


ПОЛТАВСЬКИЙ УНІВЕРСИТЕТ ЕКОНОМІКИ І ТОРГІВЛІ

Навчально-науковий інститут денної освіти

Кафедра технологій харчових виробництв і ресторанного господарства

ЗАТВЕРДЖУЮ

Завідувач кафедри

 Г. Кошик  
підпис ініціали, прізвище

«16» 11 2023р.

РОБОЧА ПРОГРАМА

навчальної дисципліни «Проектування закладів ресторанного господарства»

освітня програма «Ресторанні технології»

спеціальність 181 Харчові технології  
код назва спеціальності

галузь знань 18 Виробництво та технології  
код назва галузі знань

ступінь вищої освіти бакалавр  
бакалавр, магістр, доктор філософії

Робоча програма навчальної дисципліни «Проектування закладів ресторанного господарства» схвалена та рекомендована до використання в освітньому процесі на засіданні кафедри технологій харчових виробництв і ресторанного господарства

Протокол від «16» 11 2023 року № 4

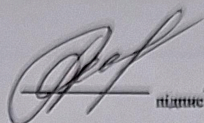
Полтава 2023

**Укладач:**

**Горобець О.М.**, доцент кафедри технологій харчових виробництв і ресторанного господарства Полтавського університету економіки і торгівлі

**ПОГОДЖЕНО:**

Гарант освітньої програми «Ресторанні технології»  
спеціальності 181 Харчові технології  
ступеня бакалавр



**О. ГОРОБЕЦЬ**

підпис

ініціали, прізвище

« 16 » 11 2023 року

## Зміст

Розділ 1. Опис навчальної дисципліни.....	4
Розділ 2. Перелік компетентностей, які забезпечує дана навчальна дисципліна, програмні результати навчання .....	4
Розділ 3. Програма навчальної дисципліни.....	6
Розділ 4. Тематичний план навчальної дисципліни.....	9
Розділ 5. Система поточного та підсумкового контролю знань студентів.....	19
Розділ 6 Рекомендовані джерела інформації .	22
Розділ 7. Програмне забезпечення комп'ютерної підтримки освітнього процесу.....	22

## Розділ 1. Опис навчальної дисципліни «Проектування закладів ресторанного господарства»

Таблиця 1. Опис навчальної дисципліни «Проектування закладів ресторанного господарства»

<b>Місце у структурно-логічній схемі підготовки</b>	<i>Пререквізити:</i> «Технологія продукції ресторанного господарства»; «Обладнання закладів ресторанного господарства»; «Організація ресторанного господарства»; «Основи фізіології та гігієни харчування»; «Основи охорона праці».	
<b>Мова викладання</b>	українська	
<b>Статус дисципліни:</b>	нормативна	
<b>Курс/семестр вивчення</b>	4 курс/8 семестр	
<b>Кількість кредитів ЄКТС/ кількість модулів</b>	7 кредитів/2 модулі	
<b>Денна форма навчання:</b>		
<b>Кількість годин: 210</b>		
- лекції: 8 семестр – 18 год.		
- лабораторні заняття: 8 семестр – 66 год.		
- самостійна робота: - 126 год.		
- вид підсумкового контролю: 8 семестр – ПМК (залік)		

## Розділ 2. Перелік компетентностей, які забезпечує данна навчальна дисципліна, програмні результати навчання

**Метою** навчальної дисципліни «Проектування закладів ресторанного господарства» є набуття студентами теоретичних знань та практичних навичок щодо розроблення оптимальних технологічних схем виробничо-торговельних процесів, виконання технологічних розрахунків складських, виробничих, торговельних, адміністративно-побутових та інших груп приміщень.

**Завдання дисципліни:** навчальної дисципліни полягає у опануванні студентами основ теорії проектування; вивчення сучасних тенденцій проектування ЗРГ; набуття навичок моделювання технологічних процесів, розрахунків обладнання, робочої сили, корисної та загальної площі приміщень; компонування приміщень.

