**ЧЕРНІВЕЦЬКИЙ ТОРГОВЕЛЬНО-ЕКОНОМІЧНИЙ ІНСТИТУТ ДЕРЖАВНОГО ТОРГОВЕЛЬНО-ЕКОНОМІЧНОГО УНІВЕРСИТЕТУ**

Система забезпечення якості освітньої діяльності та якості вищої освіти

*Сертифікована на відповідність ДСТУ ISO 9001:2015*

# СИЛАБУС ДИСЦИПЛІНИ «ЦИФРОВІЗАЦІЯ ТА ПРОЄКТУВАННЯ ЗАКЛАДІВ РЕСТОРАННОГО ГОСПОДАРСТВА»

*Кафедра харчових технологій, готельно-ресторанного і туристичного сервісу*

***ОСВІТНЬО-ПРОФЕСІЙНА ПРОГРАМА «РЕСТОРАННІ ТЕХНОЛОГІЇ ТА БІЗНЕС»***

| | |
|---|---|
| ***Семестр*** | *1* |
| ***Кредит/годин*** | *5,0/150* |
| ***Мова викладання*** | *Українська* |
| ***Форма підсумкового контролю*** | *Екзамен* |
| ***Лектор курсу:*** | ***Романовська Ольга Леонідівна**, к.т.н., доцент кафедри харчових технологій, готельно-ресторанного і туристичного сервісу* http://chite.edu.ua/ua/content/download/ktorg/kolektiv/romanovska.pdf |
| ***(e-mail):*** | *o.romanovska@chite.edu.ua* |
| ***Вимоги лектора:*** | *Студент зобов'язаний відвідувати всі заняття за розкладом (в тому числі дистанційно, або у змішані формі), не запізнюватися. Працювати з навчальною та додатковою літературою, з літературою на електронних носіях і в Інтернеті. Виконувати та подавати вчасно практичні завдання. При пропуску лекційних занять з поважної причини лектором проводиться усна співбесіда за темою.* |
| ***Відповідальність лектора:*** | *Головною метою лектора під час викладання дисципліни є створення комфортного та інтерактивного навчально-комунікативного середовища. Протягом семестру заохочується тісне спілкування у формі діалогу, обміну думками та поглядами, конструктивна критика, емоційна співпраця та дискусії.*<br>*Зв'язок надзвичайно важливий – ваші зауваження та побажання будуть обов'язково враховані і є особливо цінними! Ви можете залишати свої відгуки, а також брати участь в опитуванні в кінці семестру (http://chite.edu.ua/opyt_monitoring/).* |
| ***Види занять:*** | *Лекції, практичні, самостійна робота.* |
| ***Методи навчання:*** | *Під час навчання можуть бути запропоновані практичні вправи ситуаційні завдання, індивідуальні завдання, тести та інші інтерактивні методи навчання.* |
| ***Форми навчання:*** | *Очна серія лекцій, практичних занять (контактні години); дистанційна (онлайн-діяльність); змішана (контактні години + онлайн-діяльність)* |
| ***Матеріальне та технічне забезпечення дисципліни:*** | *Проведення занять очно передбачає: обладнані аудиторії (столи, стільці, мобільні пристрої, мультимедійні засоби, наявність та доступність мережі Інтернет, для проєктування - програмне забезпечення «ArchiCAD 7.0»).*<br>*Проведення занять дистанційно, або у змішаній формі додатково передбачає: наявність ПК (ноутбуку) чи іншого мобільного пристрою, навушників, мікрофону, веб-камери; за потреби, встановлення спеціальних* |

| | |
|---|---|
| | *програм/застосунків (сервери веб-конференцій: Zoom, Skype, Big Blue Button, Viber; ресурс дистанційного навчання Moodle; програмне забезпечення Google G Suite for Education (Hangouts Meet, Google Classroom).* |
| ***Доступ до дисципліни:*** | *Реєстрація студента на сервері дистанційного навчання Moodle відкриває доступ до всіх навчально-методичних матеріалів дисципліни. Для реєстрації потрібно написати повідомлення на адресу dist@chtei-knteu.cv.ua, вказати П.І.Б., № групи та дисципліну, до якої потрібний доступ (*http://dst.chtei-knteu.cv.ua:8280/*).*<br>*Під час дистанційного навчання, або навчання у змішаній формі (лекції) заняття проводяться згідно розкладу (розклади занять:* http://chite.edu.ua/grafiki_rozkladi/*). Доступ до дисципліни на платформі Moodle:* https://meet.google.com/hsr-kced-zjt |
| ***Неформальна та інформальна освіта*** | *Студенти мають право на визнання (перезарахування) результатів навчання, набутих у неформальній та інформальній освіті згідно з відповідним Положенням:* http://chite.edu.ua/ua/content/download/dostyp/poloj_neform_inf_osvit.pdf*. Зокрема студенти можуть самостійно проходити онлайн-курси на рекомендованих навчальних платформах (*http://chite.edu.ua/nef_osvita/*), або обраних самостійно для наступного перезарахування результатів навчання. Важливо, щоб знання та навички, що формуються під час проходження певного онлайн курсу чи його частин, мали зв'язок з очікуваними навчальними результатами даної дисципліни (освітньої програми) та перевірялись в підсумковому оцінюванні. Рекомендовані куси розміщуються в НМКД дисципліни на сервері дистанційного навчання.* |
| ***Поєднання навчання і дослідження*** | *Здобувачі вищої освіти мають можливість виконати індивідуальне дослідницьке завдання за темами навчальної дисципліни з подальшою їх презентацією під час участі у Круглих столах, науково-практичних конференціях, форумах, засіданнях наукових гуртків, або публікацією результатів досліджень.* |

**Контактні години – передбачають безпосередню взаємодію учасників навчального процесу між собою в аудиторії; онлайн-діяльність – передбачає опосередковану взаємодію учасників навчального процесу між собою та з контентом в аудиторії чи за її межами засобами онлайн-технологій.*

## АНОТАЦІЯ ДИСЦИПЛІНИ

Вивчення дисципліни спрямовано на розуміння загальних положень проектування закладів ресторанного господарства; питань правильного розміщення технологічного устаткування, монтажу різних інженерних систем, особливостей застосування специфічних дизайнерських рішень, раціонального розташування будівель закладів ресторанного господарства та організації внутрішнього середовища. Особливу увагу приділено виявленню окремих функціональних груп приміщень, що здійснюють однотипні чи доступні для об'єднання робочі операції закладу харчування.

