



**КИЇВСЬКИЙ НАЦІОНАЛЬНИЙ
ТОРГОВЕЛЬНО-ЕКОНОМІЧНИЙ УНІВЕРСИТЕТ**

**ФАКУЛЬТЕТ РЕСТОРАННО-ГОТЕЛЬНОГО
ТА ТУРИСТИЧНОГО БІЗНЕСУ**
Кафедра інженерно-технічних дисциплін

СИЛАБУС (SYLLABUS)

Назва дисципліни

**Проектування закладів ресторанного господарства
DESIGN OF RESTAURANT BUSINESS ENTERPRISES**



*«Архітектура – це музика в просторі,
як би застигла музика»*

Фрідріх Шеллінг

Викладає дисципліну:



ГРИГОРЕНКО ОЛЕГ МИХАЙЛОВИЧ
канд. техн. наук, доцент

Контакти

м. Київ, вул. Кіото, 19 ауд. А-242, тел.: (044) 531-47-53

E-mail:

o.m.hryhorenko@knute.edu.ua

**Сторінка дисципліни
в системі дистанційного
навчання КНТЕУ**

<http://ldn.knute.edu.ua/course/view.php?id=617>

Консультації

Відповідно до графіку індивідуальних консультацій:
<https://knute.edu.ua/blog/read/?pid=11189&uk>

Мова викладання: українська

Рік навчання: 2020/2021

Семестр: II

Коротка анотація. При проектуванні закладу ресторанного господарства (ЗРГ) слід врахувати безліч нюансів. Це і прив'язка до місцевості з урахуванням інфраструктури та розміщення сусідніх будівель, і норми техніки безпеки та санітарні норми, інженерно-технологічні аспекти та економічні фактори, враховується передбачувана кількість і контингент відвідувачів, розташування устаткування, дизайн тощо.

Проектування підприємств ЗРГ вимагає глибокого вникнення у специфіку ресторанного господарства, знання основних принципів ведення ресторанного бізнесу.

При розробці проекту закладу приділяється увага наступним факторам: розміщення закладу, планування залів і барних стійок, проектування кухні, розміщення технологічного та спеціального устаткування, облаштування комунікацій, дизайнерська концепція.

Освітній ступінь: магістр / magistr

Галузь знань	Спеціальність	Спеціалізація	Тип дисципліни
18 «Виробництво та технології» / Production and Technology	181 «Харчові технології» / Food Technologies	Технологія та організація ресторанного бізнесу / Technologies and organization in the Restaurant Business	Обов'язкова

2. Мета дисципліни: формування у студентів глибоких теоретичних знань та практичних навичок, які надають можливості вільного володіння науковими підходами, принципами, методами проектування і сприяють їх ефективному застосуванню при розробленні концептуальних, інженерно-технологічних та просторових рішень закладів ресторанного господарства з урахуванням вимог нормативних документів і сучасних підходів до функціонування систем забезпечення закладу, раціональної організації виробництва продукції ресторанного господарства, якісному наданню широкого кола послуг, ефективній інноваційній діяльності.

3. Результати навчання - полягають у досягненні мети та виконанні означених завдань:

- засвоїти основи теорії проектування закладів ресторанного господарства;
- ознайомитися з сучасними тенденціями і перспективами розвитку ресторанного господарства;
- вміти користуватися і знати діючу нормативну документацію з проектування;
- знати вимоги до оформлення робочої документації;
- вміти розробляти техніко-економічного обґрунтування проекту і документації на проектування;
- оволодіти методиками моделювання технологічних процесів в закладах ресторанного господарства різних типів;
- оволодіти методиками підбору технологічного устаткування;
- вміти розробляти просторове рішення закладу відповідно до моделі його роботи, нормативних вимог, сучасних презентаційних і дизайнерських концепцій.

4. Обсяг дисципліни. Обов'язкова дисципліна «Проектування закладів ресторанного господарства», містить 7,5 кредитів ECTS. Загальна кількість годин – 225 з них 44 – лекцій, 44 – лабораторних занять і 137 – самостійна робота (для здобувачів спеціальності 181 «Харчові технології» (Food Technologies)).

5. Пререквізити – дисципліна «Проектування закладів ресторанного господарства» займає одне з ключових місць у навчальному плані підготовки магістрів та у структурно-логічній схемі, викладається після вивчення дисциплін «Ресторанна справа», «Устаткування закладів готельно-ресторанного господарства», «Організація дозвілля», «Маркетинг», «Інженерна графіка», «Організація ресторанного господарства» та ін.

