплекс робіт який складається з пошуку, досліджень, розрахунків та розрахування з метою отримання опису достатнього для створення нового об'єкту або виробу, його реконструкції, модернізації, що відповідає заданим вимогам.

*Техні́чне завдання́ (ТЗ)*   — [документ](https://uk.wikipedia.org/wiki/%D0%A2%D0%B5%D1%85%D0%BD%D1%96%D1%87%D0%BD%D0%B0_%D0%B4%D0%BE%D0%BA%D1%83%D0%BC%D0%B5%D0%BD%D1%82%D0%B0%D1%86%D1%96%D1%8F), що встановлює основне призначення, показники якості, техніко-економічні та спеціальні вимоги до [виробу](https://uk.wikipedia.org/wiki/%D0%92%D0%B8%D1%80%D1%96%D0%B1), обсягу, стадії розроблення та складу конструкторської документації.

*Вихідні дані для розробки ТЗ* – при розробці технічного завдання використовуються такі інформаційні матеріали: науково-технічна інформація; патентна інформація; характеристика ринку збуту; характеристика виробництва (технологічна оснащеність, кваліфікація кадрів, технологічна дисципліна, рівень організації праці тощо), на якому виріб планується виготовляти.

[*Технічний проект*](https://uk.wikipedia.org/wiki/%D0%A2%D0%B5%D1%85%D0%BD%D1%96%D1%87%D0%BD%D0%B8%D0%B9_%D0%BF%D1%80%D0%BE%D0%B5%D0%BA%D1%82) — конструкторська документація, яка містить остаточне технічне рішення і дає повне уявлення про будову розроблюваного виробу; завершальна стадія проектування.

[*Робочий проект*](https://uk.wikipedia.org/wiki/%D0%A0%D0%BE%D0%B1%D0%BE%D1%87%D0%B8%D0%B9_%D0%BF%D1%80%D0%BE%D0%B5%D0%BA%D1%82) — робоча документація  в окремих областях діяльності, яка містить організаційні, конструкторські та технологічні рішення щодо проведення робіт зі створення виробу.

*Автоматизоване проектування* *(Computer-AidedDesign)* - є технологією, яка полягає у використанні комп'ютерних систем для полегшення створення, зміни, аналізу та оптимізації проектів.

*Споруди* – це будівельні системи, пов’язані із землею, які створені із будівельних матеріалів, напівфабрикатів, устаткування та обладнання внаслідок виконання різних будівельно-монтажних робіт.

*Будівлі* – це споруди, що складаються з несучих та огороджувальних конструкцій або сполучених (несучо-огороджувальних) конструкцій, які утворюють наземні або підземні приміщення, призначені для проживання або пересуваніїя людей, розміщеніїя устаткування, тварин, рослин, а також предметів.

*Інженерні споруди* – це об’ємні, площинні або лінійні наземні, надземні або підземні будівельні системи, що складаються з несучих та в окремих випадках огороджувальних конструкцій і призначені для виконання виробничих процесів різних видів, розміщеніїя устаткуваніїя, матеріалів та виробів, для тимчасового перебування і пересування лю

*Заклад РГ -* організаційно-структурна одиниця у сфері РГ, яка здійснює виробничо-торговельну діяльність: виробляє і (або) доготовляє, продає і організує споживання продукції власного виробництва і за­купних товарів, може організувати дозвілля споживачів.

*Тип закладу РГ-* сукупність загальних характерних ознак виробничо-торговельної діяльності закладу РГ

*Клас закладу РГ -* сукупність відмінних ознак закладу РГ певного типу, яка характеризує рівень вимог до про­дукції власного виробництва і закупних товарів, умов їх споживання, організування обслуговування та дозвілля споживачів.

*Повно сервісний заклад РГ* **-** різновид закладу РГ з обслуговуванням офіціантами та значною часткою фірмових та замов­них страв і (або) напоїв у продукції власного виробництва.

*Заклад швидкого обслуговування РГ -* різновид закладу РГ, де застосовують метод самообслуговування і пропонують обмежений асортимент продукції, що прискорює процес обслуговування

*Майдан харчування РГ* **-** комплекс закладів РГ швидкого обслуговування, що мають загальну торговельну залу

*Заклад РГ-клуб -* різновид закладу РГ, на базі якого працює клуб, що об’єднує споживачів за інтересами та особливостями смаків.

*Загальнодоступний заклад РГ* - заклад РГ, продукцію та послуги в якому може одержати будь-який споживач

*Закритий заклад РГ* **-** заклад РГ, продукцію та послуги в якому може одержати певний контингент споживачів.

