



Силабус навчальної дисципліни
«Інжиніринг у ресторанному та крафтовому бізнесі»

Спеціальність	<i>G13 Харчові технології</i>
Освітня програма	<i>Крафтові харчові технології в ресторанному господарстві</i>
Освітній рівень	<i>Другий (магістерський) рівень вищої освіти</i>
Статус дисципліни	<i>Обов'язкова</i>
Мова викладання	<i>Українська</i>
Курс / семестр	<i>1 курс, 2 семестр</i>
Кількість кредитів ЄКТС	<i>4 кредити</i>
Розподіл за видами занять та годинами навчання	<i>Лекції – 20 год.</i>
	<i>Практичні (семінарські) – 20 год.</i>
	<i>Самостійна робота – 80 год.</i>
Форма підсумкового контролю	<i>Екзамен</i>
Кафедра	<i>Кафедра готельного, ресторанного бізнесу і крафтових технологій, ауд. 307 головного корпусу, сайт кафедри: http://kafgrb.hneu.edu.ua/</i>
Викладач (-і)	<i>Крамаренко Дмитро Павлович к.т.н., доцент</i>
Контактна інформація викладача (-ів)	<i>+380507534570 kramarenko_dp@ukr.net</i>
Дні занять	<i>Лекція: згідно діючого розкладу занять Практичні: згідно діючого розкладу занять</i>
Консультації	<i>Групові / індивідуальні, очні / дистанційні, відповідно до графіку консультацій, чат ПНС</i>

Мета є створення теоретичних знань з основ інжинірингу у ресторанному і крафтовому бізнесі, для кваліфікованого прийняття рішень з управління командою проекту, координуванню устаткуванням, матеріалами, фінансовими коштами і графіками для виконання певного проекту у заданий час в межах бюджету для задоволення потреб замовника.

Структурно-логічна схема вивчення навчальної дисципліни

Пререквізити	Постреквізити
Методологія і організація наукових досліджень Інноваційні ресторани та крафтові технології Моделювання ресторанних та крафтових технологій	Переддипломна практика Дипломна робота

Зміст навчальної дисципліни

- Тема 1. Вступ до інжинірингу. Проектний метод в інжинірингу.**
Тема 2. Особливості створення об'єктів інфраструктури у ресторанному бізнесі.
Тема 3. Міжнародна діяльність з надання інжинірингових послуг
Тема 4. Інклюзивний інжиніринг закладів ресторанного господарства і крафтових виробництв
Тема 5. Інжиніринг обладнання закладів ресторанного господарства і крафтових виробництв
Тема 6. Інжиніринг систем опалення закладів ресторанного господарства і крафтових виробництв
Тема 7. Інжиніринг систем вентиляції закладів ресторанного господарства і крафтових виробництв



крафтових виробництв

Тема 8.Інжиніринг систем кондиціонування закладів ресторанного господарства і крафтових виробництв

Тема 9. Інжиніринг систем водопостачання і каналізації закладів ресторанного господарства і крафтових виробництв

Матеріально-технічне (програмне) забезпечення навчальної дисципліни

Мультимедійний проектор, ПНС ХНЕУ ім.С.Кузнеця, ZOOM

Форми та методи оцінювання

Підсумкова оцінка з навчальної дисципліни розраховується з урахуванням балів, отриманих під час екзамену, та балів, отриманих під час поточного контролю за накопичувальною системою. Студента слід вважати атестованим, якщо сума балів, одержаних за результатами підсумкової/семестрової перевірки успішності, дорівнює або перевищує 60. Мінімально можлива кількість балів за поточний і модульний контроль упродовж семестру – 35. Результат семестрового екзамену оцінюється в балах (максимальна кількість – 40 балів, мінімальна кількість, що зараховується, – 25 балів) і проставляється у відповідній графі екзаменаційної «Відомості обліку успішності».

Поточний контроль включає наступні контрольні заходи: індивідуальні розрахункові компетентнісно-орієнтовані завдання, письмова контрольна робота, тестування ***Більш детальна інформація щодо системи оцінювання та накопичування балів з навчальної дисципліни наведена у робочому плані (технологічній карті) з навчальної дисципліни.***

Політики навчальної дисципліни

Викладання навчальної дисципліни ґрунтується на засадах академічної доброчесності. Порушеннями академічної доброчесності вважаються: академічний плагіат, фабрикація, фальсифікація, списування, обман, хабарництво, необ'єктивне оцінювання. За порушення академічної доброчесності здобувачі освіти притягуються до такої академічної відповідальності: повторне проходження оцінювання відповідного виду навчальної роботи.

Більш детальну інформацію щодо компетентностей, результатів навчання, методів навчання, форм оцінювання, самостійної роботи наведено у Робочій програмі навчальної дисципліни