

Силабус курсу «Устаткування закладів готельно-ресторанного господарства» Освітній ступінь: Перший (бакалаврський) Галузь знань: 24 Сфера обслуговування Спеціальність: 241 Готельно-ресторанна справа/ 1013 Hotel, restaurants and catering Освітня програма: Готельно-ресторанна справа Кількість кредитів: 4 Рік підготовки: 4 Компонент освітньої програми: Обов'язкова Мова викладання: Українська	
--	---

Керівник курсу

доцент кафедри, к.е.н., доц. Годя Іван Михайлович

Контактна інформація – ivan.hodia@uzhnu.edu.ua

Опис дисципліни

Метою вивчення навчальної дисципліни «Устаткування закладів готельно-ресторанного господарства» є ознайомлення здобувачів вищої освіти з устаткуванням, що забезпечує роботу підприємств торгівлі, ресторанного господарства та побутового обслуговування готельного комплексу, вивчення основ раціональної експлуатації обладнання. Головним завданням даної дисципліни є дати здобувачам вищої освіти комплекс необхідних знань, які дозволять їм як майбутньому спеціалісту кваліфіковано вирішувати питання раціональної експлуатації обладнання готельного комплексу, організовувати ремонт і реконструкцію окремих видів обладнання.

Основне завдання навчальної дисципліни «Устаткування закладів готельно-ресторанного господарства» полягає у формуванні, серед здобувачів вищої освіти, розуміння теоретичних принципів та практичних навиків застосування основних видів устаткування, що застосовується в закладах готельного і ресторанного господарства.

Відповідно до освітньої програми, вивчення даної дисципліни сприяє формуванню у здобувачів першого (бакалаврського) рівня вищої освіти таких компетентностей:

- Здатність діяти соціально відповідально та свідомо, усвідомлювати цінності громадянського суспільства, верховенства права, прав і свобод людини і громадянина в Україні (ЗК02);
- Здатність до абстрактного та критичного мислення, аналізу, синтезу, встановлення взаємозв'язків між явищами та процесами, прогнозування й оцінки (ЗК03);
- Здатність оволодівати сучасними знаннями, самостійно проводити дослідження, застосовувати знання у практичній діяльності (ЗК04);
- Здатність до адаптації, креативності, генерування ідей та дій в невизначених ситуаціях (ЗК11);
- Здатність дотримання вимог охорони праці, збереження навколишнього середовища та забезпечення безпеки життєдіяльності (ЗК12);

- Здатність організовувати сервісно-виробничий процес з урахуванням вимог і потреб споживачів та забезпечувати його ефективність (СК05);
- Здатність створювати якісні, конкурентоспроможні та безпечні послуги у галузі гостинності для потреб національного та міжнародного ринку (СК07);
- Здатність розробляти нові послуги з використанням інноваційних технологій виробництва та обслуговування споживачів (СК09);
- Здатність виявляти, визначати й оцінювати ознаки, властивості і показники якості продукції та послуг, що впливають на рівень забезпечення вимог споживачів у сфері гостинності (СК12);

Навчальний контент

Зміст навчальної дисципліни

Тема 1. Немеханічне устаткування

Загальні відомості про немеханічне устаткування. Загальні правила експлуатації немеханічного обладнання. Класифікація немеханічного торгового обладнання. Торгові меблі. Меблі для підсобних і складських приміщень Торговий інвентар. Немеханічне устаткування закладів ресторанного господарства.

Тема 2. Механічне устаткування

Загальні відомості про механічне устаткування. Загальні правила експлуатації машин. Універсальні кухонні машини і сортувально-калібрувальне устаткування. Мийне та очищувальне устаткування. Подрібнювальне і різальне устаткування. Місильно-перемішувальне, дозувально-формувальне і пресувальне устаткування. Технологічна машина. Передавальний механізм. Продуктивність машини, змінні механізми. Процес очищення, подрібнення, різання, рубання, розрихлення м'яса, збивання.

Тема 3. Теплове устаткування

Загальні відомості про теплове устаткування. Універсальні теплові апарати. Варильне устаткування. Жарильно-пекарське устаткування. Водогрійне і допоміжне устаткування. Тепловий апарат, корпус, кожух, теплова ізоляція. Робоча камера. Тепло генеруючий пристрій. Паро варильний апарат. Кавоварка. Надвисокочастотне нагрівання. Смаження, жарильна поверхня, жарова шафа, фритюрниця, гриль, пароконвектомат. Плита, конфорка, кип'ятильник, водонагрівач. Пральна машина та прасувальний пристрій.

Тема 4. Холодильне устаткування

Загальні відомості про холодильне устаткування. Стаціонарні і збірні холодильні камери. Холодильні шафи, вітрини, прилавки та охолоджувальні столи. Охолоджувачі напоїв, льодогенератори і фризери. Холодильна машина. Холодильний агент, фреон, компресор, випарник, конденсатор, охолодження, заморожування. Холодильна камера, холодильна шафа. Охолоджувальна вітрина, прилавок-вітрина, Охолоджувач напоїв, льодогенератор, фризер.

