

2022

Міністерство освіти і науки України
Сумський національний аграрний університет
Факультет харчових технологій
Кафедра технології харчування

Робоча програма (силабус) освітнього компонента


ПРОЕКТУВАННЯ ПІДПРИЄМСТВ РЕСТОРАННОГО ГОСПОДАРСТВА
вибірковий

Реалізується в межах освітньої програми 18 – Виробництво та технології
за спеціальністю 181 - Харчові технології


на першому рівні вищої освіти

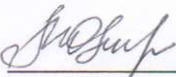
Суми – 2021

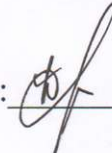
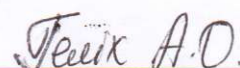
Розробник:  Степанова Т.М., к.т.н., доцент
(підпис)

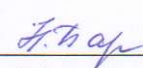
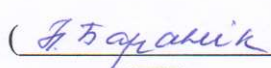
Розглянуто, схвалено та затверджено на засіданні кафедри технології харчування	протокол № <u>13</u> від « <u>17</u> » <u>Червня</u> 2021 р.
	Завідувач кафедри <u></u> Перцевой Ф.В. (підпис)

Погоджено:

Гарант освітньої програми  Степанова Т.М.
(підпис) (ПБ)

Декан факультету, де реалізується освітня програма  Мельник О.Ю.
(підпис) (ПБ)

Рецензія на робочу програму (додається) надана:  С.М. Сабарош
(ПБ)
 Тейк А.О.
(ПБ)

Методист відділу якості освіти, ліцензування та акредитації  ()
(підпис) (ПБ)

Зареєстровано в електронній базі: дата: 25.08 2021 р.

Інформація про перегляд робочої програми (силабусу):

Навчальний рік, в якому вносяться зміни	Номер додатку до робочої програми з описом змін	Зміни розглянуто і схвалено		
		Дата та номер протоколу засідання кафедри	Завідувач кафедри	/ Гарант освітньої програми
2022-2023	Додаток 2	14.06 2022 р. №18	<i>[Signature]</i>	<i>[Signature]</i>

1. ЗАГАЛЬНА ІНФОРМАЦІЯ ПРО ОСВІТНІЙ КОМПОНЕНТ

1.	Назва ОК	ВБ 3.2 ПРОЕКТУВАННЯ ПІДПРИЄМСТВ РЕСТОРАННОГО ГОСПОДАРСТВА							
2.	Факультет/кафедра	Харчових технологій/технології харчування							
3.	Статус ОК	Вибірковий							
4.	Програма/Спеціальність (програми), складовою яких є ОК для (заповнюється для обов'язкових ОК)	Освітньо-професійна програма 18 «Виробництво та технології» за спеціальністю 181 «Харчові технології»							
5.	ОК може бути запропонований для (заповнюється для вибіркових ОК)	-							
6.	Рівень НРК	6 рівень							
7.	Семестр та тривалість вивчення	7 семестр, 1-15 тиждень							
8.	Кількість кредитів ЄКТС	5							
9.	Загальний обсяг годин та їх розподіл	Контактна робота(заняття)					Самостійна робота		
		Лекційні		Практичні /семінарські		Лабораторні			
		Ден	Заоч	Ден	Заоч	Ден	Заоч	Ден	Заоч
		30	12	-	-	44	14	76	124
10.	Мова навчання	українська							
11.	Викладач/Координатор освітнього компонента	Степанова Т.М.							
12.	Контактна інформація	ППІ: Степанова Тетяна Михайлівна Посада: доцент кафедри технології харчування Робоче місце: каб. 224 корпусу механізації E-mail: tetiana.stepanova@snau.edu.ua Час проведення консультацій: щопонеділка з 13-00 до 14-00							
13.	Загальний опис освітнього компонента	Освітній компонент включає в себе розділи з технологічного проектування підприємств ресторанного господарства, які базуються на ґрунтовних знаннях технологічних процесів харчових виробництв. Зміст дисципліни адаптовано до спеціальності. Предметом даного курсу є проектування нових або модернізація діючих виробництв (виробничих дільниць) підприємств ресторанного господарства. Акцентовано увагу на основних нормативах розрахунку та принципах розміщення мережі підприємств ресторанного господарства							
13.	Мета освітнього компонента	забезпечити достатній теоретичний і практичний рівень знань студентів щодо проведення технологічних розрахунків виробничих, складських, побутових, торгівельних та інших приміщень підприємств ресторанного господарства, залежно від різних факторів.							

