

МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ

Одеська національна академія харчових технологій

РОБОЧА ПРОГРАМА НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ

**Енергозберігаючі технології для готельно-ресторанних підприємств та
екологічний менеджмент**

Вибіркова навчальна дисципліна

Мова навчання - українська

Освітньо-професійна програма Готельно-ресторанна справа

Код та найменування спеціальності 241Готельно-ресторанна справа

Шифр та найменування галузі знань 24 Сфера обслуговування

Ступінь вищої освіти магістр

Розглянуто, схвалено та затверджено
Методичною радою академії

РОЗРОБЛЕНО ТА ЗАБЕЗПЕЧУЄТЬСЯ: кафедрою готельно-ресторанного бізнесу
Одеської національної академії харчових технологій

РОЗРОБНИК (розробники): Лебеденко Т.Є., зав. кафедри готельно-ресторанного
бізнесу, д.т.н., професор Крусір Г.В., проф., д.т.н.,
(вказати авторів, їхні посади, наукові ступені та вчені звання)

Розглянуто та схвалено на засіданні кафедри готельно-ресторанного бізнесу
Протокол від «25» червня 2021 р. №17

Завідувач кафедри  - Лебеденко Т.Є.
(підпис) (прізвище та ініціали)

Розглянуто та схвалено методичною радою зі спеціальності
241 Готельно-ресторанна справа галузі знань 24 Сфера обслуговування
(код та найменування спеціальності)

Голова ради  Ткач В.О.
(підпис) (прізвище та ініціали)

Гарант освітньої програми  Ткач В.О.
Готельно-ресторанна справа (підпис) (прізвище та ініціали)

Розглянуто та схвалено Методичною радою академії
Протокол від «30» червня 2021 р. № 6

Секретар Методичної ради академії  Мураховський В.Г.
(підпис) (прізвище та ініціали)

ЗМІСТ

1	Пояснювальна записка.....	4
1.1	Мета та завдання навчальної дисципліни	4
1.2	Компетентності, які може отримати здобувач вищої освіти	5
1.3	Міждисциплінарні зв'язки	6
1.4	Обсяг навчальної дисципліни в кредитах ЄКТС	6
2	Зміст дисципліни:	7
2.1	Програма змістовних модулів	7
2.2	Перелік практичних робіт	7
2.3	Перелік завдань до самостійної роботи	8
3	Критерії оцінювання результатів навчання	10
4	Інформаційне забезпечення	11

1. Пояснювальна записка

1.1. Мета та завдання навчальної дисципліни

Метою викладання навчальної дисципліни «Енергозберігаючі технології для готельно-ресторанних підприємств та екологічний менеджмент» є засвоєння майбутніми фахівцями ресторанно-готельного бізнесу необхідного мінімуму знань з теоретичних і методологічних основ енергозбереження, екологічного менеджменту підприємства, формування у студентів сталої системи поглядів і знань з мінімізації негативного впливу господарської діяльності на навколишнє середовище, навичок застосування системного підходу до забезпечення високого рівня енергетичної, екологічної безпеки підприємства, підвищення рівня свідомості та екологічної культури.

Основними завданнями вивчення дисципліни «Енергозберігаючі технології для готельно-ресторанних підприємств та екологічний менеджмент» є:

- вивчення основних методів, принципів, заходів управління інноваційним розвитком підприємств готельно-ресторанного комплексу;
- комплексна оцінка ефективності інноваційної діяльності готельно-ресторанного бізнесу;
- розробка заходів енергозбереження в готельно-ресторанному бізнесі
- впровадження концепції ресурсоефективного та більш чистого виробництва в енергетичному та екологічному менеджменті готельно-ресторанного бізнесу;
- з'ясування особливостей становлення та розвитку енергетичного та екологічного менеджменту в Україні;
- вивчення історії стандартів енергетичного та екологічного менеджменту;
- вивчення студентами структури та змісту стандартів серії ISO 14000 та ISO 50 000;
- вивчення структури та змісту стандарту ДСТУ ISO 50 001:2011, ДСТУ ISO 14001:2015;
- опанування термінологією енергетичного та екологічного менеджменту;
- формування навичок тлумачення і застосування вимог стандартів ДСТУ ISO 50 001:2011, ДСТУ ISO 14001:2015;
- розроблення заходів з мінімізації енерговитрат та впливу на навколишнє середовище та розробка енергетичної програми підприємства;
- розроблення документації системи енергетичного менеджменту щодо її планування, впровадження та функціонування, перевірки і аналізування.