Таблиця 2. Перелік компетентностей, які забезпечує данна навчальна дисципліна, програмні результати навчання

<b>Компетентності, якими повинен оволодіти студент</b>	<b>Програмні результати навчання</b>
ЗК 1. Знання і розуміння предметної області та професійної діяльності	ПРН 1. Знати і розуміти основні концепції, теоретичні та практичні

	проблеми в галузі харчових технологій.
ЗК 4. Навички використання інформаційних та комунікаційних технологій.	. ПРН 3. Уміти застосовувати інформаційні та комунікаційні технології для інформаційного забезпечення професійної діяльності та проведення досліджень прикладного характеру.
ЗК 9. Навички здійснення безпечної діяльності.	ПРН 12. Вміти проектувати нові та модернізувати діючі підприємства, цехи, виробничі дільниці із застосуванням систем автоматизованого проектування та програмного забезпечення.
ФК 2. Здатність управляти технологічними процесами з використанням технічного, інформаційного 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
ФК 7. Здатність обирати та експлуатувати технологічне обладнання, складати апаратурно-технологічні схеми виробництва харчових продуктів.	ПРН 16. Дотримуватися правил техніки безпеки та проводити технічні та організаційні заходи щодо організації безпечних умов праці під час виробничої діяльності.
ФК 9. Здатність проектувати нові або модернізувати діючі виробництва (виробничі дільниці).	ПРН 24. Здійснювати технологічні, технічні, економічні розрахунки в рамках розроблення та виведення харчових продуктів на споживчий ринок, вести облік, витрат матеріальних ресурсів.
ФК 14. Здатність організувати технологічний процес виробництва продукції ресторанного господарства	ПРН 28. Демонструвати здатність до адаптації та дії в новій ситуації, пов'язаній з роботою за фахом, вміння генерувати нові ідеї в галузі технічних наук

### **Розділ 3. Програма навчальної дисципліни**

#### **Змістовий модуль 1. *ОСНОВИ ТЕХНОЛОГІЧНОГО ПРОЕКТУВАННЯ ЗАКЛАДІВ РЕСТОРАННОГО ГОСПОДАРСТВА***

**Тема 1. Організація проектування закладів ресторанного господарства** Методика розрахунку виробничої потужності і пропускну здатності закладів ресторанного господарства. Графік завантаження зали. Складання виробничої програми закладів ресторанного господарства

**Тема 2. Проектування складських приміщень закладів ресторанного господарства.** Методика розрахунку сировини. Методика розрахунку площі складських приміщень. Особливості проектування складських приміщень

**Тема 3. Технологічне проектування заготівельних цехів закладів ресторанного господарства.** Призначення, класифікація і склад виробничих цехів. Основні вимоги до проектування овочевого цеху. Методика розрахунку овочевого цеху. Вимоги до розміщення обладнання в овочевому цеху. Основні вимоги до проектування м'ясо-рибного цехів. Методика розрахунку м'ясо-рибного цеху. Особливості компоновки і розміщення обладнання в м'ясо-рибному цеху

#### **Змістовий модуль 2. *ПРОЕКТУВАННЯ ФУНКЦІОНАЛЬНИХ ГРУП ПРИМІЩЕНЬ***

**Тема 4. Технологічне проектування виробничих приміщень закладів ресторанного господарства.** Вимоги до проектування гарячого цеху. Методика розрахунку гарячого цеху. Вимоги до компоновки гарячого цеху. Складання виробничої програми цеху. Розрахунок технологічного обладнання. Визначення чисельності робітників. Розрахунок площі цеха. Вимоги до компоновки кондитерського цеху.

