

СУЧАСНЕ БАЧЕННЯ ДИСЦИПЛІНИ «ІНЖИНІРИНГ У РЕСТОРАННОМУ БІЗНЕСІ»

Кузьмін О.В., канд. техн. наук

Національний університет харчових технологій, м. Київ

На сьогодні під інжинірингом у ресторанному бізнесі мають на увазі такий напрям інжинірингу, основним завданням якого є створення нових, розширення або реконструкція діючих основних виробничих фондів ресторанного господарства на основі сучасних наукових підходів.

Основним завданням інжинірингу в ресторанному бізнесі є створення нових, у тому числі реконструкція, закладів ресторанного господарства, транспортних систем, комунікацій тощо на основі використання сучасних наукових підходів.

З огляду на те, що під час створення сучасних закладів ресторанного господарства вимагається вирішувати величезну кількість складних питань, що знаходяться на перетині наукових і практичних дисциплін, інжиніринг у ресторанному бізнесі є за своєю суттю системним інжинірингом, інженерною діяльністю із проектування, створення і розвитку нових виробничих систем і включає різні функціональні напрями.

Ці напрями інжинірингу охоплюють окремі функціональні сфери діяльності будь-якого сучасного закладу ресторанного господарства, тому можуть бути названі напрямками управлінського інжинірингу. Його основними видами є:

- передпроектний інжиніринг – передінвестиційні дослідження, оформлення початково-дозвільної документації, розробка обґрунтувань інвестицій, дослідження ринку, техніко-економічне обґрунтування проекту, збір початкових даних і підготовка завдань на проектування (топографічна зйомка, дослідження ґрунтів, розробка планів розвитку регіонів, транспортної системи та іншої інфраструктури), а також консультативний нагляд за проведенням робіт;

- проектний інжиніринг – розробка проектно-конструкторської документації, здійснення функцій генерального проектувальника, розробка спеціальних розділів проекту, робочих креслень, технічних специфікацій та іншої документації, експертиза, нагляд і консультативний нагляд щодо проведення зазначених робіт;

- технологічний інжиніринг – надання замовникові будівельних і експлуатаційних технологій разом із ліцензіями на їх використання, технологічне проектування, формування замовлених специфікацій на технологічне обладнання;

- вартісний інжиніринг – розробка бюджетів і кошторисів за проектом, витрат на створення та експлуатацію об'єкта;
- фінансовий інжиніринг – розробка нових фінансових інструментів і операційних схем;
- інжиніринг управління проектами – розробка організаційно-управлінських структур і методів їх функціонування;
- інформаційно-технологічний інжиніринг – розробка інформаційного і програмно-технічного забезпечення інвестиційно-будівельного процесу;
- виробничий інжиніринг – підготовка тендерної документації на постачання, роботи і послуги; підготовка виробництва й організація робіт, нагляд за виготовленням, постачаннями, організація контролю якості, послуги з експлуатації об'єкта;
- комплексний інжиніринг – сукупність інжинірингових послуг, що забезпечують можливість реалізації проектів «під ключ»;
- консультативний інжиніринг – інжинірингові послуги будь-якого із зазначених напрямів, що робляться у формі порад, рекомендацій і підготовки рішення для замовника.

Завдяки цьому метою навчальної дисципліни «Інжиніринг у ресторанному бізнесі» є надання теоретичних знань, що дозволить студентам кваліфіковано приймати рішення з управління командою проекту, координування устаткуванням, матеріалами, фінансовими коштами і графіками для виконання певного проекту в заданий термін межах бюджету для задоволення потреб замовника.

Завданнями навчальної дисципліни є дослідження наукових, теоретичних і методичних основ системи управління проектами; опанування методичних підходів до ухвалення рішень із вироблення концепції проекту, його структуризації й оцінки; вивчення ролі й функцій проектного менеджера на різних етапах життєвого циклу проекту; знайомство з організаційними формами управління проектами і методами їх розробки й оптимізації; освоєння інструментарію планування і контролю ходу виконання проекту; набуття навичок дослідницької роботи під час моделювання проектів.

Можна зробити висновок, що вивчення дисципліни «Інжиніринг у ресторанному бізнесі» дозволить студентам опанувати сучасні методи і техніки управління проектом за складом і об'ємом робіт, вартістю, часом, якістю й задоволенням учасників проекту; проводити інжиніринг закладів ресторанного бізнесу для подальшого керівництва і координації людських і матеріальних ресурсів; здобути навички з використання сучасних методик для впровадження інжинірингу в ресторанному господарстві.