

МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ
ДЕРЖАВНИЙ ТОРГОВЕЛЬНО-ЕКОНОМІЧНИЙ УНІВЕРСИТЕТ
ВІННИЦЬКИЙ ТОРГОВЕЛЬНО-ЕКОНОМІЧНИЙ ІНСТИТУТ
Кафедра туризму та готельно-ресторанної справи

СИЛАБУС

ПРОЄКТУВАННЯ РЕСТОРАНІВ / RESTAURANTS DESIGN

Інформація про викладача	
Викладач(-і)	Рябенька Марина
Науковий ступінь	кандидат економічних наук
Вчене звання	доцент
Посада	доцент
Адреса кафедри	м. Вінниця, вул. Соборна, 87, каб. 37
Контактний телефон	0681017239
E-mail:	m.riabenska@vtei.edu.ua
Електронна сторінка курсу в системі дистанційного навчання	http://moodle.vtei.edu.ua/enrol/index.php?id=366
Інформація про освітній компонент	
Статус компоненту	Вибірковий
Освітній ступінь	Магістр
Навчальний рік	2024-2025
Анотація курсу	<p>Навчальна дисципліна «Проектування ресторанів» має на меті розширення та поглиблення у здобувачів системи знань із питань проектування об'єктів ресторанного господарства відповідно до їх соціокультурної, утилітарної та естетичної функцій, особливостей розміщення, плану благоустрою прилеглої території; організації зонування внутрішнього простору закладів, здійснення вибору основних конструктивних їх елементів, основ архітектурного проектування, принципів об'ємно-планувальних рішень приміщень тощо.</p> <p>Метою вивчення дисципліни: розширення та поглиблення у здобувачів системи знань із питань проектування об'єктів ресторанного господарства відповідно до їх соціокультурної, утилітарної та естетичної функцій, особливостей розміщення, плану благоустрою прилеглої території; організації зонування внутрішнього простору закладів, здійснення вибору основних конструктивних їх елементів, основ архітектурного проектування, принципів об'ємно-планувальних рішень приміщень тощо.</p>
Мова викладання	Українська
Результати навчання	<ol style="list-style-type: none"> 1. знати сутність, цілі та завдання проектування, принципи його організації та реалізації; 2. розуміти основні принципи проектування закладів ресторанного господарства, розуміти стан та тенденції розвитку закладів ресторанного господарства у регіоні; 3. знати вимоги до розташування приміщень закладів ресторанного господарства, проектування основних їх складових, правила організації архітектурних типів споруд,

	<p>вимоги до оформлення графічної частини проектної документації, складання і оформлення технологічних схем, планів і розрізів;</p> <p>4. розрізняти особливості функціонування закладів ресторанного господарства, їх тип і місткість, особливості організації структурно-виробничої схеми виробництва і організації обслуговування;</p> <p>5. знати загальні принципи об'ємно-планувальних рішень у закладах ресторанного господарства, основні вимоги до комплектування приміщень, основні схеми поєднання просторів всередині будівлі, розуміти правила зонування внутрішнього простору закладів;</p> <p>6. розуміти особливості проектування побутових приміщень у закладах ресторанного господарства, вимоги до проектування інженерно-технічних та підсобних приміщень, гардеробних та санітарних кімнат;</p> <p>7. знати методику, основні принципи та вимоги до проектування торговельної групи приміщень у закладах ресторанного господарства;</p> <p>8. знати методику проектування приміщень для прийому, зберігання та відпуску продуктів, предметів матеріально-технічного призначення та вимоги до неї;</p> <p>9. розуміти алгоритм розрахунку вартості основних та оборотних фондів проектного закладу ресторанного господарства, амортизаційних відрахувань та виручки від надаваних послуг, собівартості продукції, дохідності та прибутковості закладу, розуміти шляхи підвищення дохідності та прибутковості закладів.</p>
--	--

Тематичний план та оцінювання результатів навчання

Назва теми	Кількість годин				Форми контролю	Бальна оцінка
	Усього годин / кредитів	з них				
		лекції	практичні/ лабораторні заняття	самостійна робота студентів		
1	2	3	4	5	6	7
Тема 1. Теоретичні основи проектування ресторанів	10	2	2	6	В, Т/КТ, РЗ, РМГ	5
Тема 2. Формування і розміщення мережі ресторанів. Класифікаційні ознаки підприємств харчування	12	2	4	6	В, Т/КТ, РЗ, РМГ	10
Тема 3. Етапи проектування ресторанів	10	2	2	6	В, Т/КТ, РЗ, РМГ	5
Тема 4. Основні чинники формування архітектурних типів споруд ресторанів	12	4	2	6	В, Т/КТ, РЗ, РМГ	5

1	2	3	4	5	6	7
Тема 5. Організація сервісного процесу у ресторанах	11	2	2	7	В, Т/КТ, РЗ, РМГ	5
Тема 6. Об'ємно-планувальні рішення у ресторанах	11	2	2	7	В, Т/КТ, РЗ, РМГ	5
Тема 7. Проектування адміністративно-господарських приміщень у ресторанах	12	2	4	6	В, Т/КТ, РЗ, РМГ	10
Тема 8. Проектування торговельної групи приміщень у ресторанах	12	2	2	8	В, Т/КТ, РЗ, РМГ	5
Тема 9. Проектування виробничої програми ресторанів різного типу	12	4	2	6	В, Т/КТ, РЗ, РМГ	5
Тема 10. Проектування виробничих цехів ресторанів	10	2	2	6	В, Т/КТ, РЗ, РМГ	5
Тема 11. Проектування приміщень для прийому та зберігання продуктів харчування, предметів матеріально-технічного призначення	10	2	2	6	В, Т/КТ, РЗ, РМГ	5
Тема 12. Завершальні стадії роботи служби замовника	12	2	4	6	В, Т/КТ, РЗ, РМГ	10
Тема 13. Організаційно-технологічні підходи до реконструкції ресторанів	10	4	2	4	В, Т/КТ, РЗ, РМГ	5
Тема 14. Економічна ефективність проектування ресторанів	9	2	2	5	В, Т/КТ, РЗ, РМГ	5
	27			27	ІЗ	15
Разом	180/6	34	34	112		100

