

МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ
Львівський національний університет імені Івана Франка
Географічний факультет
Кафедра готельно-ресторанної справи та харчових технологій

Затверджено
на засіданні кафедри готельно-ресторанної справи та
харчових технологій
географічного факультету
Львівського національного університету імені Івана Франка
(протокол № 1 від 29 серпня 2023 р.)

Завідувач кафедри  доц. Пандяк І.Г.

СИЛАБУС

**з навчальної дисципліни «Інжиніринг у готельно-ресторанному господарстві»,
що викладається в межах ОПП «Готельно-ресторанна справа»
другого (магістерського) освітнього рівня вищої освіти
для здобувачів спеціальності
241 «Готельно-ресторанна справа»**

Львів 2023 р.

Назва дисципліни	Інжиніринг у готельно-ресторанному господарстві
Адреса викладання дисципліни	м. Львів, вул. Лесі Українки, 39
Факультет/кафедра, за якою закріплена дисципліна	Факультет географічний / кафедра готельно-ресторанної справи та харчових технологій
Галузь знань, шифр та назва спеціальності	24 Сфера обслуговування, 241 Готельно-ресторанна справа
Викладачі дисципліни	Кушнірук Галина Володимирівна, кандидат економічних наук, доцент кафедри готельно-ресторанної справи та харчових технологій
Контактна інформація викладача	https://geography.lnu.edu.ua/employee/kushniruk-halyna-volodymyrivna kgv81282@ukr.net halyna.kushniruk@lnu.edu.ua
Консультації з питань вивчення дисципліни	Понеділок: 15.00-16.30 год. (вул. Лесі Українки, 39, ауд. 205)
Сторінка курсу	
Інформація про дисципліну	Дисципліна «Інжиніринг у готельно-ресторанному господарстві» є вибірковою дисципліною з спеціальності 241 Готельно-ресторанна справа для освітньої програми «Готельно-ресторанна справа», яка викладається в першому семестрі в обсязі 4 кредити / 120 годин за ECTS
Коротка анотація дисципліни	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 внутрішньо-заводському і внутрішньо-цеховому 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 шефмонтажу, пусканалагоджувальних роботах і експлуатації устаткування і об'єктів в цілому; консультації економічного, фінансового або іншого порядку.
Мета та цілі дисципліни	Метою викладання навчальної дисципліни «Інжиніринг у готельно-ресторанному господарстві» є: - набуття, 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
Література для вивчення дисципліни	Основна: 1. Господарський кодекс України від 16 січня 2003 р. № 436-IV (зі змінами та доповненнями). Офіційний сайт Верховної Ради України. URL: http://zakon.rada.gov.ua/cgi-bin/laws/main.cgi?nreg=436-15 . 2. Інжиніринг у ресторанному господарстві : навч. посібник / В. В. Дуб, О. Г. Терешкін, Д. В. Горелков. – Х. : Друкарня Мадрид, 2017. – 176 с. 3. 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. 4. Система розроблення та поставлення продукції на виробництво. Правила виконання дослідно-конструкторських робіт: ДСТУ 3974-2000. – Київ, 2001. – 38 с.

5. «Заклади ресторанного господарства. Класифікація» : ДСТУ 4281 : 2004. – К: Держспоживстандарт України, 2004. – 17 с.

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

7. 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.

8. 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.

9. Організація готельно-ресторанної справи : навч. посібник / В.Я. Брич, М.Й. Рутинський, Г.В. Кушнірук, Ю.С. Дорош та ін. / за заг. ред. проф. В.Я. Брича. – Тернопіль : Ліра-К, 2019. – 480 с.

10. Кушнірук, Г. В., & Дорош, Ю. С. (2022). Позиціонування брендів міжнародних готельних мереж на ринку гостинності України. *Індустрія туризму і гостинності в Центральній та Східній Європі*, (7), 16-23. <https://doi.org/10.32782/tourismhospsee-7-2>

Допоміжна:

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

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

3. 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.

4.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.

5. Інноваційний інжиніринг : 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.

6. 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

7. 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.

8. 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.