14.	Передумови вивчення ОК, зв'язок з іншими освітніми компонентами ОП	<p>1. Освітній компонент базується на знання технології харчування (знання особливостей виробництва страв та кулінарних виробів засобами підприємств ресторанного господарства), організації ресторанного господарства (знання щодо роботи цехів та виробничих підрозділів підприємств ресторанного господарства), безпеки праці (навички з дотримання вимог безпеки праці), технологічного обладнання харчових виробництв і закладі ресторанного господарства (знання про сучасне устаткування підприємств ресторанного господарства).</p> <p>2. Освітній компонент є основою для написання кваліфікаційної роботи бакалавра</p>
15.	Політика академічної доброчесності	<p>Дотримання академічної доброчесності для здобувачів вищої освіти передбачає: самостійне виконання навчальних завдань, завдань поточного та підсумкового контролю результатів навчання; посилення на джерела інформації у разі використання ідей, тверджень, відомостей; дотримання норм законодавства про авторське право; надання достовірної інформації про результати власної навчальної або наукової діяльності.</p> <p>Порушення академічної доброчесності при вивченні ОК «Проектування підприємств ресторанного господарства» вважаються : академічний плагіат, академічне шахрайство (спісування, обман, видавання чимось виконаної роботи за власну), використання електронних пристроїв під час підсумкового контролю знань</p> <p>За порушення академічної доброчесності здобувачі освіти можуть бути притягнені до такої академічної відповідальності:</p> <p>Академічний плагіат – оцінка 0, повторне виконання завдання.</p> <p>Академічне шахрайство – анулювання отриманих балів; повторне проходження оцінювання повторне виконання несамостійно виконаної роботи;</p> <p>Використання електронних пристроїв під час підсумкового контролю знань – відсторонення від виконання роботи, оцінка 0, повторне проходження підсумкового контролю</p>
16	Посилання на курс у системі Moodle	

2. РЕЗУЛЬТАТИ НАВЧАННЯ ЗА ОСВІТНІМ КОМПОНЕНТОМ ТА ЇХ ЗВ'ЯЗОК З ПРОГРАМНИМИ РЕЗУЛЬТАТАМИ НАВЧАННЯ

Результати навчання за ОК: Після вивчення освітнього компонента студент очікувано буде здатен...»	Програмні результати навчання, на досягнення яких спрямований ОК (зазначити номер згідно з нумерацією, наведеною в ОП) ¹				Як оцінюється РНД
	ПРН 12	ПРН 13	ПРН 23	ПРН 28	
ДРН 1. Знати основні технологічні процеси під час виробництва стра та кулінарних виробів засобами підприємств ресторанного господарства	+	+			Тести множинного вибору та на відповідність; вирішення ситуаційних завдань; екзамен
ДРН 2. Розуміти структуру та взаємозв'язок між виробничими приміщеннями та окремими дільницями підприємств ресторанного господарства			+	+	Тести множинного вибору та на відповідність; вирішення ситуаційних завдань; РГР, екзамен
ДРН 3. Знати нормативи технологічних розрахунків			+		Тести множинного вибору та на відповідність; усне опитування;

¹ Має відповідати Матриці забезпечення програмних результатів навчання відповідними компонентами освітньої програми, зазначається для обов'язкових освітніх компонентів ОП I та II рівня, для усіх (обов'язкових та вибіркових ОК) ОП III

окремих підприємств ресторанного господарства					РГР, екзамен
ДРН 4. Володіти базовими навичками щодо компонування та розміщення підприємств ресторанного господарства	+	+	+		РГР, екзамен
ДРН 5. Вміти самостійно набувати сучасних знань, аналізуючи наукову літературу, інформаційні ресурси, та ефективно налагоджувати комунікації при виконанні командних завдань				+	РГР, презентація з доповіддю, екзамен

3. ЗМІСТ ОСВІТНЬОГО КОМПОНЕНТА (ПРОГРАМА НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ)

