

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

**Робоча програма (силабус) освітнього компонента**

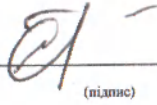
**ОК 27 Проектування харчових підприємств і закладів ресторанного  
господарства  
обов'язковий**

Реалізується в межах освітньої програми **Харчові технології**  
за спеціальністю **181 Харчові технології**

на першому (бакалаврському) рівні вищої освіти

Суми – 2024

Розробник:



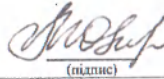
Степанова Т.М., к.т.в., доцент

(підпис)

Розглянуто, схвалено та затверджено на засіданні кафедри технології харчування

протокол № 19 від «31» травня 2024 р.

Завідувач кафедри

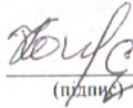


Мельник О.Ю.

(підпис)

Погоджено:

Гарант освітньої програми



Кошель О.Ю.

(підпис) (ПІБ)

Декан факультету, де реалізується освітня програма

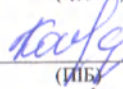


Болгова Н.В.

(підпис)

(ПІБ)

Рецензія на робочу програму (додається) надана:



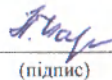
(ПІБ)

(підпис)

С. Котовець

(ПІБ)

Методист відділу якості освіти, ліцензування та акредитації



(підпис)

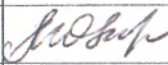
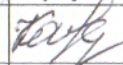
Надія Ткаченко

(ПІБ)

Зареєстровано в електронній базі:

дата: 15.07.2024 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
2024-2025	2	протокол №19 від 31 травня 2024 р.		

## 1. ЗАГАЛЬНА ІНФОРМАЦІЯ ПРО ОСВІТНІЙ КОМПОНЕНТ

1.	Назва ОК	<b>ОК 27 ПРОЕКТУВАННЯ ХАРЧОВИХ ПІДПРИЄМСТВ І ЗАКЛАДІВ РЕСТОРАННОГО ГОСПОДАРСТВА</b>							
2.	Факультет/кафедра	Харчових технологій/технології харчування							
3.	Статус ОК	Обов'язковий							
4.	Програма/Спеціальність (програми), складовою яких є ОК для (заповнюється для обов'язкових ОК)	Освітньо-професійна програма <b>Харчові технології</b> за спеціальністю <b>181 «Харчові технології»</b>							
5.	ОК може бути запропонований для (заповнюється для вибірових ОК)	-							
6.	Рівень НРК	6 рівень							
7.	Семестр та тривалість вивчення	8 семестр, 1-15 тиждень 2 семестр п.т., 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
		6	2	32	-			37	148
10.	Мова навчання	Українська							
11.	Викладач/Координатор освітнього компонента	Степанова Т.М.							
12.	Контактна інформація	ППП: Степанова Тетяна Михайлівна Посада: доцент кафедри технології харчування Робоче місце, каб. 314 корпусу механізації E-mail: <a href="mailto:tetiana.stepanova@snau.edu.ua">tetiana.stepanova@snau.edu.ua</a> 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	Надати здобувачам достатній теоретичний і практичний рівень знань 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 харчових виробництв (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 даного ОК вважаються: академічний плагіат, академічне шахрайство (списування, 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><b>Академічний плагіат</b> – оцінка 0, повторне виконання завдання.</p> <p><b>Академічне шахрайство</b> – анулювання отриманих балів; повторне проходження оцінювання повторне виконання несамотійно виконаної роботи.</p> <p><b>Використання електронних пристроїв під час підсумкового контролю знань</b> – відсторонення від виконання роботи, оцінка 0, повторне проходження підсумкового контролю</p>
16	Посилання на курс у системі Moodle	<a href="https://cdn.snau.edu.ua/moodle/course/view.php?id=5054">https://cdn.snau.edu.ua/moodle/course/view.php?id=5054</a>