9. Проектування та дизайн закладів готельно-ресторанного господарства: навч.посіб./ С.В. Майкова, О.М. Вівчарук, О.Б. Маслійчук, Х.Є. Подвірна. Київ : Видавництво «Каравела», 2023. – 336 с.

Інформаційні ресурси Інтернет-мережі:

1. Сайт готельної мережі Scandic [Електронний ресурс]. – Режим доступу : <http://www.scandichotels.ru/Vsegda-v-Scandic/Osobyepotrebnosti/Umnyeresheniya>.

2. Сайт державного музею авіації України (Жуляни) [Електронний ресурс]. – Режим доступу : <http://aviamuseum.com.ua>.

3. Сайт з описанням музеїв нових профілей в Україні [Електронний ресурс]. – Режим доступу : <https://24tv.ua/>

4. Сайт з описанням музеїв нових профілей в Україні [Електронний ресурс]. – Режим доступу : https://24tv.ua/stati_tag4571.

5. Сайт Західного реабілітаційно-спортивного центру готельного типу національного комітету спорту інвалідів України [Електронний ресурс]. – Режим доступу : <http://westsportcenter.com.ua>

	<p>лекції 32 годин практичні заняття 16 годин самостійна робота 72 годин</p> <p>Очікувані результати навчання</p> <p>Після завершення цього курсу студент буде :</p> <p>а)</p> <ul style="list-style-type: none"> - основні положення законодавства, національних і міжнародних стандартів, що регламентують діяльність суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу; - принципи, процеси і технології організації роботи суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу; - вимоги до діяльності за спеціальністю, зумовлені необхідністю забезпечення сталого розвитку України, її зміцнення як демократичної, соціальної, правової держави. <p>б) вміти</p> <ul style="list-style-type: none"> - організовувати процес обслуговування споживачів готельних та ресторанных послуг на основі використання сучасних інформаційних, комунікаційних і сервісних технологій та дотримання стандартів якості і норм безпеки; - застосовувати сучасні інформаційні технології для організації роботи закладів готельного та ресторанного господарства; - презентувати власні проекти і розробки, аргументувати свої пропозиції щодо розвитку бізнесу. <p>Вивчення дисципліни «Інжиніринг у готельно-ресторанному господарстві» зумовлює формування, розвиток та удосконалення загальних та фахових компетентностей, серед яких:</p> <p>а) загальні компетентності:</p> <ul style="list-style-type: none"> ЗК 1. Здатність діяти на основі етичних міркувань (мотивів). ЗК 2. Здатність до пошуку, оброблення та аналізу інформації з різних джерел. ЗК 5. Здатність використовувати інформаційні та комунікаційні технології. ЗК 8. Здатність працювати в міжнародному контексті <p>б) спеціальні (фахові, предметні) компетентності:</p> <ul style="list-style-type: none"> СК 1. Здатність застосовувати науковий, аналітичний, методичний інструментарій, використовувати міждисциплінарні дослідження аналізу стану розвитку глобальних та локальних ринків готельних та ресторанных послуг для розв'язання складних задач розвитку готельного і ресторанного бізнесу. СК 2. Здатність систематизувати та синтезувати інформацію для врахування крос-культурних особливостей функціонування суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу. СК 5. Здатність забезпечувати ефективну сервісну, комерційну, виробничу, маркетингову, економічну діяльність суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу. СК 6. Здатність координувати та регулювати взаємовідносини з партнерами та споживачами СК 8. Здатність розробляти антикризові програми корпорацій, готельних та ресторанных мереж, суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу. СК 9. Здатність забезпечувати якість обслуговування споживачів готельних та ресторанных послуг. <p>Після вивчення навчальної дисципліни студент повинен показати такі результати навчання:</p> <ul style="list-style-type: none"> ПРН 1. Розробляти і приймати ефективні рішення з питань розвитку суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу, враховуючи цілі, ресурси, обмеження та ризики, забезпечувати їх реалізацію, аналізувати і порівнювати альтернативи, оцінювати ризики та імовірні наслідки їх впливу. ПРН 2. Вільно спілкуватись усно і письмово українською та англійською мовами при обговоренні професійних питань, досліджень та інновацій в сфері готельно-ресторанного бізнесу. ПРН 4. Здійснювати моніторинг кон'юнктури ринку готельних та ресторанных послуг. ПРН 5. Оцінювати нові ринкові можливості, формулювати бізнес-ідеї та розробляти маркетингові заходи з за невизначених умов і вимог, що потребують застосування нових підходів, методів та інструментарію соціально-економічних досліджень. ПРН 6. Відшукувати необхідні дані в науковій літературі, базах даних та
--	--

