

*Секція: Технічні науки*

**Кузьмін Олег Володимирович**

*доктор технічних наук, доцент,*

*професор кафедри технології ресторанної і аюрведичної продукції*

*Національний університет харчових технологій*

*м. Київ, Україна*

## **ПЕРСПЕКТИВИ ТА СУЧАСНЕ БАЧЕННЯ ДИСЦИПЛІНИ «ІНЖИНІРИНГ У РЕСТОРАННОМУ БІЗНЕСІ»**

На сьогодні створення закладів ресторанного господарства (ЗРГ) передбачає вирішення величезної кількості складних питань, що знаходяться на перетині наукових і практичних дисциплін, які пов'язано із інжинірингом [1-3].

У своїй діяльності ЗРГ обладнуються комплексом інженерного обладнання [4], яке забезпечує сприятливі умови трудової діяльності, побуту людини і технологічного процесу у приміщеннях, що включає: водо- та газопостачання, опалення, вентиляцію, кондиціонування повітря, каналізацію, електроустаткування, засоби сміттєвидалення і пожежогасіння, ліфти, телефонізацію, радіофікацію та інші види внутрішнього благоустрою [1-4].

Ці системи суттєво впливають на архітектуру, об'ємно-планувальні рішення та інтер'єр приміщень [1]. Область їх проєктування характеризується рядом специфічних особливостей, що відрізняють її від інших напрямків 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 якісно та кількісно визначають специфіку роботи обладнання.

Окрім того, інжиніринг у ресторанному бізнесі передбачає зниження вартості будівельно-монтажних робіт, економії матеріалів при поліпшенні якості будівництва та підвищенні надійності роботи обладнання у процесі експлуатації, а також за рахунок економії паливно-енергетичних ресурсів та раціональних витратах води, електроенергії, газу [1-3]. Для цього потрібні фахівці високої кваліфікації, які здатні на сучасному рівні приймати техніко-економічні та архітектурно-технічні рішення як при проектуванні, будівництві так і реконструкції ЗРГ.

Дисципліна «Інжиніринг у ресторанному бізнесі» присвячена вивченню механізмів діяльності ЗРГ зі створення, зміни або її реорганізації, заснованих на використанні інженерного підходу, що забезпечує узгодженість різних компонентів підприємств у ресторанному бізнесі (стратегії, структури, процесів, інформаційних систем) на основі наукових знань, шляхом створення і використання моделей архітектури підприємств [1-3].

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

Завдання дисципліни – отримання здобувачами знань щодо дослідження наукових, теоретичних і методичних основ системи управління проектами; опанування методичних підходів до ухвалення рішень по виробленню концепції проекту, його структуризації і оцінці.

При вивченні дисципліни «Інжиніринг у ресторанному бізнесі» здобувачі повинні набути здатності отримувати компетентності:

– інтегральну: здатність розв’язувати задачі дослідницького та інноваційного характеру у сфері харчових технологій;

– загальні: здатність до пошуку, оброблення та аналізу інформації з різних джерел; здатність проводити дослідження на відповідному рівні; здатність генерувати нові ідеї (креативність); здатність діяти соціально відповідально та свідомо; здатність працювати у міжнародному контексті; здатність до роботи у команді і прийняття на себе відповідальності за вирішення задач;

– фахові: 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; здатність планувати і виконувати наукові дослідження з урахуванням світових тенденцій науково-технічного розвитку галузі; здатність захищати інтелектуальну власність у сфері харчових технологій; здатність розробляти програми ефективного функціонування ЗРГ відповідно до прогнозів розвитку галузі в умовах глобалізації; здатність презентувати та обговорювати результати наукових досліджень і проєктів; здатність планувати і впроваджувати заходи та стратегічні рішення для ЗРГ; здатність здійснювати координацію людських і матеріальних ресурсів упродовж життєвого циклу проєкту.

Вивчення дисципліни «Інжиніринг у ресторанному бізнесі» дозволить здобувачам досягти таких програмних результатів навчання:

– відшуковувати, систематизувати та аналізувати науково-технічну інформацію з різних джерел для вирішення професійних та наукових завдань у сфері харчових технологій;

– приймати ефективні рішення, оцінювати і порівнювати альтернативи у сфері харчових технологій, у тому числі у невизначених ситуаціях та за наявності ризиків, а також у міждисциплінарних контекстах;

– застосовувати спеціальне обладнання, сучасні методи та інструменти, у тому числі математичне і комп’ютерне моделювання для

розв’язання складних задач у харчових технологіях;

- застосовувати статистичні методи обробки експериментальних даних у галузі харчових технологій, використовувати спеціалізоване програмне забезпечення для обробки експериментальних даних;

- обирати та впроваджувати у практичну виробничу діяльність ефективні технології, обладнання та раціональні методи управління виробництвом з урахуванням світових тенденцій розвитку харчових технологій;

- розробляти та реалізовувати програми розвитку підприємств галузі на коротко- та довгострокову перспективу, аналізувати та оцінювати їх ефективність, екологічні та соціальні наслідки;

- 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;

- вільно володіти державною та іноземною мовами для обговорення професійної діяльності, результатів досліджень та інновацій у сфері харчових технологій;

- планувати і виконувати наукові дослідження у сфері харчових технологій, аналізувати їх результати, аргументувати висновки;

- мати практичні навички щодо проєктування, компонування, оформлення ЗРГ різних типів з урахуванням сучасних тенденцій;

- демонструвати здатність до адаптації та дії у новій ситуації, пов’язаній з роботою за фахом, генерувати нові ідеї у галузі ресторанного господарства;

- мати практичні навички підготовки та презентації публічного виступу.

Можна зробити висновок, що вивчення навчальної дисципліни «Інжиніринг у ресторанному бізнесі» дозволить здобувачам знати сучасні

методи і техніки управління для досягнення визначених у проєкті результатів за складом і об'ємом робіт, вартості, часу, якості і задоволенню учасників проєкту; вміти проводити інжиніринг ЗРГ для подальшого керівництва і координації людськими і матеріальними ресурсами упродовж життєвого циклу проєкту; мати навички використання сучасних методик для проведення передпроектного інжинірингу у ЗРГ.

### **Література**

1. Інжиніринг у ресторанному бізнесі : навч. посіб. / О.В. Кузьмін, О.В. Чемакіна, Л.М. Акімова, А.М. Куц, І.Л. Корецька, А.О. Кузьмін. Херсон : ОЛДІ-ПЛЮС, 2019. 488 с.
2. Інжиніринг систем внутрішньоуправлінської інформації підприємств та об'єднань : монографія / С.В. Поздняков, О.В. Кузьмін, В.В. Кійко, Л.М. Акімова. Херсон : Олді-плюс, 2018. 348 с.
3. Кузьмін О.В. Інжиніринг у ресторанному бізнесі [Електронний ресурс]: конспект лекцій для студентів освітнього ступеня «Магістр» спеціальності 181 «Харчові технології», спеціалізацій «Технології харчування», «Технології в ресторанному господарстві» денної та заочної форм навчання / О.В. Кузьмін. К: НУХТ, 2017. 166 с.
4. Кузьмін О.В. Інженерне обладнання будівель : навч. посіб. / О.В. Кузьмін. Донецьк : ДонНУЕТ, 2014. 248 с.