Згідно з вимогами освітньо-професійної програми студенти повинні:

знати:

- про сучасні тенденції та інструменти енергетичного та екологічного менеджменту;
- теоретичні засади розробки та впровадження систем енергетичного та екологічного менеджменту на підприємстві;
- мати базові знання про становлення та реалізацію положень стандартів серії ISO 14000, ISO 50000;

- теоретичні та методологічні підходи до розробки заходів з мінімізації енергетичних витрат, впливу на навколишнє середовище та програми з енергетичного та екологічного менеджменту підприємства.

вміти:

- аналізувати і тлумачити чинне законодавство з енергетичного та екологічного менеджменту;
- розробляти заходи з мінімізації енергетичних витрат та впливу діяльності підприємства на навколишнє середовище;
- розробляти енергетичну та екологічну програму досягнення енергетичних та екологічних показників діяльності підприємства;
- розробляти документацію систем енергетичного та екологічного менеджменту за стандартами ДСТУ ISO 50 001:2011, ДСТУ ISO 14001:2015 щодо планування, впровадження та функціонування, перевірки і аналізування даних систем управління на підприємстві;
- визначати ефективність функціонування систем енергетичного та екологічного менеджменту на підприємстві

1.2. Компетентності, які може отримати здобувач вищої освіти

У результаті вивчення навчальної дисципліни «Енергозберігаючі технології для готельно-ресторанних підприємств та екологічний менеджмент» здобувач вищої освіти отримує наступні програмні компетентності та програмні результати навчання, які визначені в [Стандарті вищої освіти магістра зі спеціальності 241 Готельно-ресторанна справа](#) та [освітньо-професійній програмі «Готельно-ресторанна справа»](#) підготовки магістрів

Загальні компетентності:

- ЗК2. Здатність до пошуку, оброблення та аналізу інформації з різних джерел*
- ЗК3. Здатність до аналізу, оцінки, синтезу, генерування нових ідей*
- ЗК 6. Здатність до проведення досліджень на відповідному рівні*
- ЗК7. Здатність приймати обґрунтовані рішення.*

Спеціальні (фахові, предметні) компетентності:

- СК1. 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 3. Здатність планувати та здійснювати ресурсне забезпечення діяльності суб'єктів готельного і ресторанного бізнесу*
- СК 5. Здатність забезпечувати ефективну сервісну, комерційну, виробничу, маркетингову, економічну діяльність суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу*
- СК 12. Здатність інтегрувати знання та розв'язувати складні задачі готельно-ресторанної справи у мультидисциплінарних контекстах, у нових або незнайомих середовищах за наявності неповної або обмеженої інформації.*

Програмні результати навчання:

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 3. Розробляти, впроваджувати та застосовувати сучасні методи оцінювання ефективності впровадження інновацій в готельно-ресторанному бізнесі

ПРН 11. Здійснювати дослідження та/або провадити інноваційну діяльність з метою отримання нових знань та створення нових технологій та видів послуг (продукції) в сфері готельно-ресторанного бізнесу та в ширших мультидисциплінарних контекстах

1.3. Міждисциплінарні зв'язки

Попередні – методологія і організація наукових досліджень з основами інтелектуальної власності, інновації в індустрії гостинності, сервіс у ресторанному та готельному господарстві

Послідовні – інновації в ресторанному бізнесі та інноваційний інжиніринг, курсове проектування в індустрії гостинності, кваліфікаційна робота магістра

1.4 Обсяг навчальної дисципліни в кредитах ЄКТС

Навчальна дисципліна викладається на I курсі у першому семестрі денної і заочної форм навчання

Кількість кредитів ECTS- 3,0, годин - 90

Аудиторні заняття, годин:	всього	лекції	практичні
денна	30	18	12
заочна	8	4	4
Самостійна робота, годин	Денна -60		Заочна - 72

2. Зміст дисципліни

2.1. Програма змістовних модулів

Змістовний модуль 1: Етичні міркування.

