

ПОЛТАВСЬКИЙ УНІВЕРСИТЕТ ЕКОНОМІКИ І ТОРГІВЛІ  
Навчально-науковий інститут денної освіти  
Кафедра технологій харчових виробництв і ресторанного господарства

**СИЛАБУС**

навчальної дисципліни

**«Проектування закладів ресторанного господарства»**

на 2024-2025 навчальний рік

Курс та семестр вивчення	4 курс, 8 семестр
Освітня програма / спеціалізація	«Ресторанні технології»
Спеціальність	181 Харчові технології
Галузь знань	18 Виробництво та технології
Ступінь вищої освіти	бакалавр

ПІБ НПП, який веде дану дисципліну  
**Михайлівна**  
науковий ступінь і вчене звання,  
посада  
харчових

**Горобець** **Олександра**

к.т.н., доцент  
доцент кафедри технологій

виробництв і ресторанного

господарств

Контактний телефон	+38-066-228-67-08
Електронна адреса	g.kasandra87@ukr.net
Розклад навчальних занять	<a href="http://schedule.puet.edu.ua/">http://schedule.puet.edu.ua/</a>
Консультації	очна <a href="http://www.thvrg.puet.edu.ua/cont.php">http://www.thvrg.puet.edu.ua/cont.php</a> он-лайн: електронною поштою, пн-пт з 10.00-17.00
Сторінка дистанційного курсу	<a href="https://el.puet.edu.ua/">https://el.puet.edu.ua/</a>

### Опис навчальної дисципліни

<b>Мета вивчення навчальної дисципліни</b>	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. Набуття студентами професійного образного мислення та необхідних теоретичних знань і практичних навичок, які пов'язані із особливостями комплексних проектних розробок інноваційних технологій виробництва продукції; техніко-технологічних основ комплексних проектних розробок підприємств з застосуванням САПР.
<b>Тривалість</b>	8 семестр: 7 кредити ЄКТС/210 годин (лекції 18 год., практичне заняття 66 год., самостійна робота 126 год.);
<b>Форми та методи навчання</b>	Лекції та практичні заняття в аудиторії, самостійна робота поза розкладом
<b>Система поточного та підсумкового контролю</b>	Поточний контроль: відвідування занять; навчальна робота на практичних заняттях; захист виконання домашнього завдання; виконання індивідуальних завдань; самостійна робота з підготовки до занять та виконання домашніх завдань; поточні модульні контрольні роботи Підсумковий контроль: семестр 8 – залік.
<b>Базові знання</b>	Наявність знань з дисциплін «Технологія галузі»; «Обладнання галузі»; «Організація виробництва»; «Основи фізіології та гігієни харчування»; «Основи охорони праці». Дана навчальна дисципліна є базовою для виконання кваліфікаційної дипломної роботи
<b>Мова викладання</b>	Українська

### Перелік компетентностей, які забезпечує дана 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	ПРН 16. Дотримуватися правил техніки безпеки та проводити технічні та організаційні заходи щодо організації безпечних умов праці

виробництва харчових продуктів.	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

#### Тематичний план навчальної дисципліни

Назва теми	Види робіт	Завдання самостійної роботи у розрізі тем
Розділ 1. «Проектування закладів ресторанного господарства»		
Модуль 1. ОСНОВИ ТЕХНОЛОГІЧНОГО ПРОЕКТУВАННЯ ЗАКЛАДІВ РЕСТОРАННОГО ГОСПОДАРСТВА		
<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><b>Лекція 2. Основи технологічного проектування</b></p>	<p>Відвідування занять; виконання навчальної роботи на лабораторних заняттях; завдання самостійної роботи; захист виконання домашнього завдання, тестування</p>	<p><b>Завдання. Підготувати доповіді на теми:</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Суть технологічного проектування.</li> <li>2. Основні завдання технологічного проектування.</li> <li>3. Основні принципи технологічного проектування.</li> <li>4. Законодавча та нормативна база проектування закладів ресторанного господарства.</li> <li>5. Види збірників рецептур страв, їх побудова.</li> </ol>
<p><b>Тема 2. Проектування складських приміщень закладів ресторанного господарства</b></p>	<p>Відвідування занять; виконання навчальної роботи на лабораторних заняттях; завдання самостійної роботи; захист виконання домашнього завдання, тестування</p>	<p><b>Завдання. Підготувати доповіді на теми:</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Методика розрахунку площі камери для зберігання м'яса в підвішеному стані.</li> <li>2. Вимоги до розташування складського обладнання.</li> <li>3. Проектування експедиції.</li> </ol>
<p><b>Тема 3. Технологічне</b></p>	<p>Відвідування</p>	<p><b>. Завдання.</b></p>