## 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) <sup>1</sup>				Як оцінюється РНД
	ПРН 12	ПРН 13	ПРН 23	ПРН 28	
ДРН 1. Знати основні технологічні процеси під час виробництва страв 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; МКР, екзамен
ДРН 3. Знати нормативи технологічних розрахунків окремих підприємств			+		Тести множинного вибору та на відповідність; усне опитування; МКР, екзамен

<sup>1</sup> 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 вибіркового ОК) ОП III

ресторанного господарства					
ДРН 4. Володіти базовими навичками щодо компоновання та розміщення підприємств ресторанного господарства	+	+	+		МКР, екзамен
ДРН 5. Вміти самостійно набувати сучасних знань, аналізуючи наукову літературу, інформаційні ресурси, та ефективно налагоджувати комунікації при виконанні командних завдань				+	МКР, 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 <sup>2</sup>
	Аудитор на робота		Самостійна робота	
	Лк	Пр/Лаб		
	Ден/заоч	Ден/заоч	Ден/заоч	
<p><b>Лк Тема 1. Основні напрямки проектування підприємства харчової промисловості та закладів ресторанного господарства. Обґрунтування проекту.</b></p> <p>Сучасна концепція планування підприємств ресторанного господарства.</p> <p>Функціональна структура підприємств ресторанного господарства.</p> <p>Етапи проектування. Маркетингове обґрунтування проекту.</p> <p>Техніко-економічне обґрунтування проекту.</p> <p>Лб. Вивчення основних напрямків проектування підприємств харчової промисловості та закладів ресторанного господарства</p> <p>СРС. Нормативна документація, яка регламентує проектування підприємств.</p>	2/2	4/-	4/16	2, 3, 5
<p><b>Лк Тема 2. Розробка виробничої програми підприємства ресторанного господарства</b></p> <p>Визначення кількості споживачів.</p> <p>Визначення кількості продукції, що реалізується в залі підприємства.</p> <p>Складання виробничої програми підприємства.</p> <p>Лб. Вивчення особливостей розробки виробничої програми підприємства ресторанного господарства</p> <p>СРС. Особливості розробки виробничої програми підприємств, що обслуговують певні контингенти.</p>	2/-	4/-	4/16	2, 3, 5
<p><b>Лк Тема 3. Проектування приміщень для приймання і зберігання продуктів</b></p> <p>Методи розрахунку добової витрати сировина та напівфабрикатів.</p> <p>Методика розрахунку нормативного запасу продуктів.</p>	0/-	4/-	4/16	1, 3, 5

<sup>2</sup>Конкретне джерело із основної чи додатково рекомендованої літератури

<p>Методика підбору підтоварників, стелажів, контейнерів. Методика підбору холодильного обладнання. Розрахунок площі приміщень для приймання і зберігання продуктів. Лб. Вивчення особливостей проектування приміщень для приймання і зберігання продуктів СРС. Особливості розрахунку кількості продуктів за фізіологічними нормами.</p>				
<p>Лк <b>Тема 4. Методики проектування заготівельних цехів.</b> Методика розрахунку овочевого цеху. Методика розрахунку м'ясо-рибного цеху. Методика розрахунку цеху доготування напівфабрикатів та обробки зелені, фруктів, ягід і овочів. Лб. Вивчення особливостей проектування заготівельних цехів СРС. Особливості проектування цеху доготування напівфабрикатів</p>	0/-	4/-	5/16	2, 3, 4, 5
<p>Лк <b>Тема 5 Методики проектування доготівельних цехів.</b> Методика розрахунку гарячого цеху. Методика розрахунку холодного цеху. Розробка виробничої програми цехів. 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. Лб. Вивчення особливостей проектування доготівельних цехів СРС. Складання графіків реалізації та приготування продукції</p>	2/-	4/-	5/16	2, 4, 5
<p>Лк <b>Тема 6. Методика проектування кондитерського цеху.</b> Розробка виробничої програми цеху. Методики підбору механічного обладнання. Методика підбору теплового обладнання. Розрахунок чисельності кухарів. Методики підбору допоміжного обладнання. Методика розрахунку площі цеху. Лб. Вивчення особливостей проектування кондитерського цеху. СРС. Розрахунок кількості тіста та оздоблювальних напівфабрикатів.</p>	0/-	4/-	5/16	1,3,5
<p>Лк <b>Тема 7. Методики проектування мийних, приміщень для нарізання хліба, приміщень для відвідувачів та службових приміщень.</b> Методика проектування мийних приміщень. Методика проектування приміщень для нарізання хліба. Методика проектування приміщень для відвідувачів. Лб. Вивчення особливостей проектування мийних, приміщень для нарізання хліба, приміщень для відвідувачів та службових приміщень. СРС. Методика проектування службових приміщень.</p>	0/-	4/-	5/16	2,3,4,5
<p>Лк <b>Тема 8. Методика розрахунку площі будівлі та вимоги до її компонування</b></p>	2/0	4/-	5/20	1, 2,4,5

