

**ДЕРЖАВНИЙ ТОРГОВЕЛЬНО-ЕКОНОМІЧНИЙ УНІВЕРСИТЕТ
ВІННИЦЬКИЙ ТОРГОВЕЛЬНО-ЕКОНОМІЧНИЙ ІНСТИТУТ
Кафедра туризму та готельно-ресторанної справи**

**СИЛАБУС
ІНЖИНІРИНГ ЗАКЛАДІВ РЕСТОРАННОГО ГОСПОДАРСТВА /
RESTAURANT ENGINEERING**

Інформація про викладача	
Викладач	Фіалковська Лариса
Науковий ступінь	Кандидат технічних наук
Вчене звання	Доцент
Посада	Доцент кафедри туризму та готельно-ресторанної справи
Адреса кафедри	м. Вінниця, вул. Соборна, 87, каб. 37
Контактний телефон	0632870325
E-mail:	l.fialkovska@vtei.edu.ua
Електронна сторінка курсу в системі дистанційного навчання	http://moodle.vtei.edu.ua/course/view.php?id=826&notifyeditingon=1
Консультації	Понеділок, четвер з 14.00 до 16.00
Інформація про освітній компонент	
Освітній ступінь	Магістр
Галузь знань	18 «Виробництво та технології»
Спеціальність	181 «Харчові технології»
Освітня програма	Ресторанні технології
Навчальний рік	2023-2024
Семестр	I
Факультет	торгівлі, маркетингу та сфери обслуговування
Курс	1
Групи	РТ-11д(м)
Анотація курсу	<p>У своїй діяльності заклади ресторанного господарства користуються новітніми системами, які є комплексом технічних пристроїв інженерного обладнання, що забезпечують сприятливі умови побуту, трудової діяльності людини і технологічного процесу в приміщеннях.</p> <p>У теперішніх умовах створення сучасного закладу ресторанного господарства передбачає вирішення величезної кількості складних питань, що знаходяться на перетині наукових і практичних дисциплін, пов'язаних з інжинірингом: визначення понять та відомості з організаційних принципів інжинірингу, організації технічного оснащення та монтажу торговельно-технологічного устаткування, проектування та розрахунку водопостачання, газопостачання, опалення, вентиляцію, кондиціонування повітря, каналізацію, електроустаткування та інші види внутрішнього благоустрою.</p> <p>Ці системи суттєво впливають на архітектуру, об'ємно-планувальні рішення та інтер'єр приміщень.</p> <p>Область проектування закладів ресторанного господарства характеризується низкою специфічних особливостей, що відрізняють її від інших напрямків інвестиційно-будівельного інжинірингу: велика номенклатура технологічних процесів у ресторанному бізнесі і численні особливості організації інженерного обладнання, що забезпечують можливість здійснення технологічного процесу; необхідність глибоких знань різних областей, які кількісно та якісно визначають специфіку роботи обладнання.</p> <p>Метою вивчення освітнього компоненту «Інжиніринг закладів ресторанного господарства» є набуття, систематизація та закріплення у</p>

	студентів теоретичних знань та практичних вмінь щодо побудови ефективного технологічного процесу в закладах ресторанного господарства шляхом прийнятих інноваційних інженерних рішень та здійснення оцінки запропонованих рішень.
Мова викладання	Українська
Місце освітнього компоненту в освітній програмі	
Освітня програма (ОП)	«Ресторанні технології»
Інтегральна компетентність (ІК)	Здатність розв'язувати задачі дослідницького та/або інноваційного характеру у сфері харчових технологій.
Перелік загальних компетентностей (ЗК)	ЗК 1. Здатність до пошуку, оброблення та аналізу інформації з різних джерел. ЗК 3. Здатність генерувати нові ідеї (креативність). ЗК 4. Здатність діяти соціально відповідально та свідомо.
Перелік спеціальних компетентностей (СК)	СК 1. Здатність обирати та застосовувати спеціалізоване лабораторне і технологічне обладнання та прилади, науково-обґрунтовані методи та програмне забезпечення для проведення наукових досліджень у сфері харчових технологій. СК 2. Здатність планувати і виконувати наукові дослідження з урахуванням світових тенденцій науково-технічного розвитку галузі. СК 5. Здатність презентувати та обговорювати результати наукових досліджень і проєктів.
Перелік програмних результатів навчання (ПРН)	ПРН 1. Відшукувати систематизувати та аналізувати науково-технічну інформацію з різних джерел для вирішення професійних та наукових завдань у сфері харчових технологій. ПРН 3. Застосовувати спеціальне обладнання, сучасні методи та інструменти, у тому числі математичне і комп'ютерне моделювання для розв'язання складних задач у харчових технологіях. ПРН 5. Обирати та впроваджувати у практичну виробничу діяльність ефективні технології, обладнання та раціональні методи управління виробництвом з урахуванням світових тенденцій розвитку харчових технологій. ПРН 7. Мати спеціалізовані концептуальні знання, що включають сучасні наукові здобутки у сфері харчових технологій, зрозуміло і недвозначно доносити власні знання, висновки та аргументацію до фахівців і нефахівців. ПРН 11. Оцінювати та усувати ризики і невизначеності при прийнятті технологічних та організаційних рішень у виробничих умовах для забезпечення якості та безпечності харчових продуктів.
Пререквізити освітнього компоненту	Вивчення здобувачами вищої освіти освітнього компоненту «Інжиніринг закладів ресторанного господарства» передбачає наявність у них базових знань з проєктування та моделювання будівель і процесів харчових виробництв, технологій харчових виробництв та безпеки життя.

