



Силабус навчальної дисципліни
«Інжиніринг у ресторанному та крафтовому бізнесі»

Спеціальність	181 Харчові технології	
Освітня програма	Ресторанні та крафтові харчові технології	
Освітній рівень	Другий (магістерський) рівень вищої освіти	
Статус дисципліни	Обов'язкова	
Мова викладання	Українська	
Курс / семестр	1 курс, 2 семестр	
Кількість кредитів ЄКТС	4 кредити	
Розподіл за видами занять та годинами навчання	Лекції – 18 год. Практичні (семінарські) – 12 год. Самостійна робота – 90 год.	
Форма підсумкового контролю	Екзамен	
Кафедра	Кафедра готельного і ресторанного бізнесу, ауд. 307 головного корпусу, +38 (057) 702-18-32, (дод. 3-28), сайт кафедри: http://kafgrb.hneu.edu.ua	
Викладач (-і)	Крамаренко Дмитро Павлович, доцент кафедри готельного і ресторанного бізнесу, к.т.н.	
Контактна інформація викладача (-ів)	+380507534570 kramarenko_dp@ukr.net	
Дні занять	Лекція: згідно діючого розкладу занять Практичні: згідно діючого розкладу занять	
Консультації	Чат в ПНС, Zoот конференції. Індивідуальні: листування за допомогою електронної пошти; аудіо спілкування за допомогою стільникового зв'язку або повідомлення у <i>servicax Viber, Telegram</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. Основні форми і поняття. Фори інженерної діяльності		
Тема 2. Проектний метод в інжинірингу		
Тема 3. Створення об'єктів інфраструктури у ресторанному і крафтовому бізнесі		
Тема 4. Особливості інфраструктурних проектів		
Тема 5. Міжнародна діяльність у сфері надання інжинірингових послуг		
Тема 6. Проектування інженерних систем закладів ресторанного господарства		



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