Підсумковий контроль - екзамен

Поточний контроль / критерії оцінювання	<p>Перелік умовних позначень форм контролю та оцінка їх у балах: В – відповідь на практичних заняттях – 1 бал. Т/КТ – тестування / комп'ютерне тестування – 1 бал. РЗ – розв'язування задач – 2 бали. РМГ – робота в малих групах – 1 бал. ІЗ – індивідуальні завдання – 15 балів (написання есе – 5 балів; участь у наукових заходах – 10 балів). Загальна сума за поточну навчальну роботу (аудиторну та самостійну) за семестр – 100 балів.</p>
Основні літературні та інформаційні джерела	<p>1. Бондар Л. Product Design in Ukraine. Предметний дизайн в Україні. Меблі, освітлення, декор. Київ : CP Publishing. 2021. 192 с. 2. Завальний О. В., Апатенко Т. М., Краснокутська Ю. В. Проектування об'єктів готельно-ресторанного господарства: навч. посіб. М-во освіти і</p>

	<p>науки України, Харків. нац. ун-т міського госп-ва ім. О. М. Бекетова. Харків: ХНУМГ ім. О. М. Бекетова, 2021. 226 с.</p> <p>3. <i>Інжиніринг у ресторанному бізнесі : навч. посіб. / [авт.: О. В. Кузьмін, О. В. Чемакіна, Л. М. Акімова, А. М. Куц, І. Л. Корецька, А. О. Кузьмін]. Херсон : ОЛДІ-ПЛЮС, 2020. 488 с. : іл.</i></p> <p>4. <i>Нечаюк Л. І., Нечаюк Н. О. Готельно-ресторанний бізнес: менеджмент : навч. посіб. 3-тє вид. Київ : Центр учбової літератури, 2021. 344 с.</i></p> <p>5. <i>Павленкова П. П., Тележенко Л. М., Біленька І. Р., Дзюба Н. А. Технологічне проектування підприємств ресторанного господарства : навч. посіб. стер. Херсон : ОЛДІ-ПЛЮС, 2019. 312 с.</i></p> <p>6. <i>Шаповал С. Л., Палієнко О. О., Плешкань Н. М. Інжиніринг будівель. Практикум : навч. посіб. / за ред. А. А. Мазаракі. Київ : КНТЕУ, 2018. 232 с.</i></p> <p>7. <i>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.</i></p>
Політика освітнього компоненту	
Організація навчання	<p>Відвідування навчальних занять з дисципліни «Проектування ресторанів» є обов'язковим, згідно розкладу.</p> <p>Конспектування лекційного матеріалу у вигляді коротких тезисів вітається, але не є обов'язковим.</p> <p>Підготовка до лабораторного заняття передбачає опрацювання переліку питань, що виносяться на обговорення, та створення конспекту, проходження комп'ютерного тестування в системі MOODLE, розв'язування задач.</p> <p>Виконання індивідуального завдання передбачає написання есе, участь у наукових заходах Виконані завдання оцінюються у межах визначених критеріїв.</p>
Відпрацювання пропусків занять	<p>Пропущені навчальні заняття мають бути відпрацьовані. Відпрацювання пропущеного лекційного заняття передбачає підготовку конспекту з відповідної теми. Пропущені практичні заняття відпрацьовуються шляхом проходження комп'ютерного тестування в системі MOODLE, короткого усного опитування з відповідної теми. Відпрацювати пропущені заняття можна щопонеділка та щочетверга, з 14⁰⁰ до 15⁰⁰ (каб. 37, к. 1).</p>
Допуск до підсумкового контролю	<p>Підсумковий контроль - екзамен. До екзамену допускаються всі здобувачі, які набрали за результатами поточної роботи протягом семестру 60 балів. Результат підсумкового контролю (екзамен) з освітнього компоненту для здобувачів очної форми навчання визначається як середньоарифметична сума балів поточної роботи та екзамену.</p> <p>Кращим здобувачам, які повністю виконали програму з освітнього компоненту, виявили активність в науково-дослідній роботі за відповідною тематикою, стали призерами студентських олімпіад, виступали на конференціях та за результатами поточної роботи набрали 90 і більше балів, науково-педагогічний працівник має право виставити результат екзамену без опитування (при усному екзамені) чи виконання екзаменаційного завдання (при письмовому екзамені).</p>
Академічна доброчесність	<p>При вивченні освітньої компоненти, в т. ч. підготовці наукових робіт (наукових статей, тез, рефератів, ін.), здобувачам вищої освіти необхідно дотримуватися академічної доброчесності, відповідно до Положення про дотримання академічної доброчесності педагогічними та науково-педагогічними працівниками та здобувачами вищої освіти http://www.vtei.com.ua/doc/dtu/pol/35.pdf.</p>

Інші складові політики компоненту	Здобувачі вищої освіти мають право на визнання (перезарахування) результатів навчання, набутих у неформальній та/або інформальній освіті, згідно з Положенням про порядок визнання результатів навчання, здобутих шляхом неформальної та/або інформальної освіти http://www.vtei.com.ua/doc/dtu/pol/82.pdf .
-----------------------------------	--

Затверджено на засіданні кафедри протокол № 01 від 15.01.2024.

Науково-педагогічний працівник



Марина РЯБЕНЬКА

Завідувач кафедри



Наталія ЧОРНА