Дисципліна «Цифровізація та проектування закладів ресторанного господарства» спрямована на формування у студентів здатності особи розв’язувати задачі дослідницького та/або інноваційного характеру, практичні проблеми проєктування виробничих приміщень, закладів ресторанного господарства в умовах комплексності та невизначеності. Опанування дисципліни дозволить сформувати здатність до пошуку, оброблення та аналізу інформації з різних джерел, генерувати нові ідеї (креативність), діяти соціально-відповідально та свідомо, працювати у міжнародному контексті, обирати та застосовувати спеціалізоване лабораторне і технологічне обладнання та прилади, науково-обґрунтовані методи та програмне забезпечення для проведення наукових досліджень у сфері харчових технологій, планувати і виконувати наукові дослідження з урахуванням світових тенденцій науково-технічного розвитку галузі, захищати інтелектуальну власність у сфері харчових технологій, розробляти програми ефектного функціонування підприємств харчової промисловості та/або закладів ресторанного господарства відповідно до прогнозів розвитку галузі в умовах глобалізації,

презентувати та обговорювати результати наукових досліджень та проектів, розробляти та впроваджувати ефективні управлінські та технологічні рішення, щодо забезпечення функціонування ресторанного бізнесу.

| | |
|---|---|
| *Яка мета вивчення дисципліни?* | *Предметом* дисципліни є соціальні, функціональні, ергономічні, конструкторські, технологічні, економічні та естетичні складові процесу проєктування закладаів ресторанного господарства. *Метою* вивчення дисципліни «Цифровізація та проєктування закладів ресторанного бізнесу» є формування у студентів глибоких теоретичних знань та практичних навичок, які надають можливості вільного володіння науковими підходами, принципами, методами проєктування і сприяють їх ефективному застосуванню при розробленні концептуальних, інженерно-технологічних та просторових рішень закладів ресторанного господарства (далі – ЗРГ) з урахуванням вимог нормативних документів і сучасних підходів до функціонування систем забезпечення закладу, раціональної організації сервісних процесів, якісного надання широкого кола послуг, ефективної інноваційної діяльності. |
| *Які цілі вивчення дисципліни?* | *Завданням* вивчення дисципліни є: ознайомлення із засобами формування проєктної документації та візуалізації конструкторської інформації; надання студентам знань з основ проєктування ЗРГ; здійснювати підбір обладнання для надання послуг харчування в ЗРГ та визначати основні площі приміщень їх приміщень; опанування студентами основних вимог щодо структури і просторових рішень ЗРГ; ознайомлення з сучасними тенденціями і перспективами розвитку галузі проєктування ЗРГ; опанування методиками розробки об'ємно-планувальної схем будівель ЗРГ; вирішення питань цифрової трансформації технічного регулювання в будівництві, що стали надзвичайно актуальними у зв'язку з цифровізацією закладів ЗРГ |
| *Які результати навчання за дисципліною?* | Після проходження курсу здобувач *знатиме:* нормативні документи з питань будівництва і проектування підприємств; порядок оформлення завдання на проектування закладів господарства закладів ресторанного господарства; стадійність проектування і його виконання; склад і зміст проектно-кошторисної документації; теоретичні основи проектування закладів ресторанного господарства; норми оснащення технологічним обладнанням; склад приміщень закладів ресторанного господарства; схеми розміщення технологічного обладнання та виробничих цехів.<br>Вміти застосовувати у практичній діяльності: користуватися нормативними документами з питань будівництва і проектування підприємств; виконувати розрахунки виробничої програми підприємства (цеху); виконувати технологічні розрахунки виробничих цехів підприємства; формувати навички міжособистісної комунікації щодо особливостей здійснення проектування сучасних закладів ресторанного господарства, що сприяють формуванню ефективних управлінських рішень в ресторанному бізнесі; проводити підбір будівельних та оздоблювальних матеріалів для оформлення інтер'єрів торгових залів; моделювати сервісно-виробничі процеси закладів ресторанного господарства та забезпечити їх апаратурне оформлення; розробляти просторове рішення закладу відповідно до моделі його роботи, нормативних вимог, сучасних презентаційних і дизайнерських концепцій; проводити експертизи проектів |
| *Досягнення яких програмних результатів забезпечує навчальна дисципліна?* | РН 1. Відшуковувати систематизувати та аналізувати науково-технічну інформацію з різних джерел для вирішення професійних та наукових завдань у сфері харчових технологій<br>РН 3. Застосовувати спеціальне обладнання, сучасні методи та інструменти, у тому числі математичне і комп'ютерне моделювання для розв'язання складних задач у харчових технологіях |

| | |
|---|---|
| | РН 4. Застосовувати статистичні методи обробки експериментальних даних в галузі харчових технологій, використовувати спеціалізоване програмне забезпечення для обробки експериментальних даних<br>РН 10. Планувати і виконувати наукові дослідження у сфері харчових технологій, аналізувати їх результати, аргументувати висновки<br>РН 12. Розробляти обґрунтовувати та впроваджувати сучасні методи, технологічні процеси та організаційні рішення, щодо формування ефективного бізнес-середовища у сфері ресторанного бізнесу. |