№ теми	Зміст теми	Денна	Заочна
1.	Цінності природи, конфлікти цінностей і природоохоронні мотивації. Моральні агенти і моральні партнери. Права природи.	2	
2.	Екологіетичні принципи при обговоренні прав тварин. Потреби (інтереси) людини. Екоцентризм і біоцентризм як напрями екологічної етики. Система правил і стандартів екологічної етики. Екоетичне ставлення до природи: принципи, правила, мотиви та обов'язки.	2	1
3.	Екологічна етика і держава. Екологічна етика і законодавство. Етика та дослідження у соціальній роботі Етичні міркування в процесі дослідження. Ілюстративні приклади	2	1
	Разом	6	2

Змістовний модуль 2: Енергозбереження в готельно-ресторанному бізнесі

№ теми	Зміст теми	Денна	Заочна
1.	Основні заходи з енергозбереження. Сучасний стан і світові тенденції у галузі енергозбереження. Хімічні джерела струму. Біопаливо. Системи когенерації енергії. Теплові насоси. Сонячна енергетика. Сонячні колектори. Сонячна енергетика. Сонячні електростанції. Вітрова енергетика. Централізовані і розосереджені системи електропостачання. Вимоги до енергоефективності.	2	1
2.	Показники енергоефективності. Вимоги до огорожувальних конструкцій. Вимоги до інженерних систем. Вимоги до систем освітлення. Рекомендації з енергозбереження та заходи з підвищення енергоефективності. Загальні рекомендації із заходів по підвищенню енергоефективності. Утеплення зовнішніх стін (в т. ч. цоколю). Заміна зовнішніх дверей. Утеплення даху.	2	
3.	Заміна вікон. Модернізація системи опалення. Модернізація системи вентиляції. Модернізація системи освітлення. Використання альтернативних джерел. Організаційні заходи (енергоменеджмент). Інвестиційні показники. Часті помилки при реалізації заходів з підвищення енергоефективності. Кращі практики та досвід.	2	
	Разом	6	1

Змістовний модуль 3: Енергетичний та екологічний менеджмент

№ теми	Зміст теми	Денна	Заочна
1.	Значення і роль енергетичного та екологічного менеджменту. Характеристика сучасних екологічних проблем. Принцип життєвого циклу. Концепція коефективності.	2	1
2.	Принципи систем енергетичного та екологічного менеджменту за ДСТУ ISO 50 001:2011, ДСТУ ISO 14001:2015. Структура та зміст стандартів керування. Сучасні моделі енергетичного та екологічного управління. Основні принципи сучасних моделей управління.	2	
3.	Позитивні ефекти впровадження систем енерго- та екоменеджменту. Управління життєвим циклом продукції. Енерго- та екоаудит. Сертифікація систем енерго- та екоменеджменту. Екологічне маркування продукції як інструмент екологічного менеджменту. Екологічна та органічна сертифікація.	2	
	Разом		1
	Разом з дисципліни	18	4

2.2. Перелік практичних робіт

№ практ.роб.	Назва практичної роботи	Денна	Заочна
1.1	Проведення технічного еколого-енергетичного аудиту готельно-ресторанного комплексу. Попереднє дослідження підприємства. Загальне ознайомлення з основними підрозділами підприємства: виробничі відділення, компресорна станція, станція водопостачання, котельня, холодильні камери, нагрівальні печі,	2	1

	відділення фарбування або хімічного оброблення – тобто, ті цехи, відділення, ділянки які є найбільшими споживачами матеріалів, енергоносіїв, тепла та є можливими джерелами утворення відходів та викидів.		
1.2	Отримання загальної інформації у абсолютних та вартісних показниках щодо випуску продукції, споживанню основних матеріалів, енергоносіїв (газ, електроенергія, нафтопродукти), води, тепла, утворенню відходів та викидів. Розрахунок показників витрат матеріалів та енергії на одиницю продукції та порівняння отриманих результатів з показниками аналогічних виробництв у розвинених країнах.	2	
2.1	Проведення технічного еколого-енергетичного аудиту готельно-ресторанного комплексу. Дослідження підприємства. Збирання інформації та укладання відповідних інформаційних матеріалів. Визначення реальних витрат сировини, матеріалів, енергоносіїв, води. При відсутності обліку необхідно проводити відповідні вимірювання, використовуючи прилади, або методики, що дозволяють об'єктивно оцінити витрати у кількісному вимірі. Аналіз отриманої інформації з метою визначення джерел втрати сировини, матеріалів, електроенергії, води, тепла (холоду). Визначення основних джерел утворення та виділення шкідливих та небезпечних речовин та викидів	2	1
2.2	Ранжування джерел втрат та викидів за їх значимістю. Розроблення пропозицій (опцій) щодо можливих методів та засобів скорочення споживання сировини, матеріалів, електроенергії, води, тепла, скорочення, або виключення утворення та виділення шкідливих речовин та викидів.	2	
3.1	Проведення технічного еколого-енергетичного аудиту готельно-ресторанного комплексу. Організація роботи команди та проведення інформаційних заходів. Аналіз енергетичних потоків (енергетичний баланс). Розроблення та прийняття рішень. Ефективність та раціональність використання основних матеріальних ресурсів. Ефективність використання води. Використання та утилізація відходів. Викиди та забруднення.	2	1
3.2	Проведення технічного еколого-енергетичного аудиту готельно-ресторанного комплексу. Фази творчого вирішення проблеми. Інновації. Методи та техніка творчості. Небезпечні матеріали та постачання екологічно безпечних матеріалів. Екологічна оцінка найважливіших продукції та послуг. Оцінка постачальників. Реєстр небезпечних матеріалів. Оцінка потенційних ризиків та визначення заходів.	2	1
	Разом з дисципліни	12	4

