

Київський національний торговельно-економічний університет
Харківський торговельно-економічний інститут КНТЕУ

Кафедра інноваційних харчових і ресторанних технологій

РОБОЧА ПРОГРАМА НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ

Інжиніринг ресторанних технологій

повна назва навчальної дисципліни

для підготовки
студентів ступеня
вищої освіти

магістр

молодший бакалавр,
бакалавр чи магістр

року набору

2020

галузі знань

18 Виробництво та технології

шифр і назва галузі знань

спеціальності

181 Харчові технології

шифр і найменування спеціальності

освітня програма

Ресторанні технології

назва освітньої програми

академічні групи

МТХ-20

шифри академічних груп

статус дисципліни

обов'язкова

Харків, 2020 рік

Розробник:

Куниця Катерина Вікторівна,
старший викладач кафедри інноваційних
харчових і ресторанних технологій,
кандидат технічних наук

прізвище, ім'я, по батькові повністю, посада повністю, науковий
ступінь, вчене звання повністю

03.09.2020 р.

Гарант освітньої програми

Запаренко Ганна Володимирівна,
доцент кафедри інноваційних харчових і
ресторанних технологій, кандидат технічних
наук

прізвище, ім'я, по батькові повністю, посада повністю, науковий
ступінь, вчене звання повністю

03.09.2020 р.

Програму обговорено та схвалено на засіданні кафедри
Інноваційних харчових і ресторанних технологій

назва кафедри

протокол від 03.09.2020 р. № 1.

Програму розглянуто та затверджено на засіданні методичної комісії інституту,
протокол від 11.09.2020 р. № 1.

1. ОПИС НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ

Робоча програма навчальної дисципліни «Інжиніринг ресторанних технологій» розроблена відповідно до освітньої програми підготовки магістрів спеціальності 181 Харчові технології галузі знань 18 Виробництво та технології.

Метою викладання навчальної дисципліни є набуття студентами комплексу теоретичних знань і практичних навичок щодо основних напрямів і методичних підходів до розроблення інноваційних ресторанних технологій та створення інноваційних форм виробничо-сервісної діяльності у закладах ресторанного господарства, що дозволять успішно здійснювати професійну діяльність за спеціальністю 181 Харчові технології.

Предметом вивчення навчальної дисципліни є основні шляхи підвищення ефективності роботи закладів ресторанного господарства шляхом оптимізації роботи устаткування, робочої сили, удосконалення технологій.

Міждисциплінарні зв'язки вивчення навчальної дисципліни ґрунтується на знаннях навчальних дисциплін «Системи автоматизованого проектування», «Стратегічний маркетинг», «Безпечність харчових продуктів», «Ресторанний креатив», «Оздоровче харчування», «Методологія і організація наукових досліджень» та є основою для подальшого написання випускної кваліфікаційної роботи галузі знань 18 «Виробництво та технології» спеціальності 181 Харчові технології спеціалізації Ресторанні технології.

Мова викладання – українська.

2. ЗАПЛАНОВАНІ РЕЗУЛЬТАТИ НАВЧАННЯ

Навчальна дисципліна забезпечує набуття студентами:

загальних компетентностей:

ЗК 4. Уміння приймати управлінські рішення у складних та непередбачуваних ситуаціях.

ЗК 11. Здатність формувати нові ідеї (креативність).

ЗК 12. Здатність адаптуватися до нових ситуацій у професійній діяльності.

фахових компетентностей:

ФК 4. Здатність визначати концепцію закладу ресторанного господарства.

ФК 6. Здатність виконувати проектні, технологічні, інженерно-технічні роботи.

ФК 9. Здатність розроблення підходів до проектування складу харчових продуктів спеціального призначення.

програмних результатів навчання:

ПРН 3. Здатність застосовувати методологічні основи комплексної оцінки ефективності інновацій; знання основних напрямів і методичних підходів до розроблення інноваційних ресторанних технологій; вміння удосконалювати існуючі та розробляти інноваційні ресторани технології; знання основних напрямів і методичних підходів до конструювання спеціальних харчових продуктів; знання наукових засад щодо створення інноваційних форм та методів виробничо-сервісної діяльності у закладах ресторанного господарства.