## ПЛАНУВАННЯ НАВЧАЛЬНОЇ ДІЯЛЬНОСТІ

| ВИДИ ЗАНЯТЬ (*згідно розкладу*) | ФОРМИ НАВЧАННЯ | |
|---|---|---|
| | *Контактні години* | *Онлайн діяльність* |
| | *Методи навчання* | |
| ***Лекції*** *(попередня підготовка, подача нової інформації, тренування).* | Попереднє опитування; ознайомлення або повторення термінології; очна лекція; презентація нового матеріалу; пошук відповідей на питання; обговорення кейсів, діалог з групою. | Ознайомлення або повторення термінології, необхідної для роботи з темою; демонстрація короткої промовідео/аудіо інфографіки; відеозапис, аудіо запис; тексти; відео конференція, робота з кейсами в режимі відео конференції. |
| ***Практичні*** *(тренування, практична робота, оцінювання, рефлексія).* | Обговорення; дебати; питання-відповіді; групові виконання завдань; ділові ігри; усне опитування; виконання практичного завдання; діалог, короткі усні / письмові відповіді на питання; тестування. | Питання для самоперевірки; обговорення (чат, форум); виконання інтерактивних практичних вправ; робота з кейсами; пошук відповідей на питання; індивідуальні та групові завдання (звіт, презентація, проєкт, відеозапис тощо); перегляд фільмів, відеоматеріалів; автоматизоване тестування, усна відповідь (відеозапис) виконання практичного завдання письмова робота. |
| ***Самостійна робота*** *(оцінювання, рефлексія, зворотній зв'язок).* | Групові та індивідуальні консультації, коментарі, запитання та відповіді під час заняття від викладача; демонстрація мультимедійних презентацій; тестування. | Підготовка мультимедійних презентацій, відповіді на питання, що виносяться на самостійне опрацювання, автоматизовані тести для самоконтролю; чат, форум, опитування аудіо-, відео- або текстові повідомлення з коментарем завдання. |
| ***Підсумковий модульний контроль*** | Письмове завдання, письмові відповіді на питання; тестування. | Письмове завдання, письмові відповіді на питання з фото, або відео фіксацією; автоматизовані тести. |
| ***Підсумковий контроль – екзамен*** | | |

## ПОЛІТИКА ОЦІНЮВАННЯ

Семестрову кількість балів формують бали отримані в процесі теоретичного засвоєння матеріалу, практичних занять та самостійної роботи впродовж семестру за накопичувальною сумою від 0 до 100 балів за всіма видами робіт, передбачених з даної дисципліни за темами (в тому числі враховуються результати тематичного тестування), а також бали за підсумковий модульний контроль. Студент не допускається до екзамену, якщо семестрова кількість балів, включаючи бали за підсумковий модульний контроль менше за 60 балів. Екзамен проводиться згідно з розробленими та затвердженими білетами, або у формі підсумкового тестування.

Формою підсумкового контролю є екзамен. Загальна оцінка за екзамен визначається як сума балів за всі виконані завдання, максимальна оцінка – 100 балів: вирішення тестових завдань -

оцінюється в 40 балів; розкриття теоретичних завдань - оцінюється в 20 балів; вирішення практичних завдань - оцінюється в 40 балів. Оцінка за екзамен виставляється студенту за 100-бальною шкалою.

Вважається, що студент достатньою мірою засвоїв матеріал якщо середня кількість балів за семестровий контроль та екзамен не менше 60. Оцінювання здійснюється за національною шкалою – «відміно», «добре», «задовільно», «незадовільно» та за шкалою ECTS.

Шкала переведення балів, отриманих студентом

| | |
|---|---|
| 90-100 | **Відмінно** /Excellent |
| 75-89 | **Добре** /Good |
| 60-74 | **Задовільно** /Sufficient |
| 0-59 | **Незадовільно** / Failed |

Перескладання будь якого з видів оцінювання та контролю відбувається з дозволу викладача, який забезпечує дисципліну у порядку передбаченому «Положенням про оцінювання результатів навчання студентів у ЧТЕІ ДТЕУ», з яким можна ознайомитись за посиланням: http://chite.edu.ua/ua/content/download/dostyp/ozinka_stud.pdf. Більше про оцінювання здобувачів за посиланням : http://chite.edu.ua/koris_info/

## ПОЛІТИКА ЩОДО ОСКАРЖЕННЯ РЕЗУЛЬТАТІВ ОЦІНЮВАННЯ ТА ВИРІШЕННЯ КОНФЛІКТНИХ СИТУАЦІЙ

Здобувач вищої освіти, який не погоджується з оцінкою, отриманою під час підсумкового (семестрового), має право оскаржити результати оцінювання. Спірні питання з проведення екзаменаційних сесій розглядаються апеляційною комісією, яка діє керуючись Положенням про апеляцію результатів підсумкового контролю знань здобувачів вищої освіти ЧТЕІ ДТЕУ (http://chite.edu.ua/ua/content/download/dostyp/poloj_apelyac.pdf ).

З метою створення комфортного та безпечного освітнього середовища ЧТЕІ ДТЕУ дотримується принципів свободи, доброчесності, гідності, взаємоповаги, психологічної культури та толерантності. Процедури щодо вирішення, своєчасного виявлення, врегулювання та попередження будь яких інших конфліктних ситуацій регулюються Положенням по врегулюванню конфліктних ситуацій в ЧТЕІ ДТЕУ (http://chite.edu.ua/ua/content/download/dostyp/poloj_konfl_sit.pdf), в тому числі пов’язаних з дискримінацію, сексуальними домаганнями, булінгом, мобінгом, харасментом, приниженням честі та гідності людини у будь- якій формі (http://chite.edu.ua/ua/content/download/dostyp/poloj_zapob_sex.pdf), а також корупційними проявами (Антикорупційна програма: http://chite.edu.ua/ua/content/download/dostyp/antikorupz_prgrama.pdf ). Також для урегулювання конфліктних ситуацій учасники освітнього процесу можуть звертатись безпосередньо до куратора академічної групи/завідувача кафедрою, за телефоном гарячої лінії, або скористатись скриньками довіри (http://chite.edu.ua/hotline/).