**Тема 5. Проектування приміщень для обслуговування споживачів.** Склад приміщень для здійснення процесу обслуговування. Особливості проектування залів у ЗРГ з різними формами обслуговування. Методика розрахунку площі приміщень для обслуговування споживачів

**Тема 6. Проектування допоміжних, службово-побутових і адміністративних приміщень.** Допоміжні приміщення виробничого призначення. Проектування мийних столового і кухонного посуду, сервізних. Проектування службово-побутових і адміністративних приміщень

## Розділ 4. Тематичний план навчальної дисципліни

Таблиця 4. Тематичний план навчальної дисципліни «Проектування закладів ресторанного господарства»

Назва теми (лекції) та питання теми (лекції)	Кількість годин	Назва теми та питання семінарського, практичного або лабораторного заняття	Кількість годин	Завдання самостійної роботи у розрізі тем	Кількість годин
<b>Модуль 1. Основи технологічного проектування закладів ресторанного господарства</b>					
<p><b>Тема 1. Вступ. Організація проектування закладів ресторанного господарства</b></p> <p><b>Лекція 1. Організаційні засади проектування закладів ресторанного господарства</b></p> <p>1. Мета і завдання дисципліни. 2. Суть і завдання технологічного проектування 3. Законодавча та нормативна база проектування закладів ресторанного господарства.</p> <p><b>Лекція 2. Основи технологічного проектування</b></p> <p>1. Методика розрахунку виробничої потужності і пропускної спроможності закладів ресторанного господарства. 2. Графік завантаження зали. 3. Складання виробничої</p>	<b>4</b>	<p><b>Практичне заняття 1. Розроблення виробничої програми ЗРГ</b></p> <p>1. Визначення чисельності споживачів. 2. Складання графіка завантаження зали. 3. Розрахунок кількості страв всього і в асортименті. 4. Складання виробничої програми ЗРГ</p>	<b>8</b>	<p><b>Завдання.</b> <b>Підготувати доповіді на теми:</b></p> <p>1. Суть технологічного проектування. 2. Основні завдання технологічного проектування. 3. Основні принципи технологічного проектування. 4. Законодавча та нормативна база проектування закладів ресторанного господарства. 5. Види збірників рецептур страв, їх побудова.</p>	14

програми закладів ресторанного господарства					
<p><b>Тема 2. Проектування складських приміщень закладів ресторанного господарства</b></p> <p>1. Методи розрахунку сировини</p> <p>2. Методика розрахунку площі складських приміщень.</p> <p>3. Особливості проектування складських приміщень</p>	2	<p><b>Практичне заняття 2. Проектування складських приміщень</b></p> <p>1. Розрахунок сировини за меню.</p> <p>2. Розрахунок площі складських приміщень за розмірами тари та складського обладнання.</p> <p>3. Компонувальне рішення складських приміщень</p>	8	<p><b>Завдання.</b></p> <p><b>Підготувати доповіді на теми:</b></p> <p>1. Методика розрахунку площі камери для зберігання м'яса в підвішеному стані.</p> <p>2. Вимоги до розташування складського обладнання.</p> <p>3. Проектування експедиції.</p>	14
<p><b>Тема 3. Технологічне проектування заготівельних цехів закладів ресторанного господарства</b></p> <p><b>Лекція 1. Технологічне проектування овочевого цеху</b></p> <p>1. Основні вимоги до проектування овочевого цеху.</p> <p>2. Методика розрахунку овочевого цеху</p> <p>3. Вимоги до розміщення обладнання в овочевому цеху.</p> <p><b>Лекція 2. Технологічне проектування м'ясо-рибного цеху</b></p> <p>1. Основні вимоги до проектування м'ясо-рибного цехів</p> <p>2. Методика розрахунку</p>	4	<p><b>Практичне заняття 3. Технологічне проектування овочевого цеху</b></p> <p>1. Складання виробничої програми цеху.</p> <p>2. Розрахунок механічного обладнання.</p> <p>3. Розрахунок чисельності працівників.</p> <p>4. Розрахунок корисної і загальної площі цеху.</p> <p>5. Компонувальне рішення овочевого цеху</p> <p><b>Практичне заняття 4. Технологічне проектування м'ясо-рибного цеху</b></p> <p>1. Складання виробничої програми цеху.</p> <p>2. Розрахунок технологічного обладнання.</p> <p>3. Розрахунок чисельності працівників.</p> <p>4. Розрахунок корисної і загальної площі цеху.</p> <p>5. Компонувальне рішення м'ясо-рибного цеху</p>	6  6	<p><b>Завдання.</b></p> <p><b>Підготувати доповіді на теми:</b></p> <p>1. Фактори, що впливають на структуру виробничих приміщень.</p> <p>2. Основні вимоги до проектування заготівельних цехів.</p> <p>3. Види графіків виходу на роботу.</p> <p>4. Технологічні схеми оброблення овочів.</p> <p>5. Технологічна схема оброблення капусти та цибулі.</p> <p>6. Вимоги до розташування обладнання в заготівельних цехах.</p>	28