2.3. Перелік завдань до самостійної роботи

№ теми	Назва теми	Об'єм у год. денна / заочна	Літературні посилання
1.	Цінності природи, конфлікти цінностей і природоохоронні мотивації. Моральні агенти і моральні партнери. Права природи.	5 / 6	[8]
2.	Екологоетичні принципи при обговоренні прав тварин. Потреби (інтереси) людини. Екоцентризм і біоцентризм як напрями		[8]

	екологічної етики. Система правил і стандартів екологічної етики. Екоетичне ставлення до природи: принципи, правила, мотиви та обов'язки.		
3.	Екологічна етика і держава. Екологічна етика і законодавство. Етика та дослідження у соціальній роботі Етичні міркування в процесі дослідження. Ілюстративні приклади	5 / 6	[8]
4.	Основні заходи з енергозбереження. Сучасний стан і світові тенденції у галузі енергозбереження. Хімічні джерела струму. Біопаливо. Системи когенерації енергії. Теплові насоси. Сонячна енергетика. Сонячні колектори. Сонячна енергетика. Сонячні електростанції. Вітрова енергетика. Централізовані і розосереджені системи електропостачання. Вимоги до енергоефективності.	5 / 6	[1, 2]
5.	Показники енергоефективності. Вимоги до огорожувальних конструкцій. Вимоги до інженерних систем. Вимоги до систем освітлення. Рекомендації з енергозбереження та заходи з підвищення енергоефективності. Загальні рекомендації із заходів по підвищенню енергоефективності. Утеплення зовнішніх стін (в т. ч. цоколю). Заміна зовнішніх дверей. Утеплення даху.	5 / 6	[1, 2]
6.	Заміна вікон. Модернізація системи опалення. Модернізація системи вентиляції. Модернізація системи освітлення. Використання альтернативних джерел. Організаційні заходи (енергоменеджмент). Інвестиційні показники. Часті помилки при реалізації заходів з підвищення енергоефективності. Кращі практики та досвід.	5 / 6	[1, 2]
7.	Значення і роль енергетичного та екологічного менеджменту. Характеристика сучасних екологічних проблем. Принцип життєвого циклу. Концепція екоефективності.	5 / 6	[1, 2, 7]
8.	Принципи систем енергетичного та екологічного менеджменту за ДСТУ ISO 50 001:2011, ДСТУ ISO 14001:2015. Структура та зміст стандартів керування. Сучасні моделі енергетичного та екологічного управління. Основні принципи сучасних моделей управління.	5 / 6	[1, 2, 7]
9.	Позитивні ефекти впровадження систем енерго- та екоменеджменту. Управління	5 / 6	[1, 2, 7]

	життєвим циклом продукції. Енерго- та екоаудит. Сертифікація систем енерго- та екоменеджменту. Екологічне маркування продукції як інструмент екологічного менеджменту. Екологічна та органічна сертифікація.		
10.	Соціальна відповідальність як чинник стійкого (збалансованого) розвитку. Концепція соціальної відповідальності. Існуючі підходи до соціальної відповідальності у закордонній та вітчизняній теорії. Соціальна відповідальність людини, держави та суспільства.	5 / 6	[9]
11.	Організаційно-економічне забезпечення управління соціальною відповідальністю. Внутрішня направленість корпоративної і соціальної відповідальності. Зовнішня направленість корпоративної і соціальної відповідальності. Екологічна компонента соціальної відповідальності.	5 / 6	[9]
12.	Соціальне партнерство як інструмент формування соціальної відповідальності. Оцінювання ефективності соціальної відповідальності.	5 / 6	[9]
		60 (денна) / 72 (заочна)	