*Ресторан* **-** заклад РГ з різноманітним асортиментом продукції власного виробництва і закупних товарів, високим рівнем обслуговування і комфорту у поєднанні з організуванням відпочинку і дозвілля споживачів.

*Ресторан-бар* **-** різновид ресторану, до складу якого належить бар, торговельна зала якого суміжна з торго­вельною залою ресторану або барна стойка розміщена в торговельній залі ресторану

*Кафе*  **-** заклад РГ із широким асортиментом страв нескладного готування, кондитерських виробів і напоїв, в якому застосовують самообслуговування або обслуговування офіціантами.

*Кав’ярня -* різновид кафе з різноманітним асортиментом кави

*Кафе-бар*- різновид кафе, до складу якого входить бар, торговельна зала якого суміжна з торговельною залою кафе або барна стойка розміщена в торговельній залі кафе

*Кафе-пекарня* **-** різновид кафе, відмінною ознакою якого є виробництво і продаж хлібобулочних і борошняних кондитерських виробів на місці

*Чайний салон* - різновид кафе з широким асортиментом чаю, де можна продавати кондитерські, булочні та борошняні кулінарні вироби

*Кафетерій -* заклад РГ самообслуговування з асортиментом страв нескладного готування і напоїв, торго­вельна зала якого обладнана торговельно-технологічним устаткованням, призначеним для розда­вання їжі.

*Закусочна ; шинок* **-** заклад РГ самообслуговування, де переважає асортимент гарячих і холодних закусок, страв нескладного готування, призначений для швидкого обслуговування споживачів.

*Бар -* заклад РГ, в якому алкогольні, безалкогольні, змішані напої та страви до них і закупні това­ри продають через барну стойку.

*Нічний клуб* **-** різновид бару або ресторану, який працює переважно в нічні години, з організуванням різно­манітних видовищ і розважально-танцювальних програм із музичним супроводом.

*Пивна зала -* різновид бару або ресторану з широким асортиментом пива

*Їдальня* **-**  заклад РГ для обслуговування певного контингенту споживачів із різноманітним асортимен­том продукції власного виробництва і закупних товарів, в якому страви можуть надавати у вигляді скомплектованих раціонів харчування.

*Буфет* **-** заклад РГ із обмеженим асортиментом готових страв і напоїв, розміщений у спеціально об­ладнаному приміщенні, де їжу споживають, як правило, стоячи чи продають на винос

*Фабрика –заготівельня* **-** заклад РГ, призначений для механізованого виробництва власної продукції та централізова­ного забезпечування нею інших закладів РГ та об’єктів роздрібної торгівлі

*Фабрика – кухня* - заклад РГ, призначений централізовано готувати і постачати готову до споживання їжу в різні місця

*Домова кухня -* заклад РГ, призначений виготовляти продукцію власного виробництва і продавати її домашнім господарствам.

*Ресторан за спеціальними замовленнями**(catering)* - заклад РГ, призначений готувати і постачати готову їжу та організовувати обслуговування спо­живачів в інших місцях за спеціальними замовленнями.

# 7.3 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, 2017. - 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, 2016. - 181 с.: рис., табл., кольор. іл. - (Архітектура громадських споруд). - Бібліогр.: с. 169-170
5. [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, 2017. – 78 с.](http://www.grtb.com.ua/images/pages/metodu4ku/MAG/4.pdf)
6. [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, 2018. – 91 с](http://www.grtb.com.ua/images/pages/metodu4ku/MAG/5.pdf).

**Допоміжна**

1. ДБН В.2.2-9-2009. ГРОМАДСЬКІ БУДИНКИ ТА СПОРУДИ Основні положення.
2. ДСТУ Б А.2.4-7:2009 Правила виконання архітектурно-будівельних робочих креслень.
3. ДСТУ БА.2.4-4:2009. СПДБ. Основні вимоги до проектної та робочої документації.
4. ДСТУ 4281:2004. Заклади ресторанного господарства. Класифікація.

**7.4. 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://proektirovanie-zdanij-і-sooruzhenij](http://арЬр.ш/proektirovanie-zdanij-%D1%96-sooruzhenij)
7. 5. МАТЕРІАЛЬНО-ТЕХНІЧНЕ ЗАБЕЗПЕЧЕННЯ ДИСЦИПЛІНИ

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Форми занять** | **Наявне матеріально-технічне забезпечення** | **Необхідне матеріально-технічне забезпечення** |
| Лекція | університетський ноутбук | проектор, приміщення з доступом до Інтернету |
| Практичне заняття | університетський ноутбук | інтерактивна дошка, фломастери до неї, проектор, приміщення з доступом до Інтернету  |