Тема. Перелік питань, що будуть розглянуті в межах теми	Розподіл в межах загального бюджету часу			Рекомендована література ²
	Аудитор на робота		Само-стійна робота	
	Лк	Лаб . з.		
	Ден/ заоч	Ден	Ден/за оч	
Тема 1. Основні напрямки проектування підприємств ресторанного господарства. Загальні поняття, терміни та визначення в галузі проектування підприємств ресторанного господарства. Сучасна концепція планування підприємств ресторанного господарства. Нормативна документація, яка регламентує проектування підприємств. Основи САПР.	2/-		8/12	1, 2, 3, 11
Тема 2. Обґрунтування проекту. Функціональна структура підприємств ресторанного господарства. Етапи проектування. Маркетингове обґрунтування проекту. Техніко-економічне обґрунтування проекту.	4/2	4/-	8/14	2, 8,11
Тема 3. Розробка виробничої програми підприємства ресторанного господарства Визначення кількості споживачів. Визначення кількості продукції, що реалізується в залі підприємства. Складання виробничої програми підприємства. Особливості розробки виробничої програми підприємств, що обслуговують певні контингенти.	2/2	4/4	9/14	1, 2,4,11
Тема 4. Проектування приміщень для приймання і зберігання продуктів Методи розрахунку добової витрати сировина та напівфабрикатів. Методика розрахунку нормативного запасу продуктів. Особливості розрахунку кількості продуктів за фізіологічними нормами. Методика підбору підтоварників, стелажів, контейнерів. Методика підбору холодильного обладнання. Розрахунок площі приміщень для приймання і зберігання продуктів.	4/2	4/4	9/14	2,4,10,11

²Конкретне джерело із основної чи додатково рекомендованої літератури

Тема 5. Методики проектування заготівельних цехів. Методика розрахунку овочевого цеху. Методика розрахунку м'ясо-рибного цеху. Методика розрахунку цеху доготування напівфабрикатів та обробки зелені, фруктів, ягід і овочів.	4/2	8/-	4/14	2,4,5, 7, 9, 11
Тема 6 Методики проектування доготівельних цехів. Методика розрахунку гарячого цеху. Методика розрахунку холодного цеху. Розробка виробничої програми цехів. Складання графіків реалізації та приготування продукції. Методики підбору теплового обладнання для гарячого цеху. Методика підбору холодильного обладнання для холодного цеху. Розрахунок чисельності кухарів. Методики підбору допоміжного обладнання. Методика розрахунку площі цеху.	6/2	8/4	9/14	2, 8,11
Тема 7. Методика проектування кондитерського цеху. Розробка виробничої програми цеху. Складання графіку реалізації та приготування продукції. Розрахунок кількості тіста та оздоблювальних напівфабрикатів. Методики підбору механічного обладнання. Методика підбору теплового обладнання. Розрахунок чисельності кухарів. Методики підбору допоміжного обладнання. Методика розрахунку площі цеху.	4/-	8/-	9/14	1,5,6,7,11
Тема 8. Методики проектування мийних, приміщень для нарізання хліба, приміщень для відвідувачів та службових приміщень. Методика проектування мийних приміщень. Методика проектування приміщень для нарізання хліба. Методика проектування приміщень для відвідувачів. Методика проектування службових приміщень.	2/-	4/-	8/14	1,5,6,7,11
Тема 9. Методика розрахунку площі будівля та вимоги до її компоування Методика розрахунку площі будівлі, вибір будівлі. Особливості компоування приміщень для прийому та зберігання продуктів. Особливості компоування виробничих приміщень. Особливості компоування приміщень для відвідувачів.	2/2	4/-	8/12	2,4,5, 10
Всього	30/12	44/14	76/124	

4. МЕТОДИ ВИКЛАДАННЯ ТА НАВЧАННЯ

ДРН	Методи викладання (робота, що буде проведена викладачем під час аудиторних занять, консультацій)	Кількість годин	Методи навчання (які види навчальної діяльності має виконати студент самостійно)	Кількість годин
ДРН 1. Знати основні технологічні процеси під час виробництва стра та кулінарних виробів засобами підприємств ресторанного господарства	<i>Пояснювально-репродуктивні</i> методи: лекція, розповідь-пояснення, спрямовані на вирішення ціннісно-орієнтованого змісту навчального матеріалу (в контексті професійних завдань) Використання платформи MOODLE. ZOOM під час змішаної форми	20	робота з підручниками, посібниками, матеріалами мережі Інтернет; ілюстрація, демонстрація, виконання технологічних розрахунків, самостійних робіт тощо	20