	інших джерелах, аналізувати та оцінювати ці дані, систематизувати й упорядковувати інформацію для вирішення комплексних задач професійної діяльності. ПРН 7. Досліджувати моделі розвитку міжнародних та національних готельних і ресторанних мереж (корпорацій). ПРН 10. Відповідати за формування ефективної кадрової політики суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу, організаційні комунікації, розвиток професійного знання, оцінювання стратегічного розвитку команди, підбір та мотивування персоналу на ефективне вирішення професійних завдань. ПРН 12. Зрозуміло і недвозначно доносити власні знання, висновки та аргументацію до фахівців і нефахівців, зокрема до осіб, які навчаються.																																																												
Ключові слова	Інжиніринг, готельно-ресторанний бізнес, заклади сфери готельно-ресторанного бізнесу, конкурентоспроможність підприємства, рівень конкурентоспроможності, чинники впливу, напрямки розвитку, інформаційні технології																																																												
Формат курсу	Очний/заочний Проведення лекцій, семінарських/практичних занять, консультацій.																																																												
Теми	1.Характеристика інноваційного інжинірингу. 2.Інновації в технологічному проектуванні підприємств ресторанного господарства (ПРГ) 3.Техніко-економічне обґрунтування (ТЕО) інноваційних проектів 4.Моделювання сервісно-виробничого процесу ГРП. 5.Організація приміщень у підприємстві готельного господарства 6.Організація матеріально-технічного постачання, санітарно-технічного й інженерно-технічного обслуговування на підприємствах готельного господарства 7.Організація безпеки підприємств готельного господарства																																																												
Підсумковий контроль, форма	Залік																																																												
Пререквізити	Вивчення курсу базується на базових знаннях з готельно-ресторанної індустрії																																																												
Навчальні методи та техніки, які будуть використовуватися під час викладання курсу	Лекція, пояснення, інструктаж; інтерактивні методи (робота в малих групах, мозковий штурм), імітаційно-рольова гра (наукова конференція, науковий семінар), мультимедійна презентація, ілюстрування, демонстрування, дискусія, розв'язування вправ і задач, самопостереження, спостереження, методи контролю і самоконтролю, презентація наукових продуктів, виконання індивідуальних завдань.																																																												
Необхідне обладнання	Проектор, роздаткові матеріали, підключення до мережі Інтернет.																																																												
Критерії оцінювання	Оцінювання проводиться за 100-бальною шкалою. Протягом семестру студент може набрати 100 балів. Приклад розподілу балів, які отримують студенти (для заліку) <table border="1" data-bbox="427 1532 1453 1742"> <thead> <tr> <th colspan="9">Поточне тестування та самостійна робота</th> <th rowspan="2">Підсумковий тест (залік)</th> <th rowspan="2">Сума</th> </tr> <tr> <th colspan="5">Змістовний модуль 1</th> <th colspan="4">Змістовний модуль 2</th> </tr> <tr> <th>T1</th> <th>T2</th> <th>T3</th> <th>T4</th> <th>M1</th> <th>T5</th> <th>T6</th> <th>T7</th> <th>M2</th> <th rowspan="2">-</th> <th rowspan="2">100</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>10</td> <td>10</td> <td>10</td> <td>10</td> <td>15</td> <td>10</td> <td>10</td> <td>10</td> <td>15</td> </tr> </tbody> </table> <p>T1, T2, T3 ... T7 – теми семінарських і практичних занять. M1, M2 – модульні контрольні роботи по тематиці кожного змістового модуля.</p> Шкала оцінювання: вузу, національна та ECTS <table border="1" data-bbox="427 1877 1453 2186"> <thead> <tr> <th rowspan="2">Сума балів за всі види навчальної діяльності</th> <th rowspan="2">Оцінка ECTS</th> <th colspan="2">Оцінка за національною шкалою</th> </tr> <tr> <th>для екзамену, курсового проекту (роботи), практики</th> <th>для заліку</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>90 – 100</td> <td>A</td> <td>відмінно</td> <td rowspan="5">зараховано</td> </tr> <tr> <td>81-89</td> <td>B</td> <td rowspan="2">добре</td> </tr> <tr> <td>71-80</td> <td>C</td> </tr> <tr> <td>61-70</td> <td>D</td> <td rowspan="2">задовільно</td> </tr> <tr> <td>51-60</td> <td>E</td> </tr> </tbody> </table>	Поточне тестування та самостійна робота									Підсумковий тест (залік)	Сума	Змістовний модуль 1					Змістовний модуль 2				T1	T2	T3	T4	M1	T5	T6	T7	M2	-	100	10	10	10	10	15	10	10	10	15	Сума балів за всі види навчальної діяльності	Оцінка ECTS	Оцінка за національною шкалою		для екзамену, курсового проекту (роботи), практики	для заліку	90 – 100	A	відмінно	зараховано	81-89	B	добре	71-80	C	61-70	D	задовільно	51-60	E
Поточне тестування та самостійна робота									Підсумковий тест (залік)	Сума																																																			
Змістовний модуль 1					Змістовний модуль 2																																																								
T1	T2	T3	T4	M1	T5	T6	T7	M2	-	100																																																			
10	10	10	10	15	10	10	10	15																																																					
Сума балів за всі види навчальної діяльності	Оцінка ECTS	Оцінка за національною шкалою																																																											
		для екзамену, курсового проекту (роботи), практики	для заліку																																																										
90 – 100	A	відмінно	зараховано																																																										
81-89	B	добре																																																											
71-80	C																																																												
61-70	D	задовільно																																																											
51-60	E																																																												