робіт	завдання не виконано	виконано, але є незначні порушення методик	виконане вірно	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 зворотній зв'язок від викладача під час роботи над ситуаційними задачами протягом занять	наступне заняття після вивчення нової теми
3.	Усний зворотній зв'язок від викладача та студентів після презентації з доповіддю	10-15 тиждень
4.	Експрес-опитування із взаємоперевіркою студентами	перед кожною роботою в лабораторії хімії
5.	Підсумковий тестовий контроль зі зворотнім зв'язком від викладача	в кінці кожного вивченого розділу
6.	Розв'язок розрахункових задач з груповим обговоренням	30-45 хв при вивченні кожної нової теми

## 6. НАВЧАЛЬНІ РЕСУРСИ (ЛІТЕРАТУРА)

### 6.1. Основні джерела

- ДБН В.2.2-25:2009 Підприємства харчування (заклади ресторанного господарства). Київ : Мінрегіонбуд України, 2010. 85 с. ДБН В.2.2-25:2009.
- Проектування закладів ресторанного господарства : підручник / [А.А. Мазаракі, С.Л. Шаловал, О.М. Григоренко та ін.]; за ред. А.А. Мазаракі. – Київ : Київ. нац. торг.-екон. ун-т, 2019. – 184 с.
- Проектування закладів ресторанного господарства: навч. посіб. / І. М. Калугіна, А. Д. Салавеліс, О. О. Фесенко, Г.М. Лисюк. - Одеса : Освіта України, 2019. - 308 с
- Технологічне проектування підприємств ресторанного господарства: навч. посіб. / Павленкова П.П., Тележенко Л.М. - Одеса: Олді+, 2019. - 312 с
- Гуторов, О. (2020). Особливості здійснення проектування закладів ресторанного господарства. Молодий вчений, 5 (81), 119-122. <https://doi.org/10.32839/2304-5809/2020-5-81-26>

### 6.2. Додаткові джерела

- Проектування та дизайн закладів готельно-ресторанного господарства: навчально-методичні матеріали. Львів. – ЛНУ ім. І.Франка. – 2022. - 319 с
- Технологічне устаткування готелів, готельних комплексів: підручник/ В.С.Гуць, О.А.Коваль, В.А. Русавська.– Київ : Ліра-К, 2019. – 568 с.