3. Критерії оцінювання результатів навчання

Види контролю: поточний, підсумковий (диф. залік)

Нарахування балів за виконання змістовного модуля

Вид роботи, що підлягає контролю	Оцінні бали		Форма навчання					
			денна			заочна		
	<i>min</i>	<i>max</i>	Кіль-ть робіт	Сумарні бали		Кіль-ть робіт	Сумарні бали	
		<i>min</i>		<i>max</i>	<i>min</i>		<i>max</i>	
1	2	3	4	5	6	7	8	9
Змістовий модуль 1. Етичні міркування.								
Робота на лекціях	2	3	3	6	9	1	2	3
Робота на практичних заняттях	5	8	2	10	16	1	5	8
Самостійна робота				14	25		23	39
Проміжна сума				30	50		30	50
Модульний контроль 1	30	50		30	50		30	50
Оцінка за змістовий модуль 1				60	100		60	100
Змістовний модуль 2: Енергозбереження в готельно-ресторанному бізнесі								

Робота на лекціях	2	3	3	6	9	1	2	3
Робота на практичних заняттях	5	8	2	10	16	1	5	8
Самостійна робота				14	25		23	39
Проміжна сума				30	50		30	50
Модульний контроль2	30	50		30	50		30	50
Оцінка за змістовий модуль2				60	100		60	100
Змістовний модуль 3: Енергетичний та екологічний менеджмент								
Робота на лекціях	2	3	3	6	9	2	4	6
Робота на практичних заняттях	5	8	2	10	16	2	10	16
Самостійна робота				14	25		16	28
Проміжна сума				30	50		30	50
Модульний контроль 3	30	50		30	50		30	50
Оцінка за змістовий модуль 3				60	100		60	100

4. Інформаційні ресурси

Базові (основні)

1. Технології захисту навколишнього середовища. Ч.3. Сталий менеджмент та ресурсна ефективність / Петрук В.Г., Васильківський І.В., Петрук Р.В., Крусір Г.В., Клименко М.О., Сакалова Г.В. – Херсон: Олді-плюс, 2019. – 320 с.
2. Енергоефективна побутова техніка в готельних комплексах. Навчальний комплекс / За заг. редакцією проф. Л.В. Коломійця. – Одеса. ФОП Бондаренко, 2019. – 250 с.
3. Корчемний, М. Енергозбереження в агропромисловому комплексі / М. Корчемний, В. Федорейко, В. Щербань. – Тернопіль : Підручники і посібники, 2001. – 984 с.
4. Екологічна етика : навчальний посібник ; за заг. ред О.М. Шуміла / Борейко В.Є., Шуміло О.М., Шеховцов В.В., Шуміло О.О. – Х. : Право, 2015. – 304 с.
5. Корпоративна соціальна відповідальність: моделі та управлінська практика [Текст]: підручник / Саприкіна М. А., Ляшенко О., Саєнкус М. А., Місько Г. А., Зінченко А. Г.; за наук. ред. д.е.н., проф., засл. діяч науки і техніки України Редькіна О. С. – К. : ТОВ «Фарбований лист», 2011. – 480 с.
6. Екологічний менеджмент: Навч. посібник / В.Ф. Семенов, О.Л. Михайлюк, Т.П. Галушкіна, Г. В. Крусір та ін. — К.: Центр навчальної літератури, 2004. — 407 с.

Додаткові

1. Лебеденко Т.Е., Крусір Г.В., Шунько Г.С. Енергозберігаючі технології в ресторанному господарстві. / Вісник ЛТЕУ. Економічні науки. 2020. Вип.61. С.61-67.
2. Василенко В. О., Шматько В. Г. Інноваційний менеджмент: Навч. посібник. Видання 3-є, вип. та доп. /За ред. В.О. Василенко. –К.: Центр навчальної літератури, 2005. 440с.
3. Павленко І.А. Економіка та організація інноваційної діяльності. Навч посібник. –Вид-во 2-ге, без змін. –К.: КНЕУ, 2006. -204с.
4. Пашута М. Т., Шкільнюк О. М. Інновації: понятійно термінологічний апарат, економічна

сутність та шляхи стимулювання. Навч. Посібник. –К.: Центр навчальної літератури, 2005. - 118 с.

5. Мунін Г.Б. Управління сучасним готельним комплексом : навч. посіб. / Є. В. Самарцев, Х. Й. Роглев. – К.: Ліра-К., 2005. – 520 с.