	21-50	FX	незадовільно	не зараховано
	0-20	— F	незадовільно (без права перездачі)	не зараховано (без права перездачі)
	<p>Політика щодо дедлайнів та перескладання: роботи, які здаються із порушенням термінів без поважних причин, оцінюються на нижчу оцінку – 20% від визначених балів за даний вид роботи. Студенти виконують декілька видів письмових робіт (есе, вирішення кейсу). Перескладання (модулів, контрольних робіт) відбувається із дозволу лектора за наявності поважних причин (наприклад, довідка про стан здоров'я).</p> <p>Політика щодо академічної доброчесності: списування під час контрольних робіт та екзаменів заборонені (в т.ч. із використанням мобільних девайсів). Реферати повинні мати коректні текстові посилання на використану літературу. Виявлення ознак академічної недоброчесності в письмовій роботі студента є підставою для її незарахування викладачем.</p> <p>Політика щодо відвідування: Відвідування занять (лекцій, практичних, семінарських занять курсу) є обов'язковим. За об'єктивних причин (наприклад, хвороба, міжнародне стажування, індивідуальний графік, карантин) навчання може відбуватись в он-лайн формі. Студенти зобов'язані дотримуватися усіх строків визначених для виконання усіх видів письмових робіт, передбачених курсом. Уся література, яка викладачем надається виключно в освітніх цілях є без права її передачі третім особам. Студенти заохочуються до використання також й інших літературних джерел, яких немає серед рекомендованих</p>			
Питання до модульних контрольних робіт	<ol style="list-style-type: none"> 1. Загальна характеристика інноваційного інжинірингу. 2. Класифікація, види інноваційного інжинірингу в ресторанному господарстві 3. Інноваційні підходи до проектування ПРГ. 4. Вимоги до проектування ПРГ. 5. Класифікація ПРГ як об'єктів проектування 6. Призначення і структура ТЕО. 7. Особливості маркетингових досліджень. 8. Концепції ПРГ 9. Наймінг і його вплив на імідж ПРГ 10. Моделювання сервісно-виробничого процесу ПРГ. 11. Характеристика інтер'єру залів. 12. Основні стилі і напрямлення в дизайні. 13. Сучасні тенденції виробничого дизайну 14. Організація приміщень житлової групи. 15. Організація нежитлових груп приміщень підприємства готельного господарств. 16. Організація приміщень для побутового обслуговування 17. Завдання організації продовольчого і матеріально-технічного постачання в готельному господарстві, формування господарчих зв'язків. 18. Система організації продовольчого постачання. 19. Система організації матеріально-технічного постачання в готельному господарстві. 20. Організація санітарно-технічного й інженерно-технічного обслуговування на підприємствах готельного господарства 21. Системи безпеки підприємств готельного господарства. 22. Економічна безпека готельно-ресторанного бізнесу 			
Опитування	Анкету-оцінку з метою оцінювання якості курсу буде надано по завершенню курсу.			