## ПОЛІТИКА АКАДЕМІЧНОЇ ДОБРОЧЕСНОСТІ

Студент повинен дотримуватися «Етичного кодексу здобувача вищої освіти ЧТЕІ ДТЕУ» (http://chite.edu.ua/ua/content/download/student/etich_kod.pdf), норм та правил академічної доброчесності ЧТЕІ ДТЕУ (http://chite.edu.ua/academ_dobroches/): виявляти дисциплінованість, вихованість, доброзичливість, чесність, відповідальність. Конфліктні ситуації повинні відкрито обговорюватися в навчальних групах з викладачем, а при нерозв'язності конфлікту доводитися до співробітників директорату ЧТЕІ ДТЕУ.

Дотримання академічної доброчесності здобувачами освіти передбачає: самостійне виконання навчальних завдань, завдань підсумкового контролю результатів навчання (для осіб з особливими освітніми потребами ця вимога застосовується з урахуванням їхніх індивідуальних потреб і можливостей); посилання на джерела інформації у разі використання ідей, розробок, тверджень, відомостей; дотримання норм законодавства про авторське право і суміжні права; надання достовірної інформації про результати власної навчальної (наукової, творчої) діяльності, використані методики досліджень і джерела інформації. Списування (копіювання тексту) під час виконання письмових робіт та екзаменів заборонені. Користування мобільними пристроями допускається лише з дозволу викладача під час онлайн-тестування та підготовки практичних завдань. Самостійні роботи у вигляді рефератів, доповідей, презентацій повинні мати коректні текстові посилання на використані інформаційні джерела.

***Політика щодо використання інструментів штучного інтелекту***

Політика використання інструментів штучного інтелекту (ChatGPT, Tome, Midjourney тощо) оголошується викладачем на початку курсу. Несанкціоноване використання інструментів штучного інтелекту є порушенням академічної доброчесності.

*Як можна* використовувати ШІ в навчанні та дослідженнях: для мозкового штурму ідей, вивчення можливих відповідей на запитання чи проблеми, а також творчого підходу до матеріалів може бути корисним під час підготовки відповідей на завдання та самостійної підготовки, генерування завдань для перевірки власних знань за певними темами для самопідготовки до форм контролю; генерування (пошук) і обробка інформації відповідно до запиту; підготовка (за потреби) засобів візуалізації результатів курсової/кваліфікаційної роботи/індивідуальних та творчих завдань/рефератів (відеоролики, комп'ютерні презентації тощо); розвиток критичного мислення, шляхом аналізу й порівняння відповідей ШІ з перевіреними джерелами інформації; аналіз, оброблення та перевірка великих наборів даних, виявляючи в них закономірності, шаблони та кореляції; автоматичне створення графіків, діаграм та інших візуальних представлень даних, що допомагають ілюструвати ключові знахідки та тренди; форматування текстів згідно з вимогами які висуваються до них в кожному окремому випадку (наприклад: наукових журналів); перетворення голосової інформації на друкований текст.

*Як не можна* використовувати ШІ в навчанні та дослідженнях: як єдине джерело інформації, оскільки інформація, що міститься у базах даних ШІ швидко «застаріває»; під час критичного переосмислення наданої інформації, що може призвести до неправильного тлумачення або викривлення результатів; виконуючи наукові дослідження (курсові, кваліфікаційні, наукові статті тощо) у частинах, що стосуються: викладення змісту власних досліджень, формулювання висновків, обґрунтуванні результатів дослідження; використанні в роботах цитат, наведених ШІ без перевірки їхньої достовірності; формуючи список використаних джерел; не рекомендовано використовувати ШІ виконуючи контрольні заходи; під час написання есе на задану тематику (есе повинно містити власні враження, обґрунтування та міркування з конкретного приводу чи питання).

*Використовуючи контент, згенерований штучним інтелектом, здобувачу потрібно завжди вказувати на це.*

## УЗГОДЖЕННЯ ЗМІСТУ ДИСЦИПЛІНИ З ЦІЛЯМИ СТАЛОГО РОЗВИТКУ (ЦСР)

Ця дисципліна вивчає впровадження цифрових технологій та сучасних методів проєктування для оптимізації управління і функціонування закладів ресторанного господарства з орієнтацією на визначені цілі сталого розвитку.

*Ціль 4. Якісна освіта* полягає в забезпеченні студентів глибокими знаннями та практичними навичками, необхідними для ефективного проектування функціональних і естетично привабливих ресторанних закладів. Дисципліна охоплює основи архітектурного та інтер'єрного дизайну, планування простору, а також врахування специфіки обслуговування клієнтів і технологічних вимог. Це дозволяє студентам розвивати креативні та технічні здібності, необхідні для створення інноваційних і зручних ресторанів, що відповідають сучасним тенденціям та потребам ринку, і забезпечує високий рівень професійної підготовки в сфері ресторанного бізнесу.

*Ціль 6. Чиста вода та належні санітарні умови* акцентує увагу на забезпеченні високих стандартів гігієни та безпеки у проектуванні ресторанних закладів. Дисципліна навчить студентів інтегрувати ефективні системи водопостачання, очищення і відведення відходів, що гарантують чистоту та безпеку на всіх етапах функціонування закладу. Це включає проектування санітарних зон, систем вентиляції та контролю якості води, що забезпечує здорове середовище для працівників і клієнтів. Завдяки цьому студенти здобувають навички створення середовищ, які відповідають сучасним вимогам санітарії та безпеки, що сприяє підвищенню загального рівня комфорту і здоров'я в закладах ресторанного господарства.

