



ЛЬВІВСЬКИЙ ДЕРЖАВНИЙ УНІВЕРСИТЕТ ФІЗИЧНОЇ
КУЛЬТУРИ ІМЕНІ ІВАНА БОБЕРСЬКОГО

КАФЕДРА ГОТЕЛЬНО-РЕСТОРАННОГО БІЗНЕСУ

ІНЖИНІРИНГ У ГОТЕЛЬНО- РЕСТОРАННОМУ ГОСПОДАРСТВІ



КЕРІВНИК КУРСУ:

Професор, завідувач кафедри
готельно-ресторанного бізнесу
ПАСКА МАРІЯ ЗІНОВІЇВНА



ОПИС ДИСЦИПЛІНИ

Дисципліна «Інжиніринг у готельно-ресторанному господарстві» дозволить створювати нові, розширювати або реконструювати діючі основні виробничі фонди готельно-ресторанного господарства на основі сучасних наукових підходів

Метою викладання дисципліни «Інжиніринг у готельно-ресторанному господарстві» є придбання, систематизація та закріплення у студентів теоретичних знань та практичних вмінь щодо побудови ефективного технологічного процесу шляхом прийнятих інноваційних інженерних рішень та здійснення оцінки запропонованих рішень.

Об'єктом дисципліни є технології продукції ресторанного господарства, обслуговування готельного господарства та ефективного функціонування закладів готельно-ресторанного господарства (ЗРГ).

Предметом дисципліни є вивчення основних шляхів підвищення ефективності роботи ЗРГ шляхом оптимізації роботи устаткування, робочої сили, удосконалення технологій та обслуговування.



РЕЗУЛЬТАТИ НАВЧАННЯ



Організацію матеріально-технічного постачання, санітарно-технічного й інженерно-технічного обслуговування

Організацію приміщень у підприємстві готельного господарства

Організацію безпеки підприємств готельного господарства

Загальну характеристику інноваційного інжинірингу

Моделювання сервісно-виробничого процесу ПРГ

ЗНАТИ

Інноваційні підходи до проектування ПРГ



РЕКОМЕНДОВАНА ЛІТЕРАТУРА

1. Інжиніринг у ресторанному господарстві : навч. посібник / В. В. Дуб, О. Г. Терешкін, Д. В. Горелков. - Х. : Друкарня Мадрид, 2017. - 176 с.
2. Тести з курсу «Інжиніринг у ресторанному господарстві» для студентів спеціальності 133 «Галузеве машинобудування» [Електронний ресурс] / укладач : В. В. Дуб. - Електрон. дані. - Х. : ХДУХТ, 2017. - 1 електрон. опт. диск (CD-ROM); 12 см. - Назва з тит. екрана.
3. Система розроблення та поставлення продукції на виробництво. Правила виконання дослідно-конструкторських робіт: ДСТУ 3974-2000. - Київ, 2001. - 38 с.
4. «Заклади ресторанного господарства. Класифікація» : ДСТУ 4281 : 2004. - К: Держспоживстандарт України, 2004. - 17 с.
5. Паска М. Особливості підготовки фахівців для сфери обслуговування зі спеціальності "Готельно-ресторанна справа" / М. Паска // Сучасні тенденції розвитку індустрії гостинності: Міжнар. наук.-практ. конф. - Львів: ЛДУФК, 2020. - С. 391-393.
6. Інноваційний інженіринг : навч. - метод. посіб. / Паска М. З., Драчук У. Р., Ромашко І. С., Галух Б. І., Басараб І. М. - Львів : ЛНУВМ та БТ імені С. З. Гжицького, 2016. - 82 с.