<p>м&amp;арос;ясо-рибного цеху</p> <p>3. Особливості компоновки і розміщення обладнання в м&amp;арос;ясо-рибному цеху</p>					
<p><b>Тема 4. Технологічне проектування виробничих приміщень закладів ресторанного господарства</b></p> <p><b>Лекція 1. Технологічне проектування гарячого цеху</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Вимоги до проектування гарячого цеху.</li> <li>2. Методика розрахунку гарячого цеху.</li> <li>3. Вимоги до компоновання гарячого цеху.</li> </ol> <p><b>Лекція 2. Технологічне проектування кондитерського цеху</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Класифікація кондитерських цехів. Виробнича структура цеху.</li> <li>2. Методика розрахунку кондитерського цеху.</li> <li>3. Вимоги до компоновання цеху.</li> </ol>	<p><b>4</b></p>	<p><b>Практичне заняття 5. Технологічне проектування холодного цеху</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Складання виробничої програми цеху.</li> <li>2. Визначення режиму роботи холодного цеху.</li> <li>3. Складання графіка погодинної реалізації страв.</li> <li>4. Розрахунок технологічного обладнання</li> </ol> <p><b>Практичне заняття 6. Технологічне проектування гарячого цеху</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Складання графіка завантаження котлів.</li> <li>2. Розрахунок теплового обладнання.</li> <li>3. Розрахунок чисельності кухарів.</li> <li>4. Розрахунок корисної і загальної площі цеху.</li> <li>5. Компонувальне рішення гарячого цеху</li> </ol> <p><b>Практичне заняття 7. Технологічне проектування кондитерського цеху</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Складання виробничої програми кондитерського цеху.</li> <li>2. Визначення виробничої структури цеху.</li> <li>3. Розрахунок механічного обладнання.</li> <li>4. Розрахунок кондитерських шаф.</li> </ol>	<p><b>8</b></p> <p><b>8</b></p> <p><b>8</b></p>	<p><b>Завдання.</b></p> <p><b>Підготувати доповіді на теми:</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Основні вимоги до проектування гарячого цеху.</li> <li>2. Характеристика технологічних ліній і робочих місць у гарячому цеху.</li> <li>3. Вимоги до розташування технологічного обладнання в гарячому цеху.</li> <li>4. Методика розрахунку холодного цеху.</li> <li>5. Структура кондитерського цеху в залежності від потужності.</li> <li>6. Санітарні вимоги до оброблення яєць.</li> <li>7. Технологічні схеми приготування окремих видів тіста.</li> </ol>	<p>42</p>