<p><b>проектування заготівельних цехів закладів ресторанного господарства</b></p> <p><b>Лекція 1. Технологічне проектування овочевого цеху</b></p> <p><b>Лекція 2. Технологічне проектування м'ясо-рибного цеху</b></p>	<p>занять; виконання навчальної роботи на лабораторних заняттях; завдання самостійної роботи; захист виконання домашнього завдання, тестування</p>	<p><b>Підготувати доповіді на теми:</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Фактори, що впливають на структуру виробничих приміщень.</li> <li>2. Основні вимоги до проектування заготівельних цехів.</li> <li>3. Види графіків виходу на роботу.</li> <li>4. Технологічні схеми оброблення овочів.</li> <li>5. Технологічна схема оброблення капусти та цибулі.</li> <li>6. Вимоги до розташування обладнання в заготівельних цехах.</li> </ol>
<p><i>Модуль 2. ПРОЕКТУВАННЯ ФУНКЦІОНАЛЬНИХ ГРУП ПРИМІЩЕНЬ</i></p>		
<p><b>Тема 4. Технологічне проектування виробничих приміщень закладів ресторанного господарства</b></p> <p><b>Лекція 1. Технологічне проектування гарячого цеху</b></p> <p><b>Лекція 2. Технологічне проектування кондитерського цеху</b></p>	<p>Відвідування занять; виконання навчальної роботи на лабораторних заняттях; завдання самостійної роботи; захист виконання домашнього завдання, тестування</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><b>Тема 5. Проектування приміщень для обслуговування</b></p>	<p>Відвідування занять; виконання навчальної роботи на лабораторних</p>	<p><b>Завдання.</b></p> <p><b>Підготувати доповіді на теми:</b></p>

<b>споживачів</b>	заняттях; завдання самостійної роботи; захист виконання домашнього завдання, тестування	1. Структура і призначення приміщень для обслуговування відвідувачів. 2. Методика визначення кількості офіціантів. 3. Вимоги до підбору і розташування меблів у залах ЗРГ.
<b>Тема 6. Проектування допоміжних, службово-побутових і адміністративних приміщень</b>	Відвідування занять; виконання навчальної роботи на лабораторних заняттях; завдання самостійної роботи; захист виконання домашнього завдання, тестування	<b>Завдання.</b> <b>Підготувати доповіді на теми:</b> 1. Санітарні вимоги до миття столового посуду. 2. Санітарні вимоги до миття кухонного посуду

#### Інформаційні джерела

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.
4. Інноваційний підхід до інженерно-технічного забезпечення закладів ресторанного господарства / О. М. Горобець та ін. *Науковий вісник ПУЕТ*. 2024. № 2. С. 44–49. Режим доступу <http://puet.poltava.ua/index.php/technical/article/view/304/287>
5. Хомич, Г. П., Горобець, О. М., Чоні, І. В., Наконечна, Ю. Г., & Володько, О. В. (2024). Нові підходи до проектування закладів ресторанного господарства. *Науковий вісник Полтавського університету економіки і торгівлі. Серія «Технічні науки»*, (2), 25-31. Режим доступу <http://puet.poltava.ua/index.php/technical/article/view/300/284>

