

Назва дисципліни	«Устаткування закладів готельно-ресторанного господарства»
Інформація про факультети (навчально-наукові інститути) і курси навчання, студентам яких пропонується вивчати цю дисципліну	факультет МЕВ і ТБ. Цільова аудиторія – студенти 2 курсу.
Контактні дані розробників робочої програми навчальної дисципліни, науково-педагогічних працівників, залучених до викладання	Доцент кафедри міжнародної електронної комерції та готельно-ресторанної справи, кандидат технічних наук, доцент Горелков Дмитро Вікторович (61022, Харків, майдан Свободи, 6, північний корпус, 2 поверх, каб. 262а; тел. (057) 707-53-06, електронна адреса кафедри: mekgrs.irtb@karazin.ua
Попередні умови для вивчення дисципліни	Вивчення дисципліни передбачає попереднє засвоєння кредитів з дисципліни «Інженерна графіка»
Опис	<p><b>Мета дисципліни.</b> Набуття студентами необхідних знань та навичок, щодо вибору, розміщення устаткування для готелів, та навичок, пов'язаних із вибором, експлуатацією, розміщенням механічного, теплового, холодильного і торговельного устаткування для закладів готельно-ресторанного господарства; підготовка спеціалістів, спроможних знати та вирішувати питання використання нових видів машин і апаратів, подрібнювально та різального устаткування, жарильно-пекарського устаткування, пароконвектоматів, устаткування для шведського столу та кейтерингу, допоміжного устаткування, ваговимірювального контрольно-касового устаткування, підйомно-транспортного устаткування, технологічних автоматів та механізованих ліній, холодильного устаткування, устаткування для послуг оздоровчих комплексів та спортивних видів розваг.</p> <p><b>Очікувані результати навчання.</b></p> <p>- знати теоретичний устрій, норми оснащення, правила експлуатації та техніки безпеки під час використання обладнання для оснащення номерного фонду готельних та ресторанних комплексів; правил експлуатації та техніки безпеки під час використання теплового обладнання у готельно-ресторанних комплексах; правила експлуатації та техніки безпеки під час використання механічного обладнання; правила експлуатації та техніки безпеки під час використання холодильного та контрольно-касового; правила експлуатації та техніки безпеки під час використання обладнання для спортивних</p>

видів розваг.

-вміти раціонально вибрати устаткування для закладів готельно-ресторанного господарства, оволодіти навичками праці з різними видами устаткування; вміти обґрунтовувати технічне оснащення закладів готельно-ресторанного господарства.

**Теми аудиторних занять та самостійної роботи**

Заплановано 18 (вісімнадцять) тем, які вивчаються протягом 48 годин аудиторних занять (32 год. – лекції, 16 год. – практичні заняття).

Тема 1. *Вступ. Класифікація устаткування закладів готельно-ресторанного господарства. Оснащення жилої, адміністративної, обслуговуючої та підсобної груп приміщень. (Лекцій – 1 год.)*

Тема 2. *Оснащення готельного номеру побутовими приладами, аудіо- та відеотехнікою. (Лекцій – 2 год.)*

Тема 3. *Устаткування для клінінгу. (Лекцій – 2 год.)*

Тема 4. *Універсальні кухонні машини та сортувальні-калібрувальні устаткування. (Лекцій – 2 год.)*

Тема 5. *Мийне та очищувальне устаткування. (Лекцій – 2 год., практ. зан. – 1 год.)*

Тема 6. *Подрібнювальне та різальне устаткування. (Лекцій – 2 год., практ. зан. – 1 год.)*

Тема 7. *Устаткування для перемішування, замішування та дозувально-формування устаткування. (Лекцій – 2 год., практ. зан. – 2 год.)*

Тема 8. *Стравоварильне та водогрійне устаткування. Кавові станції. (Лекцій – 2 год., практ. зан. – 2 год.)*

Тема 9. *Жарильно-пекарське устаткування. Пароконвектомати. (Лекцій – 2 год., практ. зан. – 2 год.)*

Тема 10. *Устаткування для шведського столу та кейтерингу. Допоміжне устаткування. (Лекцій – 2 год.)*

Тема 11. *Ваговимірювальне, контрольне-касове устаткування. (Лекцій – 2 год., практ. зан. – 2 год.)*

Тема 12. *Холодильне устаткування. (Лекцій – 2 год., практ. зан. – 2 год.)*

Тема 13. *Торгові автомати. Обладнання для вендінгу. (Лекцій – 2 год.)*

Тема 14. *Устаткування для послуг оздоровчого комплексу, спортивних видів розваг. (Лекцій – 1 год., практ. зан. – 1 год.)*

Тема 15. Устаткування для конференц- та бізнесцентрів. (Лекцій – 2 год., практ. зан. – 1 год).

Тема 16. Устаткування для пралень та хімчисток. (Лекцій – 1 год., практ. зан. – 1 год).

**Методи контролю результатів навчання**

поточний контроль здійснюється у формі усних відповідей на практичних заняттях; письмового експрес-контролю; тестових завдання; виконання розрахункових завдань; розв'язування ситуаційних задач. Підсумковий контроль – у формі іспиту.

**Мова викладання. українська**