		5. Розрахунок чисельності кондитерів. 6. Розрахунок корисної і загальної площі цеху. 7. Компонувальне рішення кондитерського цеху			
<b>Тема 5. Проектування приміщень для обслуговування споживачів</b> 1. Структура сервісного процесу. Вимоги до проектування. 2. Методика розрахунку площі приміщень для обслуговування споживачів 3. Розрахунок роздавальних приміщень.	<b>2</b>	<b>Практичне заняття 8. Проектування приміщень для обслуговування споживачів</b> 1. Склад приміщень для здійснення процесу обслуговування 2. Визначення площі приміщень для обслуговування споживачів.	<b>8</b>	<b>Завдання.</b> <b>Підготувати доповіді на теми:</b> 1. Структура і призначення приміщень для обслуговування відвідувачів. 2. Методика визначення кількості офіціантів. 3. Вимоги до підбору і розташування меблів у залах ЗРГ.	14
<b>Тема 6. Проектування допоміжних, службово-побутових і адміністративних приміщень</b> 1. Проектування мийних столового і кухонного посуду, сервізної. 2. Проектування службово-побутових і адміністративних приміщень 3. Проектування технічних приміщень	<b>2</b>	<b>Практичне заняття 9. Проектування допоміжних приміщень</b> 1. Розрахунок мийної столового посуду. 2. Розрахунок мийної кухонного посуду	<b>6</b>	<b>Завдання.</b> <b>Підготувати доповіді на теми:</b> 1. Санітарні вимоги до миття столового посуду. 2. Санітарні вимоги до миття кухонного посуду	14
<b>Разом за семестр</b>	<b>18</b>		<b>66</b>		126

## Розділ 5. Система поточного та підсумкового контролю знань студентів

Вивчення даної дисципліни передбачає застосування різних форм контролю знань студентів: поточного (на лекційних та практичних заняттях), і підсумкового (залік, екзамен).

1. Поточний контроль включає:

- усне та письмове опитування, письмове тестування, виконання індивідуальних завдань під час практичних робіт;
- виконання поточних модульних контрольних робіт.

Перелік питань для самостійної підготовки студентів, варіанти завдань наведені в методичних рекомендаціях для практичних занять з навчальної дисципліни.

1. Підсумковий контроль здійснюється у формі екзамену. Критерії, параметри та шкала оцінювання знань студентів наведені у таблицях.

Таблиця 5. Розподіл балів, що отримують студенти за результатами вивчення навчальної дисципліни «Проектування біотехнологічних виробництв»

Назва модулю, теми	Вид навчальної роботи	Кількість балів
<b>1 семестр</b>		
<b>Модуль 1. Основи технологічного проектування закладів ресторанного господарства</b>	Відвідування занять	4
Тема 1. Вступ. Організація проектування	Тестування	6
Тема 2. Проектування складських приміщень ЗРГ	Обговорення теоретичного матеріалу	9
Тема 3. Технологічне проектування заготівельних цехів ЗРГ	Виконання навчальних завдань	16
Поточна модульна робота 1		10
	Разом	45
<b>Модуль 2. Проектування функціональних груп приміщень</b>	Відвідування занять	5
Тема 4. Технологічне проектування виробничих приміщень ЗРГ	Тестування	8
Тема 5. Проектування приміщень для обслуговування споживачів	Обговорення теоретичного матеріалу	12
Тема 6. Проектування допоміжних, службово-побутових і адміністративних приміщень	Виконання навчальних завдань	20
Поточна модульна робота 2		10
	Разом	55
<b>Всього</b>		<b>100</b>

**Таблиця 6. Система нарахування додаткових балів за видами робіт з вивчення навчальної дисципліни «Проектування підприємств харчових виробництв»**

Форма роботи	Вид роботи	Бали
1. Навчальна	1. Участь у предметних олімпіадах: університетських, міжвузівських всеукраїнських, міжнародних.	1,0 2,0
	2. Виконання індивідуальних навчально-дослідних завдань підвищеної складності	2,0
2. Науково – дослідна	1. Участь у науковому гуртку	1
	2. Участь у конкурсах студентських робіт: нагородження дипломом призові місця.	1,0 3,0
	3. Участь у наукових студентських конференціях	2,0