ПРН 4. Здатність до розроблення та впровадження ексклюзивних технологій ресторанної продукції, сервісних технологій у закладах ресторанного господарства відповідно до прийнятої концепції, що сприяють розширенню формату діяльності закладів та розвитку їх базової концепції в умовах ринкової невизначеності; знання сучасних підходів конструювання елементів атмосфери для стимулювання чуттєвого сприйняття концепції закладу ресторанного господарства, розвитку номенклатури додаткових послуг, послуг дозвілля і розваг, професійних вимог та техніки роботи обслуговуючого персоналу в концептуальних закладах ресторанного господарства.

ПРН 9. Здатність застосовувати систему знань щодо наукових підходів до інжинірингу харчових продуктів, смакових комбінаторик багатокомпонентних харчових систем, процесу кріодисперсного низькотемпературного подрібнення, капсулювання, структуроутворювання, гранулювання, застосування методів контролю й оцінювання рівня якості нових розробок.

3. ПРОГРАМА НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ

Тема 1. Поняття та організаційні принципи інжинірингу. Торгівля технічними послугами: лізинг, інжиніринг, реінжиніринг

Поняття інжинірингу. Групи інжинірингу. Специфічні властивості інжинірингу. Структура циклу інжинірингу. Види інжинірингу. Операції з торгівлі технічними послугами. Лізинг. Інжиніринг. Реінжиніринг. Інновації в технологічному проектуванні закладів ресторанного господарства.

Тема 2. Планування та організація технічного оснащення ресторанного господарства

Організаційно-правові форми закладів ресторанного господарства. Класифікація закладів ресторанного господарства. Особливості ресторанних мереж. Тип закладу, його визначення. Послуги ресторанного господарства, вимоги до них. Раціональне розміщення мережі закладів ресторанного господарства. Планування технічного оснащення закладів харчування. Рекомендовані норми технічного оснащення закладів ресторанного господарства. Особливості підбору устаткування. Оптимальний вибір устаткування ресторанного господарства.

Тема 3. Організація монтажу устаткування ресторанного господарства

Організація монтажних робіт. Проектно-технічна і монтажно-технологічна документація. Загальні вимоги до розміщення технологічного устаткування. Вимоги до розміщення теплового устаткування. Вимоги до розміщення механічного та немеханічного устаткування. Монтажна прив'язка устаткування.

Тема 4. Організація ремонту устаткування ресторанного господарства

Організація ремонтного виробництва. Обґрунтування методу та способу організації ремонту. Структура ремонтного підприємства. Загальна характеристика цехів із ремонту торговельно-технологічного устаткування. Організаційно-технологічні розрахунки ремонтних підприємств. Методика визначення виробничої потужності ремонтної бази. Режим роботи підприємства і фонд часу. Визначення чисельності робітників і персоналу підприємства. Оптимізація трудових ресурсів. Визначення необхідної кількості та підбір устаткування й інвентарю. Визначення потреби ремонтних підприємств у виробничих площах. Модернізація устаткування. Організація ремонту технологічного устаткування. Система планово-попереджувального ремонту. Ремонтний цикл і його структура. Комплексне технічне обслуговування устаткування. Технологічний процес ремонту устаткування. Структура технологічного процесу ремонту. Характеристика основних етапів ремонтного процесу. Організаційні методи ремонту устаткування. Вимоги техніки безпеки. Загальні заходи з охорони праці, виробничої санітарії та техніки безпеки. Електробезпека та заходи із захисту від ураження електричним струмом. Техніка безпеки під час ремонту й технічного обслуговування торговельно-технологічного устаткування

Тема 5. Технічне обслуговування та ремонт механічного устаткування ресторанного господарства

Універсальні кухонні машини. Мийне устаткування. Очищувальні машини. Подрібнювальні машини та механізми. Машини та механізми для різання. Місильно-перемішувальне устаткування. Дозувально-формувальне устаткування.

Тема 6. Технічне обслуговування та ремонт теплового устаткування ресторанного господарства

Варильне устаткування. Водонагрівальне устаткування. Універсальні теплові та жарильні апарати. Допоміжне теплове устаткування та параконвектомати. Особливості ремонту теплового устаткування на ремонтних підприємствах. Методи ремонту. Ремонт теплогенеруючих пристроїв. Ремонт робочих зон і теплової ізоляції. Ремонт допоміжної арматури, приладів автоматики регулювання та безпеки.

Тема 7. Проектування електричних мереж у закладах ресторанного господарства

Проектування силової мережі. Методика розрахунку проводів силової мережі. Розрахунок перерізу проводів для електротеплових апаратів. Розрахунок перерізу проводів, які живлять реактивні навантаження. Проектування освітлювальної мережі. Методика розрахунку освітлення. Метод коефіцієнта використання світлового потоку. Метод питомої потужності. Розрахунок витрат електроенергії на підприємствах харчування. Заходи з економії електроенергії. Приклад розрахунку перерізу проводів для електротеплового устаткування. Розрахунок освітлення.