*Ціль 8. Гідна праця та економічне зростання* зосереджена на формуванні компетенцій, які сприяють створенню ефективних і прибуткових ресторанних підприємств, забезпечуючи умови для гідної праці та стимулюючи економічний розвиток. Студенти навчаються розробляти проєкти, які не тільки відповідають сучасним вимогам дизайну та функціональності, але й включають аспекти економічної ефективності, оптимізації ресурсів та управління витратами. Це допомагає забезпечити

стійке зростання бізнесу, створення робочих місць з конкурентними умовами праці і сприяє загальному розвитку галузі, що позитивно впливає на економічний стан регіону і країни в цілому.

*Ціль 9. Промисловість, інновації та інфраструктура* спрямована на розвиток знань та навичок, необхідних для впровадження сучасних технологій і інновацій у процес проєктування ресторанних закладів. Дисципліна акцентує увагу на використанні передових інструментів та методик для оптимізації проектування, інтеграції нових технологічних рішень і модернізації інфраструктури. Це включає проектування ефективних систем автоматизації, енергозберігаючих технологій та адаптації інфраструктури до змінюваних вимог ринку. Завдяки цьому студенти здобувають навички, що дозволяють створювати інноваційні, технологічно оснащені заклади, які відповідають сучасним стандартам промисловості і сприяють розвитку інфраструктури ресторанного бізнесу.

*Ціль 12. Відповідальне споживання та виробництво* зосереджена на впровадженні принципів сталого розвитку в процес проектування і функціонування ресторанних закладів. Студенти вивчають, як проектувати заклади, які мінімізують негативний вплив на навколишнє середовище, оптимізуючи використання ресурсів, зменшуючи відходи та енергоспоживання. Це включає інтеграцію екологічних технологій, ефективних систем утилізації відходів та сталих методів постачання продуктів. Завдяки цим знанням, майбутні професіонали здатні створювати проєкти, які відповідають вимогам відповідального споживання та виробництва, сприяючи збереженню природних ресурсів і сталому розвитку галузі.

## СПИСОК РЕКОМЕНДОВАНИХ ДЖЕРЕЛ

### Законодавчі та нормативні документи


1. Про основи містобудування : Закон України від 16.11.92 №2780-XII. URL : https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/2780-12#Text.
2. Про внесення змін до деяких законодавчих актів України щодо забезпечення вимог цивільного захисту під час планування та забудови територій : Закон України від 24.10.2022 № 2486-IX. URL : https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/2486-20#Text
3. Про авторське право і суміжні права : Закон України від 11.07.2001 № 2627-III. URL : https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/3792-12#Text
4. Про інвестиційну діяльність : Закон України від 18.09.91 № 1560-XII. URL : https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/1560-12#Text.
5. Про відповідальність підприємств, їх об'єднань, закладів і організацій за правопорушення у сфері містобудування : Закон України від 14.10.94 № 208-94-ВР. URL : https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/208/94-%D0%B2%D1%80#Text.
6. Про затвердження загального положення про санаторно-курортний заклад : Постанова Кабінету Міністрів України від 11.07.2001 р. № 805. URL : https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/805-2001-%D0%BF#Text.
7. Про затвердження Порядку проведення архітектурних і містобудівних конкурсів : Постанова Кабінету Міністрів України від 25.11.99 р. № 2137. URL : https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/2137-99-%D0%BF#Text.
8. Про затвердження Державних санітарних правил розміщення, улаштування та експлуатації оздоровчих закладів : Наказ МОЗ України від 19.06.1996 № 172. URL : https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/z0378-96#Text.
9. Про затвердження Державних санітарних правил планування та забудови населених пунктів : Наказ МОЗ України від 19.06.1996 № 173. URL : https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/z0379-96#Text.
10. ДСТУ 4527:2006. «Послуги туристичні. Засоби розміщення. Терміни та визначення». [Чинний від 2006-10-01]. Вид. офіц. Київ, 2006. 10 с. (Інформація та документація).
11. ДСТУ 4268:2003. «Послуги туристичні. Засоби розміщування. Загальні вимоги». [Чинний від 2004-07-01]. Вид. офіц. Київ, 2004. 12 с. (Інформація та документація).
12. ДСТУ 4269:2003. «Послуги туристичні. Класифікація готелів». [Чинний від 2004-07-01]. Вид. офіц. Київ, 2004. 16 с. (Інформація та документація).