Тема 5. Торговельне устаткування

Ваговимірювальне устаткування. Реєстратори розрахункових операцій. Торговельні автомати. Підйимально-транспортне устаткування. Ваги, важіль, циферблат, квадрант, електронний контрольно-касовий апарат. Пристрій виводу результатів обробки інформації. Торговельний автомат. Підйомник, елеватор, транспортер, спуск, рольганг, зрівнювальний майданчик.

Формування програмних компетентностей

Індекс в матриці ОП	Програмні компетентності
Інтегральна	Здатність розв'язувати спеціалізовані завдання та практичні проблеми в індустрії гостинності, що передбачає застосування теорій та методів системи наук, які формують концепції готельно-ресторанного бізнесу характеризується комплексністю та невизначеністю умов.
ЗК	ЗК02 - Здатність діяти соціально відповідально та свідомо, усвідомлювати цінності громадянського суспільства, верховенства права, прав і свобод людини і громадянина в Україні. ЗК03 - Здатність до абстрактного та критичного мислення, аналізу, синтезу, встановлення взаємозв'язків між явищами та процесами, прогнозування й оцінки. ЗК04 - Здатність оволодівати сучасними знаннями, самостійно проводити дослідження, застосовувати знання у практичній діяльності. ЗК11 - Здатність до адаптації, креативності, генерування ідей та дій в невизначених ситуаціях. ЗК12 - Здатність дотримання вимог охорони праці, збереження навколишнього середовища та забезпечення безпеки життєдіяльності.
СК	СК05 - Здатність організовувати сервісно-виробничий процес з урахуванням вимог і потреб споживачів та забезпечувати його ефективність. СК07 - Здатність створювати якісні, конкурентоспроможні та безпечні послуги у галузі гостинності для потреб національного та міжнародного ринку. СК09 - Здатність розробляти нові послуги з використанням інноваційних технологій виробництва та обслуговування споживачів. СК12 - Здатність виявляти, визначати й оцінювати ознаки, властивості і показники якості продукції та послуг, що впливають на рівень забезпечення вимог споживачів у сфері гостинності.
ПРН (очікувані)	ПР01 - Вміти дотримуватись чинного законодавства та існуючих стандартів в галузі готельно-ресторанного бізнесу. ПР03 - Вміти використовувати набуті знання і навички, а також опановувати нові, в професійній сфері індустрії гостинності. ПР06 - Знати принцип та технологію організації роботи суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу. ПР07 - Вміти моделювати сервісні, виробничі та організаційні процеси готельного та ресторанного бізнесу. ПР08 - Вміти організовувати роботу техніко-технологічної підсистеми міжнародного готельно-ресторанного бізнесу. ПР09 - Вміти організовувати процес обслуговування споживачів готельних та ресторанних послуг з дотримання стандартів якості і норм безпеки. ПР11 - Вміти використовувати сучасні технології для розробки нових та актуальних послуг в галузі готельно-ресторанного бізнесу. ПР11 - Вміти застосовувати сучасні технології в процесі обслуговування гостей. ПР12 - Вміти дотримуватись вимог з охорони праці під час роботи з устаткуванням в закладі готельно-ресторанної галузі. ПР12 - Вміти дотримуватись протипожежної безпеки при роботі з

	обладнанням в закладах харчування та розміщення. ПР15 - Вміти організувати роботу структурного підрозділу (цеху) закладу готельного або ресторанного бізнесу. ПР15 - Вміти визначати необхідні вимоги щодо кваліфікації персоналу для роботи з наявним устаткуванням у закладі. ПР19 - Приймати ефективні рішення для вирішення проблемних ситуацій. ПР20 - Вміти на високому професійному рівні виконувати взяті на себе зобов'язання. ПР20 - Могти професійно виконувати свої обов'язки у нестандартних ситуаціях.
--	---

Літературні джерела

Нормативно-правові джерела:

1. Конституція України.
2. Господарський кодекс України.
3. Закон України "Про захист прав споживачів" від 12.05.91.-№1023-ХІІ.
4. Закон України "Про забезпечення санітарного та епідемічного благополуччя населення" від 02.11.04 №2137-IV.
5. Правила роботи закладів (підприємств) ресторанного господарства (Наказ Міністерства економіки та з питань європейської інтеграції України від 24.07.02.-№219).
6. Рекомендовані норми технічного оснащення закладів громадського харчування (Наказ Міністерства економіки та з питань європейської інтеграції України від 03.01.03.№2).
7. ДСТУ 3862-99 "Громадське харчування. Терміни та визначення" (зі змінами) (Наказ Держстандарту України від 26.03.99 № 163).
8. ДСТУ 4281-2004 "Заклади ресторанного господарства. Класифікація". -К.: Держстандарт України, 2004.
9. ДСТУ 4269:2003 "Послуги туристичні. Класифікація готелів. Послуги туристичні. Класифікація готелів" наказ Держспоживстандарту України від 23 грудня 2003 р.№ 225.

