ХАРКІВСЬКИЙ ТОРГОВЕЛЬНО-ЕКОНОМІЧНИЙ ФАХОВИЙ КОЛЕДЖ

ДЕРЖАВНОГО ТОРГОВЕЛЬНО-ЕКОНОМІЧНОГО УНІВЕРСИТЕТУ

ОСНОВИ ПРОЄКТУВАННЯ ЗАКЛАДІВ ХАРЧУВАННЯ

Fundamentals of designing food establishments

Ступінь освіти, для якого пропонується	Бакалавр
З якого курсу бажано опановувати	4
Обсяг дисципліни (годин / ECTS)	90/3
Тижневе навантаження	4 години
Мова викладання	Українська
Статус дисципліни	Вибіркова

Інформація про викладача

Прізвище, ім'я та по батькові	Гуторов Олександр Сергійович
Кваліфікаційна категорія, педагогічне звання	Спеціаліст вищої категорії
Науковий ступінь, вчене звання	-
Циклова комісія	Харчових технологій та готельно-ресторанної справи
Профіль викладача	Google Scholar / ORCID / ResearchGate
Контактна інформація	o.gutorov@knute.edu.ua

Анотація

Знайомство з основними поняттями проєктування закладів харчування, уявленнями про формати закладів харчування, документацію та технічну частину проєкту. У змісті курсу передбачено знайомство з розробленням концептуальних, інженерно-технологічних та просторових рішень закладів харчування з урахуванням вимог нормативних документів і сучасних підходів до функціонування систем забезпечення закладу, раціональної організації виробництва продукції, якісному наданню широкого кола послуг, ефективній інноваційній діяльності.

Мета дисципліни

Формування науково-практичних знань та практичних навичок з основ проєктування, компетенцій проєктної діяльності сучасними методами з використанням систем автоматизації під час вирішення низки проєктних інженерних завдань.

У результаті вивчення дисципліни студент буде

знати:

- основи теорії проєктування закладів харчування;
- формати закладів харчування;

- методики моделювання технологічних процесів закладів харчування;
- методики підбору технологічного устаткування;
- вимоги до оформлення робочої документації;

вміти:

- користуватися діючою нормативною документацією з проєктування;
- розробляти техніко-економічне обґрунтування проєкту;
- користуватись методиками моделювання технологічних процесів;
- користуватись методиками підбору технологічного устаткування;
- розробляти просторові рішення закладів відповідно до моделі його роботи, нормативних вимог, сучасних презентаційних і дизайнерських концепцій.

Передумови вивчення дисципліни

Знання основ менеджменту, економіки, організаційного проєктування, ресторанної справи.

Програма дисципліни

Тема 1. Організаційні принципи проєктування закладів харчування

Основні поняття проєктної діяльності. Нормативно-правові засади проєктної діяльності. Вихідні дані для виконання проєктних робіт. Функції замовника. Експертиза проєктів. Основні нормативи розрахунку та принципи розміщення закладів харчування. Прийняття в експлуатацію закінчених будівництвом об’єктів.

Тема 2. Концептуальні засади проєктування закладів харчування

Концепція та її складові. Вибір концепції. Вибір місця будівництва. Кон’юнктурні дослідження існуючого ринку закладів харчування. Формат виробництва. Форма обслуговування споживачів. Визначення місткості. Процеси постачання, розподілу, складування та зберігання сировинних запасів і готової продукції. Структуризація виробничо-сервісного процесу.

Тема 3. Проєктування виробничо-технологічного процесу у закладах харчування

Виробнича програма. Загальні підходи до проектування структурно-виробничої схеми закладу. Проєктування процесу складування і зберігання. Порядок складання розрахунково-продуктової відомості. Проєктування технологічних процесів виробництва. Визначення кількості працівників.

Тема 4. Проєктування приміщень закладу харчування

Нормативні вимоги та планувальні рішення приміщень для споживачів. Структура, нормативні вимоги та планувальні рішення складських приміщень. Структура, нормативні вимоги та планувальні рішення виробничих приміщень. Визначення площ виробничих приміщень. Підбір технологічного устаткування. Нормативні вимоги до адміністративно-побутових приміщень. Нормативні вимоги до технічних приміщень.

Тема 5. Просторове забезпечення сервісно-виробничого процесу

Організація внутрішнього простору закладу харчування. Просторового рішення зони постачання та зберігання. Просторове рішення зони виробництва. Просторове рішення зони обслуговування. Послідовність розроблення планувального рішення закладу харчування. Головні елементи дизайну закладу харчування. Основні стилі та направлення в дизайні інтер'єру закладів харчування. Дизайнерське рішення зони обслуговування закладу харчування.

Особливості та політики дисципліни

Навчання організовано на Порталі навчальних ресурсів Коледжу. Обов'язковим є дотримання вимог та умов праці в освітньому середовищі, норм навчальної дисципліни та правил етичної поведінки. Зворотній зв'язок між здобувачем освіти та викладачем відбувається засобами інтерактивного дистанційного курсу. Можливим є отримання індивідуальних консультацій викладача.

Передбачається обов'язкове дотримання здобувачами освіти академічної доброчесності, а саме: 1) самостійне виконання всіх видів робіт, завдань, форм контролю, передбачених програмою дисципліни; 2) посилання на джерела інформації у разі використання ідей, розробок, тверджень, відомостей; 3) дотримання норм законодавства про авторське право і суміжні права; 4) надання достовірної інформації про результати власної навчальної (наукової, творчої) діяльності, використані методики досліджень і джерела інформації.

Форми та методи оцінювання

Оцінювання результатів навчання студентів здійснюється за 100-бальною шкалою відповідно до діючого Положення про оцінювання результатів навчання здобувачів освіти.

Форма контролю: залік, що полягає в оцінюванні набутих здобувачем освіти результатів навчання за освітнім компонентом на підставі результатів поточної успішності протягом семестру та виконаних ним навчальних завдань (як аудиторних, так і під час самостійної роботи), визначених програмою.

Види завдань: 1) опрацювання лекційного матеріалу; 2) виконання практичних завдань; 3) поточне тестування.

Мінімальна загальна кількість балів для отримання позитивної оцінки з дисципліни – 60.

Рекомендовані джерела інформації

1. ДБН В.2.2-25:2009. Будинки і споруди. Підприємства харчування (Заклади ресторанного господарства). Київ, 2010.

2. ДСТУ 4281:2004. Заклади ресторанного господарства класифікація. Київ, 2004.

3. Організація проєктної діяльності : навчальний посібник / Шинкарук Л. В., Биховченко В. П., Власенко Т. О., Власенко Ю. Г. Київ : НУБіП України, 2021. 341 с.

4. Проєктування закладів ресторанного господарства : А. А. Мазаракі, С. Л. Шаповал, О. М. Григренко та ін. ; за ред. А. А. Мазаракі. Київ : КНТЕУ, 2017. 184 с.

5. Тімохін В. О., Шебек Н. М., Малік Т. В. Основи дизайну архітектурного середовища : підручник. Київ : КНУБА, 2010. 400 с.

6. Томишин-Лелекач М. М., Канчі В. В. Технологічні розрахунки при проєктуванні підприємств харчування : навчальний посібник. Ужгород : Вид-во В. Падяка, 2002. 196 с.