13. ДСТУ 4281:2004. «Заклади ресторанного господарства. Класифікація». [Чинний від 2004-07-01]. Вид. офіц. Київ, 2004. 18 с. (Інформація та документація).
14. ДСТУ 3862-99. «Ресторанне господарство. Терміни та визначення». [Чинний від 1999-10-01]. Вид. офіц. Київ, 1999. 39 с. (Інформація та документація).
15. ДСТУ 4303:2004. «Роздрібна та оптова торгівля. Терміни та визначення понять». [Чинний від 2005-07-01]. Вид. офіц. Київ, 2005. 35 с. (Інформація та документація).
16. ДСТУ Б А.2.4-7-95. «Система проектної документації для будівництва. Правила виконання архітектурно-будівельних робочих креслень». [Чинний від 2010-01-01]. Вид. офіц. Київ, 2009. 78 с. (Інформація та документація).
17. ДСТУ Б А.2.4-4-99. «Основні вимоги до проектної та робочої документації». [Чинний від 2010-01-01]. Вид. офіц. Київ, 2009. 55 с. (Інформація та документація).
18. ДСТУ Б А.2.4-10-95. «Правила виконання специфікації обладнання, виробів і матеріалів». [Чинний від 2009-01-24]. Вид. офіц. Київ, 2009. 7 с. (Інформація та документація).
19. ДБН Б.1.1-4-2002. «Склад, зміст, порядок розроблення, погодження та затвердження містобудівного обґрунтування». [Чинний від 2002-01-24]. Вид. офіц. Київ, 2002. 23 с. (Інформація та документація).
20. ДБН А 2.2-1-2003. «Склад і зміст матеріалів оцінки впливів на навколишнє середовище (ОВНС) при проектуванні і будівництві підприємств, будинків і споруд». [Чинний від 2003-12-15]. Вид. офіц. Київ, 2004. 26 с. (Інформація та документація).
21. ДБН А.2.2-3-2004. «Проєктування. Склад, порядок розроблення, погодження та затвердження проектної документації для будівництва». [Чинний від 2004-07-01]. Вид. офіц. Київ, 2004. 44 с. (Інформація та документація).
22. ДБН А.2.2-3:2014. «Склад та зміст проектної документації на будівництво». [Чинний від 2014-10-01]. Вид. офіц. Київ, 2014. 44 с. (Інформація та документація).
23. ДБН В.2.2-9:2018. «Громадські будівлі та споруди. Основні положення». [Чинний від 2019-06-01]. Вид. офіц. Київ, 2019. 49 с. (Інформація та документація).
24. ДБН В.2.2-10-2001. «Будівлі і споруди. Заклади охорони здоров'я». [Чинний від 2001-04-01]. Вид. офіц. Київ, 2001. 171 с. (Інформація та документація).
25. ДБН В.2.2-11-2002. «Будинки і споруди. Підприємства побутового обслуговування. Основні положення». [Чинний від 2002-05-01]. Вид. офіц. Київ, 2002. 41 с. (Інформація та документація).
26. ДБН В.2.2-15-2005. «Спортивні та фізкультурно-оздоровчі споруди». [Чинний від 2005-11-10]. Вид. офіц. Київ, 2004. 105 с. (Інформація та документація).
27. ДБН В.2.2-15-2005. «Житлові будинки. Основні положення». [Чинний від 2005-09-28]. Вид. офіц. Київ, 2005. 76 с. (Інформація та документація).
28. ДБН В.2.2-16-2005. «Культурно-видовищні та дозвіллєві заклади». [Чинний від 2006-04-01]. Вид. офіц. Київ, 2005. 134 с. (Інформація та документація).
29. ДБН В.2.2-17:2006. «Доступність будинків і споруд для маломобільних груп населення». [Чинний від 2007-05-01]. Вид. офіц. Київ, 2007. 47 с. (Інформація та документація).
30. ДБН В.2.2-20:2008. «Готелі». [Чинний від 2008-07-23]. Вид. офіц. Київ, 2009. 48 с. (Інформація та документація).
31. ДБН В.2.2-23:2009. «Підприємства торгівлі». [Чинний від 2009-07-01]. Вид. офіц. Київ, 2009. 50 с. (Інформація та документація).
32. ДБН В.2.2-25:2009. «Підприємства харчування (заклади ресторанного господарства)». [Чинний від 2010-09-01]. Вид. офіц. Київ, 2010. 85 с. (Інформація та документація).
33. ДБН Б.2.2-12:2019. «Планування та забудова територій». [Чинний від 2019-10-01]. Вид. офіц. Київ, 2019. 185 с. (Інформація та документація).
34. Про якість та безпеку харчових продуктів і продовольчої сировини : Закон України від 24.01.2006 р. № 2863-IV. URL : http://zakon1.rada.gov.ua/laws/show/2809-15.

35. ДСТУ 4161-2003. Системи управління безпечністю харчових продуктів. Вимоги. [Чинний від 2003-07-01]. К. : Держстандарт України, 2003. URL : http://qmsc.com.ua/index.php/dsty-4161.
36. Транспортування продовольчої продукції : Державні санітарні норми та правила від 31 серпня 2004 р., № 1072/967. URL : http://zakon1.rada.gov.ua/laws/show/z1072-04.
37. ДСПіН 2.2.2 –0.22-99. «Державні санітарні правила та норми для перукарень різних типів». [Чинний від 2006-01-23]. Вид. офіц. Київ, 2006. URL : https://zakon.rada.gov.ua/rada/show/va022282-99#Text.
38. Правила роботи закладів (підприємств) громадського харчування : Наказ Міністерства економіки та з питань європейської інтеграції України від 24.07.2002 р. № 219. URL : https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/z0680-02#Text.
39. Про ескізний архітектурний проект : Положення Міністерства розвитку громад та територій України від 23.10.91 № 51/-839/1. URL : http://kyiv-heritage.com/sites/default/files/%D0%9F%D0%BE%D0%BB%D0%BE%D0%B6%D0%B5%D0%BD%D0%B8%D0%B5%20%D0%BE%D0%B1%20%D1%8D%D1%81%D0%BA%D0%B8%D0%B7%D0%BD%D0%BE%D0%BC%20%D0%B0%D1%80%D1%85%D0%B8%D1%82%D0%B5%D0%BA%D1%82%D1%83%D1%80%D0%BD%D0%BE%D0%BC%20%D0%BF%D1%80%D0%BE%D0%B5%D0%BA%D1%82%D0%B5%202007.pdf.
40. ДНАОП 7.1.30-1.02-96. «Правила охорони праці для об'єктів громадського харчування». [Чинний від 1996-06-25]. Вид. офіц. Київ, 1996. 83 с. (Інформація та документація).
41. Про внесення змін до деяких законодавчих актів України щодо забезпечення вимог цивільного захисту під час планування та забудови територій : Закон України від 29.07.2022 № 2486-IX. URL : https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/2486-20#Text.
42. ДБН В.2.2-5-97. Зміна № 3. «Будинки і споруди. Захисні споруди цивільного захисту». [Чинний від 2018-08-01]. Вид. офіц. Київ, 1998. 34 с. (Інформація та документація).

