АНОТАЦІЯ
дисципліни
ІННОВАЦІЙНИЙ ІНЖИНІРИНГ ПІДПРИЄМСТВ РЕСТОРАННОГО ГОСПОДАРСТВА

Мета навчальної дисципліни є вивчення інженерного забезпечення виробництва на підприємствах ресторанного господарства, зокрема раціонального планування приміщень для відвідувачів, розміщення закладів на земельній ділянці та в багатоповерхових будівлях, забезпечення холодною і гарячою водою, електроенергією, безпечної експлуатації та ремонту технологічного устаткування ПРГ, методів вирішення проблеми постійного підвищення ефективності виробництва за здійснення інновацій, організації використання сучасних енергозберігальних технологій, бережливого ставлення до застосовуваних матеріальних і трудових ресурсів, забезпечення ведення технологічних процесів за оптимальними режимами із застосування ефективного технологічного обладнання із використання чинної законодавчої бази та довідкових матеріалів.

Ти будеш уміти:

– на основі науково-практичного світогляду застосовувати інформаційні і комунікаційні технології для пошуку та аналізу науково-технічної інформації, організації наукових досліджень, оброблення одержаних результатів, впровадження інновацій;

– абстрактно мислити, аналізувати та синтезувати інформацію в технічних науках, генерувати нові ідеї;

– впроваджувати інноваційні харчові технології з врахуванням енерго- та ресурсозбереження і покращення якісних показників харчової продукції та прогнозувати подальший розвиток галузі;

– організовувати підприємства ресторанного господарства з розумінням принципів інноваційного інжинірингу,побудови прогресивних, якісно нових і вдосконалення існуючих інженерних систем та обладнання, їхнього функціонування та особливостей експлуатації;

– застосовувати можливості енергозберігальних технологій та використовувати альтернативні джерела енергії;

– адаптувати інженерні систем до нових сучасних конкурентоспроможних технологій в ресторанному господарстві;

– критично оцінювати природу, властивості та особливості кожного енергоносія;

– оптимізувати джерела та схеми електропостачання, системи холодного і гарячого водопостачання, розміщення вузлів вводу в приміщення, магістральних трубопроводів системи теплопостачання, енергопостачання, забезпечення холодом закладів приготування продуктів харчування;

– запроваджувати автоматизацію виробничих процесі.

Твій лектор та наставник – Сергій Михайлович Сабадаш- доцент, к.т.н.