#### Програмне забезпечення

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



Тема. Перелік питань, що будуть розглянуті в межах теми	Розподіл в межах загального бюджету часу			Рекомендована література <sup>3</sup>
	Аудитор на робота		Самостійна робота	
	Лк	Пр/Лаб		
	Ден/заоч	Ден/заоч	Ден/заоч	
<p><b>Лк Тема 1. Основні напрямки проектування підприємств харчової промисловості та закладів ресторанного господарства. Обґрунтування проекту.</b> Сучасна концепція планування підприємств ресторанного господарства. Функціональна структура підприємств ресторанного господарства. Етапи проектування. Маркетингове обґрунтування проекту. Техніко-економічне обґрунтування проекту. Лб. Вивчення основних напрямків проектування підприємств харчової промисловості та закладів ресторанного господарства СРС. Нормативна документація, яка регламентує проектування підприємств.</p>	2/2	4/-	4/16	2, 3, 5
<p><b>Лк Тема 2. Розробка виробничої програми підприємства ресторанного господарства</b> Визначення кількості споживачів. Визначення кількості продукції, що реалізується в залі підприємства. Складання виробничої програми підприємства. Лб. Вивчення особливостей розробки виробничої програми підприємства ресторанного господарства СРС. Особливості розробки виробничої програми підприємств, що обслуговують певні контингенти.</p>	2/-	4/-	4/16	2, 3, 5
<p><b>Лк Тема 3. Проектування приміщень для приймання і зберігання продуктів</b> Методи розрахунку добової витрати сировина та напівфабрикатів. Методика розрахунку нормативного запасу продуктів. Методика підбору підтоварників, стелажів, контейнерів. Методика підбору холодильного обладнання. Розрахунок площі приміщень для приймання і зберігання продуктів. Лб. Вивчення особливостей проектування приміщень для приймання і зберігання продуктів СРС. Особливості розрахунку кількості продуктів за фізіологічними нормами.</p>	0/-	4/-	4/16	1, 3, 5
<p><b>Лк Тема 4. Методики проектування заготівельних цехів.</b> Методика розрахунку овочевого цеху. Методика розрахунку м'ясо-рибного цеху. Методика розрахунку цеху доготування напівфабрикатів</p>	0/-	4/-	5/16	2, 3, 4, 5

<sup>3</sup>Конкретне джерело із основної чи додатково рекомендованої літератури

та обробки зелені, фруктів, ягід і овочів. Лб. Вивчення особливостей проектування заготівельних цехів. СРС. Особливості проектування цеху доготування напівфабрикатів				
Лк <i>Тема 5</i> <i>Методика проектування доготівельних цехів.</i> Методика розрахунку гарячого цеху Методика розрахунку холодного цеху Розробка виробничої програми цехів 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. Лб. Вивчення особливостей проектування доготівельних цехів СРС. Складання графіків реалізації та приготування продукції	2/-	4/-	5/16	2, 4, 5
Лк <i>Тема 6. Методика проектування кондитерського цеху.</i> Розробка виробничої програми цеху. Методики підбору механічного обладнання. Методика підбору теплового обладнання. Розрахунок чисельності кухарів. Методики підбору допоміжного обладнання. Методика розрахунку площі цеху. Лб. Вивчення особливостей проектування кондитерського цеху. СРС. Розрахунок кількості тіста та оздоблювальних напівфабрикатів.	0/-	4/-	5/16	1,3,5
Лк <i>Тема 7. Методика проектування мийних, приміщень для нарізання хліба, приміщень для відвідувачів та службових приміщень.</i> Методика проектування мийних приміщень. Методика проектування приміщень для нарізання хліба. Методика проектування приміщень для відвідувачів. Лб. Вивчення особливостей проектування мийних, приміщень для нарізання хліба, приміщень для відвідувачів та службових приміщень. СРС. Методика проектування службових приміщень.	0/-	4/-	5/16	2,3,4,5
Лк <i>Тема 8. Методика розрахунку площі будівлі та вимоги до її компонування</i> Методика розрахунку площі будівлі, вибір будівлі. Особливості компонування приміщень для прийому та зберігання продуктів Особливості компонування виробничих приміщень. Лб. Вивчення особливостей розрахунку площі будівлі та вимог до її компонування СРС. Особливості компонування приміщень для відвідувачів.	2/0	4/-	5/20	1, 2,4,5
<b>Всього</b>	<b>6/2</b>	<b>32/-</b>	<b>37/148</b>	