4.2. Структура навчальної дисципліни за формами навчання

Теми дисципліни	Обсяг у годинах																								
	денна форма												заочна форма												
	повна						скорочена						повна						скорочена						
	усього	у тому числі					усього	у тому числі					усього	у тому числі					усього	у тому числі					
Л		СЗ	ПЗ	ЛЗ	СРС	Л		СЗ	ПЗ	ЛЗ	СРС	Л		СЗ	ПЗ	ЛЗ	СРС	Л		СЗ	ПЗ	ЛЗ	СРС		
Тема 1. Поняття та організаційні принципи інжинірингу. Торгівля технічними послугами: лізинг, інжиніринг, реінжиніринг	26	2		2		22																			
Тема 2. Планування та організація технічного оснащення ресторанного господарства	26	2		2		22																			
Тема 3. Організація монтажу устаткування ресторанного господарства	26	2		2		22																			
Тема 4. Організація ремонту устаткування ресторанного господарства	26	2		2		22																			
Тема 5. Технічне обслуговування та ремонт механічного устаткування ресторанного господарства	26	2		2		22																			
Тема 6. Технічне обслуговування та ремонт теплового устаткування ресторанного господарства	26	2		2		22																			
Тема 7. Проектування електричних мереж у закладах ресторанного господарства	24	2		2		20																			
Курсова робота (проект)																									
Усього годин / кредитів ECTS	180/6	14		14		152																			

Навчальні матеріали з освітнього компоненту доступні на Порталі навчальних ресурсів та інформаційної підтримки освітнього процесу інституту: <https://edu.htei.kh.ua/course/view.php?id=4539>

5. ЗАВДАННЯ ДЛЯ САМОСТІЙНОЇ РОБОТИ

Завдання до самостійної роботи наведено у [5] та доступний на Порталі навчальних ресурсів інституту:

https://edu.htei.kh.ua/pluginfile.php/93095/mod_resource/content/1/ІННОВАЦІЙНИЙ%20ІНЖИНІРИНГ%20У%20РЕСТОРАННОМУ%20ГОСПОДАРСТВІ.pdf

Організація самостійної роботи студентів регламентується наступними нормативними документами:

- Положенням про самостійну роботу студентів Харківського торговельно-економічного-інституту КНТЕУ;

- Положенням про організацію освітнього процесу у Харківському торговельно-економічному інституті КНТЕУ.

6. ІНДИВІДУАЛЬНІ ЗАВДАННЯ, ПЕРЕДБАЧЕНІ НАВЧАЛЬНИМ ПЛАНОМ

Навчальним планом не передбачено виконання індивідуальних завдань.

7. ФОРМИ ТА МЕТОДИ ОЦІНЮВАННЯ

Для визначення рівня засвоювання студентами навчального матеріалу використовуються наступні форми оцінювання та схема розподілу балів:

Осінь 2020/2021 н. р.

	Рейтингові оцінки	Макс. бали за формами навчання	
		денна	заочна
1	Поточний контроль	60	60
1.1	<i>Тема 1</i>		
	Тестування на Порталі	2	
	Виконання та захист практичної роботи	7	
1.2	<i>Тема 2</i>		
	Тестування на Порталі	2	
	Виконання та захист практичної роботи	7	
1.3	<i>Тема 3</i>		
	Тестування на Порталі	2	
	Виконання та захист практичної роботи	7	
1.4	<i>Тема 4</i>		
	Тестування на Порталі	2	
	Виконання та захист практичної роботи	7	
1.5	<i>Тема 5</i>		
	Тестування на Порталі	2	
	Виконання та захист практичної роботи	7	
1.6	<i>Тема 6</i>		
	Тестування на Порталі	2	
	Виконання та захист практичної роботи	7	

	Рейтингові оцінки	Макс. бали за формами навчання	
		денна	заочна
1.7	<i>Тема 7</i>		
	Тестування на Порталі	2	
	Виконання та захист практичної роботи	4	
2	Підсумковий семестровий контроль (письмова екзаменаційна робота)	40	
2.1	Завдання на оцінювання теоретичних знань (комп'ютерне тестування)	15	
2.2	Завдання на оцінювання практичних навичок (розрахунково-аналітичне або ситуаційне завдання)	15	
2.3	Завдання на оцінювання професійних вмінь (розрахунково-аналітичне або ситуаційне, або творче завдання)	10	
3	Оцінка з дисципліни	100	

Оцінювання результатів навчання студентів здійснюється за 100-баловою шкалою та шкалою ЄКТС. Умовою допуску до підсумкового семестрового контролю є виконання програми навчальної дисципліни і отримання оцінки за виконання завдань поточного контролю не менше ніж 36 балів. Мінімальна загальна кількість балів для отримання позитивної оцінки з дисципліни – 60.