### Програмне забезпечення навчальної дисципліни

- Пакет програмних продуктів Microsoft Office, AutoCAD,

### Політика вивчення навчальної дисципліни та оцінювання

**Політика оцінювання здобувачів вищої освіти.** Роботи, які здаються із порушенням термінів без поважних причин, оцінюються на нижчу оцінку (75% від можливої максимальної кількості балів за вид діяльності). Перескладання модулів відбувається із дозволу провідного викладача за наявності поважних причин (наприклад, лікарняний). Положення про організацію освітнього процесу <https://puet.edu.ua/wp-content/uploads/2023/06/polozhennya-pro-organizaciyu-osvitnogo-proczesu.pdf>

Положення про порядок та критерії оцінювання знань, вмінь та навичок здобувачів вищої освіти [https://puet.edu.ua/wp-content/uploads/2023/07/polozh\\_por\\_kryt\\_ocinyuvannya.pdf](https://puet.edu.ua/wp-content/uploads/2023/07/polozh_por_kryt_ocinyuvannya.pdf)

Порядок ліквідації здобувачами вищої освіти академічної заборгованості <https://puet.edu.ua/wp-content/uploads/2023/07/poryadok-likvidaciyi-zdobuvachamy-vyshhoyi-osvity-akademichnoyi-zaborgovanosti.pdf>

Положення про повторне навчання [https://puet.edu.ua/wp-content/uploads/2023/07/polozh\\_pro-povt-navch.pdf](https://puet.edu.ua/wp-content/uploads/2023/07/polozh_pro-povt-navch.pdf)

**Політика щодо відвідування.** Відвідування занять є обов'язковим компонентом. За об'єктивних причин (наприклад, хвороба, працевлаштування, міжнародне стажування) навчання може відбуватись в режимі он-лайн.

**Політика щодо академічної доброчесності.** Здобувач повинен дотримуватися принципів академічної доброчесності, зокрема недопущення академічного плагіату, фальсифікації, фабрикації, списування під час поточного, рубіжного та підсумкового контролю. Списування під час контрольних робіт та поточних тестів заборонені (в т.ч. із використанням мобільних девайсів). Мобільні пристрої дозволяється використовувати лише під час он-лайн тестування та підготовки практичних завдань в процесі заняття. В ПУЕТ діють:

Кодекс честі студента [https://puet.edu.ua/wp-content/uploads/2023/07/kodeks\\_chesti\\_studenta.pdf](https://puet.edu.ua/wp-content/uploads/2023/07/kodeks_chesti_studenta.pdf)

Положення про академічну доброчесність [https://puet.edu.ua/wp-content/uploads/2023/07/polozh\\_akadem\\_dobrocheshnist.pdf](https://puet.edu.ua/wp-content/uploads/2023/07/polozh_akadem_dobrocheshnist.pdf).

Положення про запобігання випадків академічного плагіату <https://puet.edu.ua/wp-content/uploads/2023/07/polozhennya-pro-zapobigannyavypadkam-akademichnogo-plagiatu.pdf>

**Політика визнання результатів навчання визначена такими документами:**

Положення про порядок перезарахування результатів навчання, здобутих в іноземних та вітчизняних закладах освіти [https://puet.edu.ua/wp-content/uploads/2023/07/polozh\\_por\\_perezarah\\_rez\\_zvo.pdf](https://puet.edu.ua/wp-content/uploads/2023/07/polozh_por_perezarah_rez_zvo.pdf)

Положення про академічну мобільність здобувачів вищої освіти [https://puet.edu.ua/wp-content/uploads/2023/07/polozha\\_pro\\_akademichnu\\_mobilnist.pdf](https://puet.edu.ua/wp-content/uploads/2023/07/polozha_pro_akademichnu_mobilnist.pdf)