	навчання.			
ДРН 2. Розуміти структуру та взаємозв'язок між виробничими приміщеннями та окремими дільницями підприємств ресторанного господарства	<i>Частково-пошукові методи:</i> проблемно-діалогові, моделювання, кейс-метод тощо Використання платформи MOODLE, ZOOM під час змішаної форми навчання.	20	самостійний пошук навчальної інформації, виконання лабораторних робіт, розрахункових завдань та задач.	20
ДРН 3. Знати нормативи технологічних розрахунків окремих підприємств ресторанного господарства	<i>Проблемно-пошукові методи</i> при виконанні лабораторних робіт Використання платформи MOODLE, ZOOM під час змішаної форми навчання.	14	Опрацювання літератури та нормативної документації за темою, на платформі Moodle Виконання та здача лабораторних робіт та розрахунково-графічної роботи	14
ДРН 4. Володіти базовими навичками щодо конструювання та розміщення підприємств ресторанного господарства	<i>Дедуктивний метод</i> – побудований на основі узагальнень. <i>Проблемно-пошукові методи</i> при виконанні лабораторних робіт Використання платформи MOODLE, ZOOM під час змішаної форми навчання	10	пошук інформації для написання доповідей та презентування отриманих результатів, виконання та здача лабораторних робіт та розрахунково-графічної роботи	10
ДРН 5. Вміти самостійно набувати сучасних знань, аналізуючи наукову літературу, інформаційні ресурси, та ефективно налагоджувати комунікації при виконанні командних завдань	<i>Проблемні</i> – дискусії та обговорення за вивченим матеріалом. <i>Лекція-прес-конференція.</i> Використання платформи MOODLE, ZOOM під час змішаної форми навчання.	10	Опрацювання літератури та нормативної документації за темою, на платформі Moodle Виконання та здача лабораторних робіт та розрахунково-графічної роботи	12

5. ОЦІНЮВАННЯ ЗА ОСВІТНІМ КОМПОНЕНТОМ

5.1. Діагностичне оцінювання (зазначається за потреби)

5.2. Сумативне оцінювання

5.2.1 Для оцінювання очікуваних результатів навчання передбачено

1.	Усне опитування	10 балів/10%	До 15 тижня
2.	Вирішення розрахункових завдань	10 балів/10%	До 14-15 тижня
3.	Презентація з доповіддю	15 балів/15%	До 15 тижня
4.	Протоколи лабораторних робіт	20 балів/20%	До 15 тижня
5.	Тести множинного вибору та на відповідність	15 балів/15%	До 10 тижня
6.	Іспит (три завдання: 1.тести множинного вибору та на відповідність; 2. вирішення ситуаційного завдання; 3.розв'язок розрахункової задачі)	30 балів/30%	Екзаменаційний тиждень

5.2.2 Критерії оцінювання

Компонент	Незадовільно	Задовільно	Добре	Відмінно
Усне опитування	<3 балів	3-5	6-8 балів	9-10 балів
	Вимоги щодо завдання не виконано	Більшість вимог виконано, але окремі складові відсутні або недостатньо розкриті, відсутній аналіз інших підходів до питання	Виконано усі вимоги завдання	Виконано усі вимоги завдання, продемонстровано, креативність, вдумливість, запропоновано власне вирішення проблеми
Вирішення ситуаційних завдань	<3 балів	3-5	6-8 балів	9-10 балів
	Вимоги щодо завдання не виконано	Більшість вимог виконано, але окремі складові відсутні або недостатньо розкриті, відсутній аналіз інших підходів до питання	Виконано усі вимоги завдання, розв'язані ситуаційне завдання розв'язане повністю, протокол складений	Виконано усі вимоги завдання, продемонстровано, креативність, вдумливість, запропоновано власне вирішення проблеми
Презентація з доповіддю	<3 балів	3-5	6-9 балів	10-15 балів
	Вимоги щодо завдання не виконано	Презентація підготована, але доповідь не чітка, не логічна	Виконано усі вимоги завдання, доповідь та презентація відповідають поставленим вимогам	Виконано усі вимоги завдання, продемонстровано, креативність, вдумливість, запропоновано власне вирішення
Протоколи лабораторних робіт	<5 балів	5-10	11-15	16-20
	Вимоги щодо завдання не виконано	Більшість вимог виконано, але є незначні порушення методик	Завдання виконане вірно	Виконано усі вимоги завдання, продемонстровано, креативність, вдумливість, запропоновано власне вирішення
Тести множинного вибору	<2 балів	2-9	10-13	14-15
	Менше 3 правильних відповідей	3-7 правильних відповідей	8-9 правильних відповідей	Всі правильні відповіді
Іспит	<15 балів	15-20	21-26	27-30
	Питання білету не розкриті	Розкрито два завдання	Розкрито три завдання	Розкрито три завдання та запропоновано практичне виконання завдання