6. Технічне й програмне забезпечення/обладнання – Вивчення дисципліни передбачає використання комп'ютерної техніки та програмних продуктів (візуальних засобів моделювання)

7. Календарно-тематичний план (схема вивчення дисципліни)

Назва теми	Кількість годин			Форми контролю	Навчальний тиждень	
	Всього годин/кредитів	з них				
		Лекції	Лабораторні заняття			самостійна робота студентів
Тема 1. Нормативно-правові засади проектної діяльності.	12	2	1	9	У,Т,ІЗ	1
Тема 2.Організація проектування	13	2	1	10	У,КР,ІЗ	1,2
Тема 3.Концептуальні рішення ЗРГ	20	4	4	12	У,Т,ІЗ	2,3
Тема 4. Проектування виробничо-технологічного процесу ЗРГ	24	4	4	16	У,Т,ІЗ	3,4
Тема 5.Проектування приміщень для споживачів в ЗРГ	22	4	4	14	У,КР,ІЗ	5
Тема 6.Проектування складських приміщень ЗРГ	22	4	4	14	У,Т,ІЗ	6
Тема 7. Проектування виробничих приміщень ЗРГ	38	8	10	20	У,КР,ІЗ	7,8,9
Тема 8. Проектування адміністративно-побутових та технічних приміщень ЗРГ	22	4	4	14	У,Т,ІЗ	9,10
Тема 9. Планувальні рішення ЗРГ	30	6	8	16	У,ІЗ	11,12
Тема 10. Автоматизація проектних робіт	22	6	4	12	У,Т,ІЗ	13,14
	225/7,5	44	44	137		
Підсумковий контроль – Письмовий екзамен						

Примітка: УО – усне опитування; Т- тестування; КР – виконання контрольної роботи; ІЗ – виконання індивідуального завдання та його захист.

8. Система оцінювання та вимоги

Підсумкова модульна оцінка за семестр є сумою балів, отриманих студентом за виконання індивідуальних завдань та балів за результатами опитувань і тестувань. Максимальна модульна оцінка 100 балів.

Вид робіт	Максимальна кількість балів
Тема 1. Нормативно-правові засади проектної діяльності. (Опрацювання матеріалу за темою самостійне опрацювання питань підготовка, до тестування)	2
Тема 2. Організація проектування. (Опрацювання матеріалу за темою самостійне опрацювання питань, підготовка до КР)	2
Лабораторна робота 1. Законодавча і нормативна база технологічного проектування	2
Тема 3. Концептуальні рішення ЗРГ. (Опрацювання матеріалу за темою самостійне опрацювання питань, підготовка до тестування)	2
Лабораторна робота 2. Концептуальні рішення закладів ресторанного господарства	4
Тема 4. Проектування виробничо-технологічного процесу ЗРГ. (Опрацювання матеріалу за темою самостійне опрацювання питань, підготовка до тестування)	4
Лабораторна робота 3. Проектування виробничо-технологічного процесу у закладах ресторанного господарства	4
Тема 5. Проектування приміщень для споживачів в ЗРГ. (Опрацювання матеріалу за темою самостійне опрацювання питань, підготовка до КР)	4
Лабораторна робота 4. Приміщення для споживачів в закладі ресторанного господарства	4
Тема 6. Проектування складських приміщень ЗРГ. (Опрацювання матеріалу за темою самостійне опрацювання питань, підготовка до тестування)	2
Лабораторна робота 5. Складські приміщення закладу ресторанного господарства	4
Тема 7. Проектування виробничих приміщень ЗРГ. (Опрацювання матеріалу за темою самостійне опрацювання питань, підготовка до КР)	4
Лабораторна робота 8. Підбір механічного, теплового і допоміжного технологічного устаткування для виробничих цехів закладу ресторанного господарства	4
Лабораторна робота 9. Виробничі приміщення закладу ресторанного господарства	6
Тема 8. Проектування адміністративно-побутових та технічних приміщень ЗРГ. (Опрацювання матеріалу за темою самостійне опрацювання питань, підготовка до тестування)	2
Лабораторна робота 10. Проектування адміністративно-побутових та технічних приміщень закладів ресторанного господарства	4
Тема 9. Планувальні рішення ЗРГ. (Опрацювання матеріалу за темою)	4
Лабораторна робота 11. Планувальні рішення закладів ресторанного господарства	4
Лабораторна робота 12. Планувальні рішення ЗРГ різних видів і типів	6
Тема 10. Автоматизація проектних робіт. (Опрацювання матеріалу за темою, самостійне опрацювання питань, підготовка до тестування)	6
Лабораторна робота 13. Системи автоматизованого проектування	8
Індивідуальне завдання (оформлення графічної роботи та пояснювальної записки згідно індивідуальної теми)	8
Участь у науковій конференції	10
Разом:	100

Екзаменаційна оцінка є результатом виконання екзаменаційного іспиту. Робочою програмою передбачено 22 лабораторних занять, загальна сума балів за виконання лабораторних робіт складає 50 балів, за виконання самостійних робіт – 50 балів.