Основна література:

1. Байлик С.І. Готельне господарство. Обладнання. Євроремонт. Експлуатація/ С.І. Байлик. – К.: Дакор; Вира – Р, 2003 – 334с.
2. Дорохін В.О. Теплове обладнання підприємств харчування : підручник / [В.О. Дорохін, Н.В. Герман, О.П. Шеляков]. – Полтава : РВВПУСКУ, 2004 – 583с.
3. Пахомов П.Л. Холодильна техніка: навч. посіб. /[П.Л. Пахомов, В.В. Сазонов]. – Х.: ХДУХТ, 2003 – 224с.
4. Тарасенко І.І. Процеси та апарати харчових виробництв: Навч . посіб. /І.І. Тарасенко – К.: КНТУ, 2002 – 284с.
5. Конвісер І.О., Бублик Г.А., Паригіна Т.Б., Григор'єв Ю.М. "Устаткування закладів ресторанного господарства". – К.: КНТЕУ, 2005. – 566 с.
6. Черевко О.І., Новікова О.В., Потапов В.О. "Обладнання підприємств сфери торгівлі". – К.: Ліра-К, 2010. – 648 с.

Інтернет-ресурси:

1. ДСТУ 4269:2003 "Послуги туристичні. Класифікація готелів. Послуги туристичні. Класифікація готелів" [Електронний ресурс]. – Режим доступу: https://dnaop.com/html/29982/doc%D0%94%D0%A1%D0%A2%D0%A3_4269_2003
2. Характеристика та вимоги до будівель та споруд готелів [Електронний ресурс]. – Режим доступу: <https://buklib.net/books/32527/>

3. Обладнання для шведського столу [Електронний ресурс]. – Режим доступу: <http://volodimir.com.ua/ua/statti/obladnannya-dlya-shvedskogostolu.html>
4. Принцип дії і характеристика електронних ваг [Електронний ресурс]. – Режим доступу: https://studopedia.com.ua/1_24171_printsip-dii-i-harakteristika-elektronnihvag.html
5. Електронні контрольно-касові апарати [Електронний ресурс]. – Режим доступу: http://ito.vspu.net/Prakt_IT/PIDSUMOK/ped_prakt_2011-2012/Makoceba_123/kuhar/metod_rozrobku/metod_06_07/KKA_Ivanish.htm.

Політика оцінювання

- **Політика щодо дедлайнів та перескладання:** Роботи, які здаються із порушенням термінів без поважних причин, оцінюються на нижчу оцінку (75% від можливої максимальної кількості балів за вид діяльності балів). Перескладання модулів відбувається із дозволу деканату за наявності поважних причин (наприклад, лікарняний).
- **Політика щодо академічної доброчесності:** Списування під час контрольних робіт та екзаменів заборонені (в т.ч. із використанням мобільних девайсів). Мобільні пристрої дозволяється використовувати лише під час он-лайн тестування та підготовки практичних завдань в процесі заняття.

Оцінювання

Засоби оцінювання та методи демонстрування результатів навчання

Засобами оцінювання та методами демонстрування результатів навчання з навчальної дисципліни є:

- поточне оцінювання, що передбачає оцінку самостійної підготовки студента до практичних, семінарських чи лабораторних занять, виконання індивідуальних завдань (у разі потреби);
- модульне оцінювання - оцінка виконання модульних завдань (письмові роботи);
- підсумкове оцінювання проводиться в усній формі у вигляді іспиту.

Форми контролю та критерії оцінювання результатів навчання

Форми поточного контролю - підготовка доповідей та усна відповідь на питання аудиторії і викладача під час практичних чи семінарських занять, виконання індивідуальної роботи (у разі потреби).

Форма модульного контролю полягає у написанні письмової роботи з розгорнутими відповідями на питаннями.

Форма підсумкового семестрового контролю відповідно до освітньої програми проходить в усній формі у вигляді іспиту.

Розподіл балів, які отримують здобувачі вищої освіти

Поточне оцінювання та самостійна робота					Модульна контрольна робота	Сума
T1	T2	T3	T4	T5	50	100
10	10	10	10	10		

T1, T2 ... – теми

Оцінювання окремих видів навчальної роботи з дисципліни

Вид діяльності здобувача вищої освіти	Модуль 1	
	Кількість	Макс. к-сть балів (сумарна)
Практичні (лабораторні) заняття	13	50
Модульна контрольна робота	1	50
Разом		100