Назва теми	Кількість годин			Форми контролю	Бальна оцінка	
	Усього год./кредитів	з них				
		Лекції	Практ. заняття			СРС
Розділ 1. Теоретичні засади інжинірингу закладів ресторанного господарства						
Тема 1. Поняття інжинірингу. Проектний метод в інжинірингу закладів ресторанного господарства	14	2	2	10	В, КТ, Д	5
Тема 2. Створення об'єктів інфраструктури у ресторанному господарстві	12	2	2	8	В, УД, КТ	5
Тема 3. Планування та організація технічного оснащення закладів ресторанного господарства	22	4	2	16	В, УД, КТ	5
Тема 4. Організація монтажу устаткування в закладах ресторанного господарства	12	2	2	8	В, КТ, ПР	5
Тема 5. Організація ремонту устаткування в закладах ресторанного господарства	16	4	2	10	В, КТ, ПР	5
Розділ 2. Проектування інженерних систем закладів ресторанного господарства						
Тема 6. Інжиніринг системи освітлення закладів ресторанного господарства	11	2	2	7	В, КТ, Д	5
Тема 7. Інжиніринг системи опалення закладів ресторанного господарства	11	2	2	7	В, ПР, КТ	5
Тема 8. Інжиніринг системи вентиляції закладів ресторанного господарства	11	2	4	5	В, УД, Д, ПР, РПЗ	10
Тема 9. Інжиніринг системи кондиціонування закладів ресторанного господарства	11	2	4	5	В, УД, Д, ПР, РПЗ,	10
Тема 10. Інжиніринг системи водопостачання закладів ресторанного господарства	9	2	2	5	В, УД, РПЗ, КТ	5
Тема 11. Інжиніринг системи каналізації закладів ресторанного господарства	9	2	2	5	В, УД, КТ	5
Тема 12. Інжиніринг системи електропостачання закладів ресторанного господарства.	12	2	2	8	В, РПЗ, КТ	5
Індивідуальне завдання	30			30	ІЗ	30
Разом	180/6	28	28	124		100
Підсумковий контроль - екзамен						

Поточний контроль / критерії оцінювання	<p>Перелік умовних позначень форм контролю та оцінка їх у балах: В – відповідь на практичних заняттях – 2 бали. УД – участь в дискусії – 2 бали. РПЗ – розв’язання практичних завдань – 2 бали. Д – доповідь – 2 бали. ПР – презентація – 2 бали. КТ – комп’ютерне тестування – 1 бал. ІЗ – індивідуальні завдання – 30 балів (курси на платформі Prometheus або на інших сервісах, участь у тренінгах, семінарах, вебінарах – 15 балів; участь у наукових заходах – 15 балів).</p> <p>Загальна сума за поточну навчальну роботу (аудиторну та самостійну) за семестр – 100 балів.</p>
Основні літературні та інформаційні джерела	<ol style="list-style-type: none"> 1. Верхівкер Я. Г. Технологічний інжиніринг підприємств харчової галузі : навч. посіб. Одеса : Освіта України, 2019. 144 с. 2. Доценко В. Ф., Губеня В. О. Устаткування закладів ресторанного господарства : підручник. Київ : Кондор, 2021. 636 с. 3. Кравченко В. С., Саблій Л. А., Давидчук В. І., Кравченко Н. В. Інженерне обладнання будівель : підруч. для студ. вищ. навч. закл. Київ: Видав. дім «Професіонал», 2018. 480 с. 4. Шаповал С.Л. Інженерне обладнання будівель : опорний конспект лекцій. Київ : КНТЕУ, 2019. 106 с. 5. Кузьмін О. В. Інжиніринг у ресторанному бізнесі : навч. посіб. Херсон : ОЛДІ-ПЛЮС, 2020. 488 с. 6. Конвісер І. О., Бублик Г. А., Паригіна Т. Б., Григор'єв Ю. М. Устаткування закладів ресторанного господарства : навч. посіб. Київ: КНТЕУ, 2020. 566 с. 7. Кравченко В. С., Саблій Л. А., Давидчук В. І., Кравченко Н. В. Інженерне обладнання будівель : підручник. Київ : Професіонал, 2018. 480 с. 8. Кузьмін О. В. Чемакіна О. В., Акімова Л. М., Куц А. М. Інжиніринг у ресторанному бізнесі : навч. посіб. Херсон: Олді-плюс, 2020. 488 с. 9. Кузьмін О. В., Кійко В. В., Акімова Л. М., Обладнання закладів ресторанного господарства. Оцінка технічного рівня : навч. посіб. Херсон : Олді-плюс, 2021. 276 с.
Політика освітнього компоненту	
Організація навчання	<p>Відвідування навчальних занять з освітнього компоненту «Інжиніринг закладів ресторанного господарства» є обов’язковим, згідно розкладу. Конспектування лекційного матеріалу у вигляді коротких тезисів вітається, але не є обов’язковим. Підготовка до практичного заняття передбачає опрацювання переліку питань, що виносяться на обговорення, та створення конспекту, проходження комп’ютерного тестування в системі MOODLE. Самостійна робота передбачає виконання в позаурочний час презентацій, рефератичних повідомлень, тез доповідей, ін. та оцінюється 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 з 14⁰⁰ (каб. 50).</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>

	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).
Академічна доброчесність	При підготовці здобувачами вищої освіти наукових робіт (наукових статей, тез, рефератів, ін.) необхідно дотримуватися академічної доброчесності (Положення про дотримання академічної доброчесності педагогічними та науково-педагогічними працівниками та здобувачами вищої освіти від 07.02.2022 № 11) http://www.vtei.com.ua/doc/dtu/pol/35.pdf
Інші складові політики дисципліни	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 від 19.08.2024 р., протокол № 16.

Науково-педагогічний працівник

Завідувач кафедри



Лариса ФІАЛКОВСЬКА

Наталія ЧОРНА