Організація та проведення контрольних заходів регламентується наступними нормативними документами:

- Положенням про оцінювання результатів навчання студентів у Харківському торговельно-економічному інституті КНТЕУ;
- Положенням про організацію освітнього процесу у Харківському торговельно-економічному інституті КНТЕУ.

8. РЕКОМЕНДОВАНІ ДЖЕРЕЛА ІНФОРМАЦІЇ

8.1. Основні джерела інформації

1. Дуб В. В. Інжиніринг у ресторанному господарстві [Електронний ресурс] : навчальний посібник / В. В. Дуб, О. Г. Терешкін, Д. В. Горелков. – Електронні дані. – Харків : ХДУХТ, 2017. – 1 електронний оптичний диск (CD-ROM). – Назва з титульного екрана.

2. Горальчук А. Б. Опорний конспект лекцій дисципліни «Інноваційний інжиніринг у ресторанному господарстві» для студентів спеціальності 8.05170112 «Технології харчування» освітньо-кваліфікаційного рівня магістр денної форми навчання [Електронний ресурс] / укладачі А. Б. Горальчук, О. Ю. Нагорний, О. В. Котляр. – Електронні дані. – Харків : ХДУХТ, 2016. – 1 електронний оптичний диск (CD-ROM). – Назва з титульного екрана.

3. Куниця К. В. Інжиніринг харчових технологій : завдання до самостійної роботи з дисципліни / К. В. Куниця, 2019. – Рукопис.

8.2. Додаткові джерела інформації

4. Технологічне проектування підприємств харчування : навчальний посібник для студентів спеціальності «Технологія харчування» / О. І. Черевко [та ін.]. – Харків : ХДУХТ, 2005. – 295 с.

5. Проектування закладів ресторанного господарства : навчальний посібник / за ред. А. А. Мазаракі. – Київ : КНТЕУ, 2008. – 307 с.

6. Дейниченко Г. В. Обладнання підприємств харчування : довідник : в 3 ч. / Г. В. Дейниченко, В. О. Єфімова, Г. М. Постнов – Харків : Мир Техники и Технологий, 2002. – Ч. 1. – 256 с.

7. Дейниченко Г. В. Обладнання підприємств харчування: довідник : в 3 ч. / Г. В. Дейниченко, В. О. Єфімова, Г. М. Постнов – Харків : Мир Техники и Технологий, 2003. – Ч. 2. – 380 с.

8. Инжиниринг инвестиционно-строительных проектов промышленного назначения / Е. Ермолаев [и др.]. – Москва : Стройинформиздат, 2014. – 264 с.

9. Системы технологий : учебное пособие / под. ред. проф. П. Д. Дудко. – 2-е изд., перераб. и доп. – Харьков : Бурун Книга, 2003. – 336 с.

10. Система розроблення та поставлення продукції на виробництво. Правила виконання дослідно-конструкторських робіт : ДСТУ 3974-2000. – [Чинний від 2000-07-01]. – Київ : Держспоживстандарт України, 2001. – 38 с.

11. Заклади ресторанного господарства. Класифікація : ДСТУ 4281 : 2004. – [Чинний від 2004-07-01]. – Київ : Держспоживстандарт України, 2004. – 17 с.

12. Склад, порядок розроблення, погодження та затвердження проектної документації для будівництва : ДБНА.2.2-3-2004. – [Чинні від 2004-07-01]. – Київ : Держбуд України, 2004. – 35 с.

13. Системи управління якістю. Основні положення та словник : ДСТУ ISO 9000-2001. – [Чинний від 2001-10-01]. – Київ : Держспоживстандарт України, 2001. – 33 с.

14. Будинки і споруди. Підприємства харчування (заклади ресторанного господарства) : ДБНВ.2.2-25:2009. – [Чинні від 2010-09-01]. – Київ : Мінрегіонбуд України, 2010. – 83 с.