Формативне оцінювання:

№	Елементи формативного оцінювання	Дата
1.	Письмове опитування після вивчення тем зі зворотнім зв'язком від викладача	15 хв в кінці заняття при завершенні вивчення теми
2.	Усний зворотний зв'язок від викладача під час роботи над ситуаційними задачами протягом заняття	наступне заняття після вивчення нової теми

3.	<i>Усний зворотній зв'язок від викладача та студентів після презентації з доповіддю</i>	10-15 тиждень
4.	<i>Експрес-опитування із взаємоперевіркою студентами</i>	перед кожною роботою в лабораторії хімії
5.	<i>Підсумковий тестовий контроль зі зворотнім зв'язком від викладача</i>	в кінці кожного вивченого розділу
6.	<i>Розв'язок розрахункових задач з груповим обговоренням</i>	30-45 хв при вивченні кожної нової теми

6. НАВЧАЛЬНІ РЕСУРСИ (ЛІТЕРАТУРА)

6.1. Основні джерела

1. Технологічне проектування підприємств ресторанного господарства: навч. посіб. / П. П. Павленкова, Л. М. Тележенко, І. Р. Біленька, Н. А. Дзюба : Одес. нац. акад. харч. технологій. - Херсон : Олді-Плюс, 2016. - 312 с
2. Проектування закладів ресторанного господарства : підручник / А.А. Мазаракі, С.Л. Шаповал, О.М. Григоренко та ін. ; за ред. А.А. Мазаракі. – Київ : Київ. нац. торг.-екон. ун-т, 2017. – 184 с.
3. Дипломне проектування підприємств / під ред. Шильмана Л.З.; - Саратов, 2015. – 400с.
4. Проектування підприємств готельно-ресторанного господарства / П'ятницька Н.О., Зубар Н.М., П'ятницька Г.Т., Агафонова Л.Г., Бунтова Н.В. та ін. Навчальний посібник. Київ: Київський університет туризму, економіки і права, 2013. — 407 с
5. Нікуленкова Т.Т., Ястіна Г.М. Проектування підприємств ресторанного господарства. - М.: КолосС, 2007. – 247с.

6.2. Додаткові джерела

6. Проектування закладів харчування: Навчальний посібник / Л. С. Грицюк, С. М. Лінда, В. Б. Якубовський. Львів: Видавництво Львівської політехніки, 2012. 184 с.
7. Устаткування закладів ресторанного господарства: підручник / Доценко В.Ф., Губеня В.О. – Київ: Кондор, 2016. – 636с.
8. Устаткування закладів ресторанного господарства : навч. посіб. для студ. вищ. навч. закл. / А.А. Мазаракі, С.Л. Шаповал, І.І. Тарасенко та ін. – К. : КИЇВ. нац. торг.-екон. ун-т, 2013. – 640 С.

6.3. Методичне забезпечення

9. Дипломне проектування: Посібник / під ред. Шильмана Л.З.; - Суми: СНАУ, 2014, - 100 с.
10. Бакалаврська робота : Посібник / під ред. Шильмана Л.З.; - Суми: Університетська книга, 2015. – 223 с.
11. Шильман Л.З. Робочий зошит до практичних занять: посібник / Л.З. Шильман, Т.М. Степанова, Суми: Сумський національний аграрний університет, 2018. – 46 с.

Програмне забезпечення

Програмне забезпечення (для підтримки дистанційного навчання (Moodle), Інтернет-опитування (Kahoot, LearningApp), тощо.