Максимальна екзаменаційна оцінка становить 100 балів.

9. Рекомендована література (основні джерела):

Законодавчі акти і нормативна література

1. Державний стандарт України. Заклади ресторанного господарства. Класифікація ДСТУ 4281:2004. — Режим доступу: <http://document.ua/zakladi-restorannogo-gospodarstva.-klasifikacija-nor2728.html>
2. ДБН В.2.2-25:2009 Будинки і споруди. Підприємства харчування (заклади ресторанного господарства). — К.: Мінрегіонбуд України, 2010. — 83с.
3. ДБН А 2.2-1-2003. Состав и содержание материалов оценки влияния на окружающую среду (ОВОС) при проектировании и строительстве предприятий, зданий и сооружений. Основные положения проектирования. — Режим доступу: <http://document.ua/proektuvannja.-sklad-i-zmist-materialiv-ocinki-vpli-viv-na-na-nor3146.html>
4. ДБН В.2.2-9-99 Громадські будинки і споруди. Основні положення. — К.: Держбуд України, 1999. — 46 с.
5. ДСТУ Б А.2.4-7-95. Система проектної документації для будівництва. Правила виконання архітектурно-будівельних робочих креслень. — Режим доступу: <http://info-build.com.ua/normativ/detail.php?ID=46249>
6. ДСТУ Б А.2.4-4-99 (ГОСТ 21 101-97). Основные требования к проектной и рабочей документации. — Режим доступу: <http://dstu.in.ua/.../dstu-b-a.2.4-4-99-gost-21.101-97-osnovn-vimogido-proektno-ta-robocho-dokumentac.html>
7. ДСТУ Б А.2.4-10-95 (ГОСТ 21-110-95). Правила выполнения спецификации оборудования, изделий и материалов. — Режим доступу: <http://www.proxima.com.ua/.../predN.php?id...2.4-10-95>
8. ДБН 360-92. Містобудування. Планування та забудова міських та сільських поселень. — Режим доступу: <http://zakon.nau.ua/doc/?code=v0044481-92>
9. СанПиН 42-123-5777-91. Санитарные правила для предприятий общественного питания, включая кондитерские цехи и предприятия, вырабатывающие мягкое мороженное. — Режим доступу: <http://document.ua/sanitarnye-pravila-dlja-predpriatij-obshhestvennogo-pitanija-nor3624.html>
10. Правила роботи закладів (підприємств) громадського харчування: Наказ Міністерства економіки та з питань європейської інтеграції України від 24.07.2002 р.№219. — Режим доступу: <http://zakon.rada.gov.ua/laws/show/z0680-02>

Основний

24. Проектування закладів ресторанного господарства./ А.А.Мазаракі, С.Л.Шаповал та ін. // Підручник / П79 [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.
25. HoReCa: Том 3. Кейтерінг./А.А.Мазаракі, С.Л.Шаповал та ін. // Навч.посіб.: у 3 т. Т. 3. Кейтерінг / [А.А.Мазаракі та ін.]; за ред. А.А.Мазаракі. - Київ. нац. торг.-екон. ун-т, 2017. — 448 с.
26. HoReCa: Том 3. Кейтерінг./А.А.Мазаракі, С.Л.Шаповал та ін. // Навч.посіб.: у 3 т. Т. 3. Кейтерінг / [А.А.Мазаракі та ін.]; за ред. А.А.Мазаракі. - Київ. нац. торг.-екон. ун-т, 2017. — 312 с.

Додатковий

30. Профессиональная кухня 100 готовых проектов. - М: Веди, 2002.
31. Про затвердження Рекомендованих норм технічного оснащення закладів громадського харчування: Наказ Міністерства економіки та з питань європейської інтеграції України від 3 січ. 2003 р. № 2.

Інтернет-ресурси та посилання на бази даних

32. Сайт Державної архітектурно-будівельної інспекції України. — Режим доступу: <http://www.dabi.gov.ua>.
33. Дизайн закладів ресторанного господарства. — Режим доступу: tourism-book.com/pbooks/book-33/ua/chapter-1642.
34. Просторове розміщення виробничого процесу. — Режим доступу: http://ebooktime.net/book_56_glava_9_1.6.html.
35. Технічний та організаційний розвиток підприємства. — Режим доступу: do.gendocs.ru/docs/index-117368.html.
36. Постанова Кабінету Міністрів України «Про авторський та технічний нагляд під час будівництва об'єкта архітектури» № 903 від 11.06.2007. — Режим доступу: <http://zakon2.rada.gov.ua/laws/show/html>.
37. Державна експертиза проектів об'єктів будівництва. — Режим доступу: <http://www.academia.org.ua/?p=500>.