**Основний**

43. HoReCa : навч. посіб. : у 3 т. Т. 1. Готелі / А.А. Мазаракі [та ін.]; за. ред. А.А. Мазаракі. К.: Київ. нац. торг.-екон. ун-т, 2016. 348 с. ISBN 978-966-629-770-2.
44. HoReCa : навч. посіб. : у 3 т. Т. 2. Ресторани / [А.А. Мазаракі, С.Л. Шаповал, С.В. Мельниченко та ін.]; за ред. А.А. Мазаракі. Київ : Київ. нац. торг.-екон. ун-т, 2017. 312 с. ISBN 978-966-629-841-9.
45. HoReCa : навч. посіб. : у 3 т. Т. 3. Кейтеринг / [А. А. Мазаракі, С. Л. Шаповал, С. В. Мельниченко та ін.] ; за ред. А.А. Мазаракі. Київ : Київ. нац. торг.-екон. ун-т, 2017. 448 с. ISBN 978-966-629-842-6.
46. Курсове проектування об'єктів готельно-ресторанного господарства / підручник. Н. О. П'ятницька, О. М. Григоренко, Є. В. Красовський. К. : Кондор-Видавництво, 2014. 152 с.
47. Проєктування закладів ресторанного господарства: навч. посіб. : [для вищ. навч. закл.] / А.А. Мазаракі [та ін.]; за. ред. А. А. Мазаракі. 2-ге вид., переробл. та допов. К.: Київ. нац. торг.-екон. ун-т, 2010. 340 с. ISBN 978-966-629-472-5.
48. Перші кроки щодо організації цивільного захисту на базовому рівні місцевого самоврядування: серія практичних порадників / О. Я. Лещенко, Г. В. Трунцев, В. М. Михайлов, М. В. Андрієнко, В. Ф. Коробкін, Н. М. Романюк, Л. В. Калиненко; за заг. ред. П. Б. Волянського, С. А. Парталяна. К. : ІДУ НД ЦЗ, 2021. Серія 9. 63 с.

**Додатковий**

49. Гетун Г. В. Основи проєктування промислових будівель: навч. посіб. К. : Кондор, 2003. 210 с.
50. Клименко Є. В. Технічна експлуатація та реконструкція будівель і споруд : навч. посіб. К. : Центр навч. л-ри, 2004. 304 с.
51. Мазаракі А. А., Шаповал С. Л. Основи будівництва : навч. посіб. / за ред. А. А. Мазаракі. К. : Київ. нац. торг.-екон. ун-т, 2007. 186 с.

52. Обладнання підприємств харчування. Довідник в 3-х ч. / Г. В. Дейниченко, В. О. Єфімова, Г. М. Постнов. Харків : Мир Техники и Технологий, 2003. 190 с.
53. Проектування курортів : навч.посіб. / А. А. Мазаракі, С. Л. Шаповал, С. В. Мельниченко та ін.; за ред. А.А. Мазаракі. К. : Київ.нац.торг.-екон.ун-т, 2014. 304 с. ISBN 978-966-629-663-7.
54. Гуць В. Технологічне устаткування готелів, готельних комплексів : підручник. Ліра-К, 2019. 568 с.

**Інтернет-ресурси**

55. ІМПЕРІЯ - архітектурне проєктування. URL : www.empirem.com.u
56. КОМПЛЕКТ – все для барів та ресторанів. URL : www.komllekt.in.ua
57. Premier Hospitality Cinsulting. URL : www. premierhospitality.com
58. MERX – устаткування для барів та ресторанів. URL : www.merx.ua.
59. Центр сучасної творчості. URL : www.csz.com.ua/proekti
60. Проєктування готелів. URL : www.avk-project.com
61. Професійне оснащення. URL : www.eto.ua
62. Проєктування готелів. URL : www.pskopora.com.ua/proectorovanie-hotels.html
63. Проєктування готелів. URL : www.delvanteez.com.ua
64. Концепції та проєктування SPA та готелів. URL : http://spa-project.com.ua
65. Автоматизоване архітектурне проєктування. URL : www.graphisoft.com

# СТРУКТУРА ДИСЦИПЛІНИ

| Назва теми | Кількість годин (денна/заочна) | | | | Бали (мін-макс) | Форми контролю |
|---|---|---|---|---|---|---|
| | Усього | з них | | | | |
| | | Лекції | Практичні заняття | СРС | | |
| **Тема 1. Нормативно-правові засади проектної діяльності. Організація проектування**<br>Мета і завдання дисципліни «Проектування закладів ресторанного господарства». Законодавство України про архітектурно-проектну діяльність. Основні поняття архітектурно-проектної діяльності. Організаційно-технологічні підходи до проектування ЗРГ різних типів. Види проектних робіт. Інноваційні проєкти ЗРГ у світі VUCA (Volatility - Нестабільність, Uncertainty - Невизначеність, Complexity - Складність, Ambiguity - Неоднозначність). | 12 | 2 | 2 | 8 | 6 -10 | Практичні вправи, усне/письмове опитування, ситуаційні та індивідуальні завдання, ділові ігри, тести, презентації індивідуальних завдань, доповіді, самоконтроль тощо. |
| **Тема 2. Концептуальні рішення закладів ресторанного господарства**<br>Сучасні концепції ЗРГ. Функціональні фактори в проектуванні ЗРГ: формат виробничого процесу; форма обслуговування споживачів; процеси постачання, розподілу, складування та зберігання сировинних запасів і готової продукції. Визначення місткості, класу і типу ЗРГ. Структуризація виробничо-сервісного процесу в ЗРГ. Виробничо-торговельна структура ЗРГ. Основні принципи технологічного проектування | 12 | 2 | 2 | 8 | 6-10 | |
| **Тема 3. Конструювання виробничої програми ЗРГ**<br>Виробнича програма закладів ресторанного господарства різних видів, загальні підходи до розроблення. Конструювання виробничої програми ЗРГ на основі моніторингу попиту. Особливості проектування виробничої програми ЗРГ з централізованого виробництва продукції (кулінарний, кондитерський цех). | 16 | 4 | 4 | 8 | 6-10 | |
| **Тема 4. Проектування виробничо-технологічного процесу у ЗРГ**<br>Загальні підходи до проектування структурно-виробничої схеми ЗРГ. Проектування процесу складування і зберігання продовольчих продуктів і сировини у ЗРГ різних видів. Порядок складання розрахунково-продуктової відомості. Проектування технологічних процесів механічного кулінарного обробляння сировини і виготовлення напівфабрикатів ЗРГ. Проектування технологічних процесів виробництва готової кулінарної продукції у ЗРГ. Особливості проектування виробничого процесу кулінарного і кондитерського цехів. Технологічна схема виробничого процесу кулінарного і кондитерського цехів. Визначення кількості | 14 | 2 | 4 | 8 | 6 -10 | |

| | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|
| працівників виробництва у ЗРГ | | | | | | |
| **Тема 5. Проектування приміщень для споживачів у закладах ресторанного господарства**<br>Нормативні вимоги до проектування приміщень для споживачів. Вестибюльна група приміщень. Гардероби і санвузли ЗРГ. Аванзали ресторанів. Проектування залів для споживачів. Барна зона. Приміщення для надавання додаткових послуг в ЗРГ. Планувальні рішення приміщень для споживачів в ЗРГ різних типів. | 12 | 2 | 2 | 8 | 6-10 | Практичні вправи, усне/письмове опитування, ситуаційні та індивідуальні завдання, ділові ігри, тести, презентації індивідуальних завдань, доповіді, самоконтроль тощо. |
| **Тема 6. Проектування складських приміщень закладів ресторанного господарства**<br>Нормативні вимоги до проектування складських приміщень в закладах ресторанного господарства. Розвантажувальна рампа. Заватажувальна. Структура складських приміщень в закладах ресторанного господарства, які працюють на сировині та напівфабрикатах. Неохолоджувані і охолоджувані складські приміщення. Особливості проектування складських приміщень у заготівельних ЗРГ, закладах з повним циклом виробництва, доготівельних ЗРГ і закладах-роздаткових. Сучасні підходи до вирішення планувальних рішень складських приміщень в ЗРГ. | 12 | 2 | 2 | 8 | 6-10 | |
| **Тема 7. Проектування виробничих приміщень закладів ресторанного господарства**<br>Нормативні вимоги до проектування виробничих приміщень ЗРГ. Структура виробництва ЗРГ різних видів і типів. Заготівельні і доготівельні цехи ЗРГ. Проектування зон виробництва напівфабрикатів і готової продукції. Проектування процесів видачі готової продукції в ЗРГ, що працюють з самообслуговуванням і обслуговуванням споживачів офіціантами. Проектування мийних кухонного і столового посуду. Визначення площ виробничих приміщень розрахунковим і нормативним методом. Вимоги до розробляння планувальних рішень виробничих зон ЗРГ. | 16 | 4 | 4 | 8 | 6-10 | |
| **Тема 8. Підбір механічного, теплового і допоміжного технологічного устаткування для виробничих цехів ЗРГ**<br>Нормативний метод підбору механічного, теплового і допоміжного технологічного устаткування для ЗРГ. Розрахункові методи підбору механічного, теплового і допоміжного технологічного устаткування різних видів. Вимоги до розміщення механічного, теплового і допоміжного технологічного устаткування в структурі виробничого приміщення. Специфікація устаткування. | 12 | 2 | 2 | 8 | 6-10 | |

| | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|
| **Тема 9. Особливості проектування виробничих приміщень кулінарних і кондитерських цехів** Структура виробництва і особливості проектування виробничих приміщень кулінарних цехів. Послідовність розробляння планувальних рішень кулінарних цехів. Структура виробництва і вимоги до проектування виробничих приміщень кондитерських цехів різної потужності. Послідовність розробляння планувальних рішень кондитерських цехів. | 14 | 2 | 4 | 8 | 6-10 | Практичні вправи, усне/письмове опитування, ситуаційні та індивідуальні завдання, ділові ігри, тести, презентації індивідуальних завдань, доповіді, самоконтроль тощо. |
| **Тема 10. Проектування адміністративно-побутових та технічних приміщень закладів ресторанного господарства** Нормативні вимоги до проектування адміністративно-побутових приміщень ЗРГ. Гардероби і санвузли персоналу. Нормативні вимоги до проектування технічних приміщень в закладах ресторанного господарства. Технічні приміщення ЗРГ. Особливості розміщення технічних приміщень в структурі ЗРГ. Просторове рішення функціональних зон в ЗРГ. | 12 | 2 | 1 | 8 | 6-10 | |
| **Тема 11. Особливості планувальних рішень ЗРГ різних видів і типів** Особливості розробляння планувальних рішень ЗРГ з централізованого виробництва продукції для реалізації в інших місцях. Особливості і послідовність розробляння планувальних рішень спеціалізованих ЗРГ, закладів швидкого обслуговування різних форматів, закладів харчування при готелях. Проектування ресторанів за спеціальними замовленнями (catering). Розрахунок просторових, матеріально-технічних і трудових ресурсів для кейтерингового обслуговування певного контингенту споживачів | 10 | 2 | - | 8 | 6-10 | |
| **Тема 12. Проєктування захисних споруд у закладах ресторанного господарства** Законодавча та нормативна база захисних споруд. Об'ємно-планувальні рішення і конструктивні рішення захисних споруд. Зонування захисних споруд. Санітарно-технічні системи захисних споруд: вентиляція, опалення, водопостачання, каналізація. Протипожежна безпека в захисних спорудах ресторану. | 8 | 2 | - | 6 | 6-10 | |
| **Підсумковий модульний контроль** *(тестування/практичне завдання)* | 1 | | 1 | | | Письмове завдання, тести |
| **Разом** | **150** | **28** | **28** | **94** | **60-100** | |
| ***Підсумковий семестровий контроль – екзамен*** *(тестування/практичне завдання)* | | | | | | |