Положення про порядок визнання результатів навчання здобутих шляхом неформальної та/або інформальної освіти (розділ Освіта/Організація освітнього процесу/Неформальна освіта) <https://puet.edu.ua/wp-content/uploads/2023/07/polozhennya-pro-poryadok-vyznannya-rezultativ-navchannya-zdobutyh-shlyahom-neformalnoyi-ta-abo-informalnoyi-osvity.pdf>

**Положення вирішення конфліктних ситуацій:**

Положення про правила вирішення конфліктних ситуацій <https://puet.edu.ua/wp-content/uploads/2023/07/polozhennya-pro-pravyla-vyrishennya-konfliktnyh-sytuacij-u-puet.pdf>

Положення про апеляцію результатів підсумкового контролю у формі екзамену [https://puet.edu.ua/wp-content/uploads/2023/07/polozh\\_pro-apel\\_pidscontr.pdf](https://puet.edu.ua/wp-content/uploads/2023/07/polozh_pro-apel_pidscontr.pdf)

Уповноважена особа з питань запобігання та виявлення корупції <https://puet.edu.ua/zapobigannya-ta-protidiya-korupcii/>

**Політика підтримки учасників освітнього процесу:**

Психологічна служба: <https://puet.edu.ua/psychologichna-pidtrymka-v-puet/>

Студентський омбудсмен (Уповноважений з прав студентів) ПУЕТ <https://puet.edu.ua/other-divisions/studentykyj-ombudsmen-upovnovazhenyj-z-prav-studentiv-puet/>

Уповноважений з прав корупції <https://puet.edu.ua/zapobigannya-ta-protidiya-korupcii/>

**Безпека освітнього середовища:** Інформація про безпечність освітнього середовища ПУЕТ наведена у вкладці «Безпека життєдіяльності» <https://puet.edu.ua/pro-puet/bezpeka-zhyttyediyalnosti/>

### Оцінювання

Підсумкова оцінка

### Оцінювання

Підсумкова оцінка за вивчення навчальної дисципліни розраховується через поточне оцінювання

Види робіт	Максимальна кількість балів
<b>Семестр 1</b>	
Модуль 1. (теми 1-3) відвідування занять (4,0 бали); навчальна робота на практичних заняттях 16,0 балів); обговорення теоретичного матеріалу (9,0 балів); тестування (6,0 балів); виконання поточної модульної контрольної роботи (10,0 балів)	45
Модуль 2. (теми 4-6) відвідування занять (5,0 бали); навчальна робота на практичних заняттях (20,0 балів); обговорення теоретичного матеріалу (12,0 балів); тестування (8,0 балів); виконання поточної модульної контрольної роботи (10,0 балів)	55
Підсумковий контроль (залік)	100
<b>Семестр 2</b>	
Модуль 3-4. (теми 1-5) відвідування лекційних та практичних занять (32,0 бали); навчальна робота на практичних заняттях (16,0 балів); виконання індивідуальних завдань (26,0 балів); виконання поточної модульної контрольної роботи (10,0 балів)	100
Підсумковий контроль (залік)	100

### Шкала оцінювання знань студентів за результатами підсумкового контролю з навчальної дисципліни «Проектування закладів ресторанного господарства»

Сума балів за всі види навчальної діяльності	Оцінка за шкалою ECTS	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

**Система нарахування додаткових балів за видами робіт з вивчення навчальної дисципліни «Проектування закладів ресторанного господарства»**

<b>Форма роботи</b>	<b>Вид роботи</b>	<b>Бали</b>
Навчальна	1. Виконання індивідуальних завдань підвищеної складності 2. Підготовка рефератів і участь в проведенні круглих столів.	10,0 8,0
Науково – дослідна	1. Участь в наукових семінарах 2. Участь в наукових студентських конференціях: університетських, міжвузівських, всеукраїнських, міжнародних	5,0 5,0
Кафедральна	1. Участь у виготовленні мультимедійних засобів навчання	2,0
<b>Разом</b>		<b>30</b>