



СИЛАБУС КУРСУ

ІНЖИНІРИНГ У ГОТЕЛЬНО-РЕСТОРАННОМУ ГОСПОДАРСТВІ

Освітній ступінь: магістр

Галузь знань: 24 Сфера обслуговування

Спеціальність: 241 Готельно-ресторанна справа

Освітня програма: «Готельно-ресторанна справа»

Рік підготовки – 1, семестр – 2

Кількість кредитів 4,0 – 120 год., із них: аудиторних 20/20 год.; самостійної роботи студента – 80 год.

Форма навчання – денна

Компонент освітньої програми: вільного вибору студента

Дні занять: відповідно до розкладу.

Консультації: відповідно до графіку навчального процесу.

Мова викладання: українська.

Керівник курсу:

завідувач кафедри готельно-ресторанного бізнесу, професор

Паска Марія Зіновіївна

Контактна інформація:

моб. тел.: +380673026120, e-mail: maria_pas@ukr.net

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.

У сучасному світі під інжинірингом розуміють роботи і послуги, що включають: складання технічних завдань; проведення науково-дослідних робіт, складання проектних пропозицій і техніко-економічне обґрунтування будівництва промислових і ін. об'єктів; проведення інженерно-дослідницьких робіт; розробку технічних проектів і робочих креслень будівництва нових і реконструкції діючих промислових та інших об'єктів; розробку пропозицій у внутрішньозаводському і внутрішньоцеховому плануванні, міжопераційним зв'язкам і переходам; проектування і конструкторську розробку машин, устаткування, установок, приладів, виробів: розробку складів матеріалів, сплавів, ін. речовин і проведення їх випробувань; розробку технологічних процесів, прийомів і способів; консультації і авторський нагляд при шеф-монтажу, пуско-налагоджувальних роботах і експлуатації устаткування і об'єктів в цілому; консультації економічного, фінансового або іншого порядку..

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.

Навчальний контент

Теми	Розподіл годин				Результати навчання
	Разом	Л	ПР	С	
Характеристика інноваційного інжинірингу..	14	2	2	10	Загальна характеристика інноваційного інжинірингу. Класифікація, види інноваційного інжинірингу в ресторанному господарстві
Інновації в технологічному проектуванні підприємств ресторанного господарства (ПРГ).	14	2	2	10	Інноваційні підходи до проектування ПРГ. Вимоги до проектування ПРГ. Класифікація ПРГ як об'єктів проектування
Техніко-економічне обґрунтування (ТЕО) інноваційних проєктів	18	4	4	12	Призначення і структура ТЕО. Особливості маркетингових досліджень. Концепції ПРГ. актори, що впливають на вибір концепції. Неймінг і його вплив на імідж ПРГ
Моделювання сервісно-виробничого процесу ПРГ.	16	2	2	10	Моделювання сервісно-виробничого процесу ПРГ. Характеристика інтер'єру залів. Основні стилі і напрямлення в дизайні. Сучасні тенденції виробничого дизайну.
Організація приміщень у підприємстві готельного господарства	22	4	4	14	Організація приміщень житлової групи. Організація нежитлових груп приміщень підприємства готельного господарств. Організація приміщень для побутового обслуговування
Організація матеріально-технічного постачання, санітарно-технічного й інженерно-технічного обслуговування на	20	4	4	12	Завдання організації продовольчого і матеріально-технічного постачання в готельному господарстві, формування господарчих зв'язків. Система організації продовольчого постачання. Система організації матеріально-технічного постачання в готельному господарстві. Організація санітарно-технічного й інженерно-технічного

підприємствах готельного господарства					обслуговування на підприємствах готельного господарства
Організація безпеки підприємств готельного господарства.	16	2	2	12	Системи безпеки підприємств готельного господарства. Економічна безпека готельно- ресторанного бізнесу
Усього годин	120	20	20	80	

Політика оцінювання

Передбачає дотримання принципів доброчесності та студентоцентрованого підходу.

Оцінювання

Оцінювання якості знань студентів здійснюється відповідно до: Положення ЛДУФК – <http://ldufk.edu.ua/index.php/navchalna-robota.html>

Робочої програми – <http://repository.ldufk.edu.ua/handle/34606048/11594>

Порядку оцінювання – <http://repository.ldufk.edu.ua/handle/34606048/11597>

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. «Склад, порядок розроблення, погодження та затвердження проектної документації для будівництва : ДБН А.2.2-3-2004. – К: Держбуд України, 2004. – 35 с.