Таблиця 6. Шкала оцінювання знань студентів за результатами підсумкового контролю (заліку) з навчальної дисципліни «Проектування біотехнологічних виробництв»

Сума балів за всі види навчальної діяльності	Оцінка за шкалою ЕКТС	Оцінка за національною шкалою
90-100	A	відмінно
82-89	B	добре
74-81	C	
64-73	D	задовільно
60-63	E	
35-59	FX	незадовільно з можливістю повторного складання
0-34	F	«незадовільно» з обов'язковим повторним вивченням дисципліни

## Розділ 7. Рекомендовані джерела інформації

### Основні

1. Планування та забудова територій: ДБН Б. 2.2 – 12 : 2018. [Чинний від 2018-09-01]. Київ: Мінрегіон України, 2018. 179 с.
2. Будинки і споруди. Підприємства харчування (заклади ресторанного господарства): ДБН В.2.2-25:2009. [Чинний від 2010-09-01]. Київ: Мінрегіонбуд України, 2010. 83 с.

3. Будинки і споруди. Громадські будинки та споруди. Основні положення : ДБН В.2.2.-9:2009. [Чинний від 2010-10-01]. Київ: Мінрегіонбуд України, 2010. 68 с.
4. Будинки і споруди. Доступність будинків і споруд для маломобільних груп населення : ДБН В.2.2-17:2006. [Чинний від 2007-05-01]. Київ: Держбуд України, 2007. 21 с.
5. Послуги громадського харчування: Загальні вимоги. ДСТУ 30523-97. Київ: Держстандарт України, 1998. 10 с.
6. Заклади ресторанного господарства. Класифікація: ДСТУ 4281-2004. [Чинний від 2004-03-31]. Київ: Держспоживстандарт України, 2004. 16 с. (Національний стандарт України).
7. Санітарні правила для підприємств громадського харчування: СанПіН 42-123-5777-91. [Чинні від 1991-05-19]. Москва : Мінздрав СРСР, 1991. 57 с.
8. Павленкова П.П., Тележенко Л.М., Біленька І.Р., Дзюба Н.А. Технологічне проектування підприємств ресторанного господарства: навч. посібник. Херсон : Олді-плюс, 2016. 312 с.
9. Проектування закладів ресторанного господарства: навч. посіб. / [за ред. А.А. Мазаракі]. Київ: Київ. нац. торг.- екон. ун-т, 2012. 307 с.
10. Технологічне проектування підприємств харчування : навчальний посібник / Черевко О.І. [та ін. ]. Харків : ХДУХТ, 2005. 295 с..
11. ДБН В.2.5-39:2008. (СНиП 11-89-90). Інженерне обладнання будинків і споруд. Зовнішні мережі та споруди. Теплові мережі: затв. наказом Мін. регіон. розвитку та буд. України від 19.12.2008 №568 : введені в дію з 01.07.2009. К.: Мінрегіонбуд України, 2009. 56 с. /<http://www.pteplo.com.ua>
12. ДБН В.1.1-7-2002.(СНиП 2.01.02-86, СНиП 11-2-80. Пожежна безпека об'єктів будівництва [Текст] : затв. наказом Держбуду України 03.12.2001 №88 : введені в дію з 01.05.03. – К.: Держбуд України, 2003. – 41 с.

### Додаткові

1. Збірник рецептур національних страв та кулінарних виробів, правових, нормативно-правових та інших актів для закладів ресторанного господарства/ [Укладач О. В. Шалимінов]. Київ: Арій, 2013. 1008 с.
2. Іванова О.В., Капліна Т.В. Санітарія та гігієна закладів ресторанного господарства: підручник. Суми: Університетська книга, 2010. 399 с.
3. Про затвердження рекомендованих норм технічного оснащення закладів громадського харчування : Наказ №-2 від 03.01.2003 р.