СТРУКТУРА КУРСУ

Тиж. / дата / год.-	Тема, план, короткі тези	Форма діяльності (заняття)	Література. Ресурси в Інтернеті	Завдання, год	Термін виконання
Змістовий модуль 1. Теоретичні основи інжинірингу					
1-2 тиждень	Тема 1. Характеристика інжинірингу. Фактори, що обумовили виникнення інжинірингових послуг. Інжиніринг і реінжиніринг. Види. Підходи до роботи підприємств по бізнес-процесах. Етапи, документи і результати інжинірингової діяльності	Лекційне / практичне заняття	1. Господарський кодекс України від 16 січня 2003 р. № 436-IV (зі змінами та доповненнями). Офіційний сайт Верховної Ради України. URL: http://zakon.rada.gov.ua/cgi-bin/laws/main.cgi?nreg=436-15 . 2. Інжиніринг у ресторанному господарстві : навч. посібник / В. В. Дуб, О. Г. Терешкін, Д. В. Горелков. – Х. : Друкарня Мадрид, 2017. – 176 с. 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.	Підготувати питання по темі №1 / Практичне заняття по темі №1 4/2 год.	2 тиждень
3-4 тиждень	Тема 2. Інновації в технологічному проектуванні підприємств ресторанного господарства (ГРГ). Інноваційні підходи до проектування ГРГ. Вимоги до проектування ГРГ. Класифікація ГРГ як об'єктів проектування	Лекційне / практичне заняття	1. Інжиніринг у ресторанному господарстві : навч. посібник / В. В. Дуб, О. Г. Терешкін, Д. В. Горелков. – Х. : Друкарня Мадрид, 2017. – 176 с. 2. 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. 3. Організація готельно-ресторанної справи : навч. посібник / В.Я. Брич, М.Й. Рутинський, Г.В. Кушнірук, Ю.С. Дорош та ін. / за заг. ред. проф. В.Я. Брича. – Тернопіль : Ліра-К, 2019. – 480 с. 4. Кушнірук, Г. В., & Дорош, Ю. С. (2022). <i>Позиціонування брендів міжнародних готельних мереж на ринку гостинності України. Індустрія туризму і гостинності в Центральній та Східній Європі</i> , (7), 16-23. https://doi.org/10.32782/tourismhospcee-7-2 5. Проектування закладів ресторанного господарства: навч. посіб. / За ред. А.А. Мазаракі. – Київ: ЦУЛ, –2018. –307 с.	Підготувати питання по темі №2 / Практичне заняття по темі №2 4/2 год.	4 тиждень
5-6 тиждень	Тема 3. Ціна як фактор організації	Лекційне /	1. Інжиніринг у ресторанному господарстві : навч.	Підготувати	6