6. Системи управління якістю. Основні положення та словник: ДСТУ ISO 9000-2001 – на заміну ДСТУ 3230-95; чинний від 2001-10-01. – Київ: Держстандарт України, 2001. – 33 с. 7. Будинки і споруди. Підприємства харчування (заклади ресторанного господарства) : ДБН В.2.2-25:2009. – Вводяться вперше; чинні від 2010-09-01. – Київ : Мінрегіонбуд України, 2010. – 83 с.

7. Проектування закладів ресторанного господарства: навч. посіб. / За ред. А.А. Мазаракі. – Київ: ЦУЛ, –2018. –307 с.

8. П'ятницька Г.Т., П'ятницька Н.О. Інноваційні ресторанны технології: основи теорії: навч. посібник. Київ: Кондор, 2016. – 250 с.

9. Інноваційний інжиніринг м'ясопереробних підприємств : програма нормативної навчальної дисципліни підготовки здобувачів вищої освіти "магістр", спеціальності 181 "Харчові технології" в аграрних ВНЗ / розроб. О. В. Радчук, М. З. Паска, І. О. Мартинюк. - Київ, 2016. - 10 с.

10. 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.

11. 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.

Допоміжна

1. Про затвердження рекомендованих норм технічного оснащення закладів громадського харчування : Наказ №-2 від 03.01.2003 р. – вихідні дані.

2. Про затвердження Рекомендованих норм технічного оснащення закладів громадського харчування : Наказ Міністерства економіки та з питань європейської інтеграції України від 3 січня 2003 р. № 2. – вихідні дані.

3. Збірник нормативних документів державного регулювання у сфері ресторанного бізнесу / уклад: О. І. Черевко, Л. П. Малюк, Г. В. Дейниченко. – Харків .: ФаворЛТД, 2003. – 440 с.

4. Ястина Г. М. Проектирование предприятий общественного питания с основами AutoCAD : учебник / Г. М. Ястина, С. В. Несмелова – СПб .: Троицкий мост, 2012. – 288 с. 5. Новицкий Н. И. Организация и планирование производства: Практикум / Н. И. Новицкий. – Мн .: Новое знание, 2004. – 256 с.

5. Paska M. Comparative quality assessment of nor, pse and dfd beef / M. Paska // Eastern-European Journal of Enterprise technologies volume.– 2015.– Vol. 3, is. 10.– P. 59–63. 2.

6. Paska M. Using innovative equipment frymakoruma maxxd in the production of mayonnaiseeasterneuropean /M. Paska, O. Zhuk // Journal of Enterprise Technologies Eastern-European Journal of Enterprise technologies volume.– 2015.– Vol. 2, is. 10.– P. 58–64

7. Методологія харчової науки : програма навчальної дисципліни підготовки здобувачів ступеня вищої освіти «магістр» спеціальності 181 «Харчові технології» в аграрних ВНЗ / розроб. М. З. Паска, О. Р. Михайлицька. – Київ, 2016. – 10 с.

8. Паска М. З. Технологія тваринних жирів : навч.-метод. посіб. / Паска М. З. - Львів : ЛКТ ЛНУВМ та БТ ім. С. З. Гжицького, 2010. - 135 с.

9. Паска М. З. Технологія маргаринів та промислових жирів / М. З. Паска, І. М. Демидов, О. І. Жук. – Львів: СПОЛОМ, 2013. – 187 с.

10. Standardization, Metrology, Certification and Quality Management, Manual. Komprint / Bal'-Prylypko L.V., Slobodianiuk N. M., Polishchuk G. Ye.,

Paska M. Z., Burak V. Ye. – Kyiv : Komprint, 2017. – 558 p.

11. Паска М. Формування професійних компетентностей магістрів спеціальності 241 «Готельно-ресторанна справа» / М. Паска // Маркетинг ХХІ століття: виклики змін : матеріали міжнар. наук.-практ. конф., присвяч. 25-річчю заснування кафедри маркетингу і комерційної діяльності ХДУТ / ред. : О. Черевко. – Харків, 2020. – С. 263–265.

12. 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.

13. Шевченко О., Поліщук І. Інжиніринг як найважливіший стимул розвитку готельно-ресторанного бізнесу

http://econf.at.ua/publ/konferencija_2016_12_8_9/sekcija_4_tekhnichni_nauki/inzhiniring_jak_najvazhlivishij_stimul_rozvitku_gotelno_restorannogo_biznesu/60-1-0-1418