	продажів. Призначення і структура ТЕО. Особливості маркетингових досліджень. Концепції ГРГ. Неймінг і його вплив на імідж ГРГ	практичне заняття	посібник / В. В. Дуб, О. Г. Терешкін, Д. В. Горелков. – Х. : Друкарня Мадрид, 2017. – 176 с. 2.. Інноваційний інжиніринг : 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. 3. Організація готельно-ресторанної справи : навч. посібник / В.Я. Брич, М.Й. Рутинський, Г.В. Кушнірук, Ю.С. Дорош та ін. / за заг. ред. проф. В.Я. Брича. – Тернопіль : Ліра-К, 2019. – 480 с.	питання по темі №3 / Практичне заняття по темі №3 4/2 год.	тиждень
7-8 тиждень	Тема 4. Моделювання сервісно-виробничого процесу ГРГ. Моделювання сервісно-виробничого процесу ГРГ. Характеристика інтер'єру залів. Основні стилі і напрямлення в дизайні. Сучасні тенденції виробничого дизайну	Лекційне / практичне заняття	1.Інжиніринг у ресторанному господарстві : навч. посібник / В. В. Дуб, О. Г. Терешкін, Д. В. Горелков. – Х. : Друкарня Мадрид, 2017. – 176 с. 2.. Інноваційний інжиніринг : 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. 3.3. Організація готельно-ресторанної справи : навч. посібник / В.Я. Брич, М.Й. Рутинський, Г.В. Кушнірук, Ю.С. Дорош та ін. / за заг. ред. проф. В.Я. Брича. – Тернопіль : Ліра-К, 2019. – 480 с. 4.Проектування закладів ресторанного господарства: навч. посіб. / За ред. А.А. Мазаракі. – Київ: ЦУЛ, –2018. –307 с.	Підготувати питання по темі №4 / Практичне заняття по темі № 4 6/4 год.	8 тиждень
8 тиждень	Модульна контрольна робота 1			Підготувати питання до М 1	8 тиждень

Змістовий модуль 2. Прикладні аспекти інжинірингу

9-10 тиждень	Тема 5. Організація приміщень у підприємстві готельного господарства Організація приміщень житлової групи. Організація нежитлових груп приміщень підприємства готельного господарств. Організація приміщень для побутового обслуговування	Лекційне / практичне заняття	1.Проектування та дизайн закладів готельно-ресторанного господарства: навч.посіб./ С.В. Майкова, О.М. Вівчарук, О.Б. Маслійчук, Х.Є. Подвірна. Київ : Видавництво «Каравела», 2023. – 336 с. 2.Проектування закладів ресторанного господарства: навч. посіб. / За ред. А.А. Мазаракі. – Київ: ЦУЛ, –2018. –307 с. 3.Інжиніринг у ресторанному господарстві : навч. посібник / В. В. Дуб, О. Г. Терешкін, Д. В. Горелков. – Х. : Друкарня Мадрид, 2017. – 176 с. 4.. Інноваційний інжиніринг : 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.	Підготувати питання по темі №5 / Практичне заняття по темі № 5 4/2год.	10 тиждень
11-14 тиждень	Тема 6. Організація матеріально-	Лекційне /	1.Проектування та дизайн закладів готельно-	Підготувати	12-14

	<p>технічного постачання, санітарно-технічного й інженерно-технічного обслуговування на підприємствах готельного господарства</p> <p>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 обслуговування на ПРГ.</p>	практичне заняття	<p>ресторанного господарства: навч. посіб./ С.В. Майкова, О.М. Вівчарук, О.Б. Маслійчук, Х.Є. Подвірна. Київ : Видавництво «Каравела», 2023. – 336 с.</p> <p>2. Проектування закладів ресторанного господарства: навч. посіб. / За ред. А.А. Мазаракі. – Київ: ЦУЛ, –2018. –307 с.</p> <p>3. Інжиніринг у ресторанному господарстві : навч. посібник / В. В. Дуб, О. Г. Терешкін, Д. В. Горелков. – Х. : Друкарня Мадрид, 2017. – 176 с.</p> <p>4. Інноваційний інжиніринг : 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.</p>	питання по темі №6 / Практичне заняття по темі № 6 6/2 год.	тиждень
15-16 тиждень	<p>Тема 7. Організація безпеки підприємств готельного господарства</p> <p>Системи безпеки підприємств готельного господарства. Економічна безпека ГРБ.</p>	Лекційне / практичне заняття	<p>1. 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.</p> <p>2. Проектування закладів ресторанного господарства: навч. посіб. / За ред. А.А. Мазаракі. – Київ: ЦУЛ, –2018. –307 с.</p> <p>3. Інноваційний інжиніринг : 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.</p> <p>4. 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</p>	Підготувати питання по темі №7 / Практичне заняття по темі № 7 4/2 год.	16 тиждень
16 тиждень	Модульна контрольна робота 2				