

**СИЛЛАБУС НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ «Устаткування закладів
готельно-ресторанного господарства»**

Галузь знань		24 «Сфера послуг»		Освітній рівень	Перший (бакалаврський)
Освітньо-професійні програми		«Готельно-ресторанна справа»		Тип дисципліни	обов'язкова
Обсяг:	Кредитів ECTS	Годин	За видами занять		
			Лекцій	Семінарських занять	Практичних занять
	3	90	32/10	-	16

АНОТАЦІЯ КУРСУ

Взаємозв'язок у структурно-логічній схемі

Для вивчення дисципліни здобувач має володіти знаннями та навичками з:	Інженерна графіка. Креслення.
Онлайн курси, які можуть бути корисними для попереднього вивчення та в процесі набуття компетентностей за неформальною освітою	Платформа онлайн-освіти https://www.edu.dystlab.com/

Мета курсу: 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, подрібнювальних 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.

Компетентності, в тому числі відповідно до освітньо-професійної програми

Soft- skills / Загальні компетентності (ЗК)	Hard-skills / Спеціальні (фахові) компетентності (СК)
<p>ЗК 08. Навики здійснення безпечної діяльності в процесі роботи підприємств сфери гостинності.</p> <p>ЗК 10. Здатність застосовувати знання у практичних ситуаціях.</p> <p>ЗК 13. Здатність організувати роботу відповідно до вимог охорони праці, техніки безпеки та протипожежної безпеки в закладах готельно-ресторанного господарства при їх експлуатації.</p>	<p>СК 02. Здатність організувати сервісно-виробничий процес з урахуванням вимог і потреб споживачів та забезпечувати його ефективність.</p> <p>СК 09. Здатність здійснювати підбір технологічного устаткування та обладнання, уміння вирішувати питання раціонального використання просторових та матеріальних ресурсів.</p> <p>СК 10. Здатність працювати з технічною, економічною, технологічною та іншою документацією та здійснювати розрахункові операції суб'єктом готельного та ресторанного бізнесу.</p>

Результати навчання (програмні результати навчання – ПРН)

ПРН 09 Здійснювати підбір технологічного устаткування та обладнання, вирішувати питання раціонального використання просторових та матеріальних ресурсів.

ПРН 11 Застосовувати сучасні інформаційні технології для організації роботи закладів готельного та ресторанного господарства.

ПРН14 Організувати роботу в закладах готельного і ресторанного господарства відповідно до вимог охорони праці та протипожежної безпеки

ОРГАНІЗАЦІЯ НАВЧАННЯ

Тема	Вид заняття	Розподіл балів	Форми та методи навчання (форми робіт, за які здобувач отримує бали)
Розділ 1. УСТАТКУВАННЯ ГОТЕЛІВ ТА ЗАКЛАДІВ РЕСТОРАННОГО ГОСПОДАРСТВА			
Тема 1. Класифікація устаткування закладів готельно-ресторанного господарства Оснащення жилої, адміністративної, обслуговуючої та підсобної груп приміщень.	Лекція 1	2	Лекція-візуалізація (Power Point), тренінгові завдання
Тема 2. Оснащення готельного номеру побутовими приладами, аудіо- та відеотехнікою.	Лекція 2	2	Лекція-візуалізація (Power Point), тренінгові завдання, тестування.
Тема 3. Устаткування для клінінгу.	Лекція 3	2	Лекція-візуалізація (Power Point), тренінгові завдання
Тема 4. Універсальні кухонні машини та сортувально-калібрувальне устаткування.	Лекція 4	2	Лекція-візуалізація (Power Point), тренінгові завдання
Тема 5. Мийне та очищувальне устаткування.	Лекція 5	1	Лекція-візуалізація (Power Point), тренінгові завдання, тестування.
	Практичнезаняття 5	3	Практичні роботи з розрахунку та підбору інформації, робота з технологічним устаткуванням, опитування
Тема 6. Подрібнювальне та різальне устаткування.	Лекція 6	1	Лекція-візуалізація (Power Point), тренінгові завдання
	Практичнезаняття 6	3	Робота над літературними джерелами, робота з технологічним устаткуванням, тестування.
Тема 7. Устаткування для перемішування, замішування та дозувально-форму-вальне устаткування	Лекція 7	1	Лекція-візуалізація (Power Point), тренінгові завдання
	Практичнезаняття 7	3	Тренінг з роботи з довідковою інформацією, робота з технологічним устаткуванням, опитування
Тема 8. Стравоварильне та водогрійне устаткування. Кавові станції	Лекція 8	1	Лекція-візуалізація (Power Point), тренінгові завдання
	Практичнезаняття 8	3	Проведення спостереження, робота з технологічним устаткуванням, тестування.
Тема 9. Жарильно-пекарське устаткування. Пароконвектомати.	Лекція 9	1	Лекція-візуалізація (Power Point)
	Практичнезаняття 9	2	Проведення спостереження, робота з технологічним устаткуванням, опитування
Тема 10. Устаткування для шведського столу та кейтерингу. Допоміжне устаткування	Лекція 10	3	Лекція-візуалізація (Power Point), тренінгові завдання.
Тема 11. Ваговимірювальне, контрольнo-касове устаткування.	Лекція 11	1	Лекція-візуалізація (Power Point)
	Практичнезаняття 11	2	Робота з довідковою та нормативною документацією, робота з технологічним устаткуванням, тестування.
Тема 12. Холодильне устаткування	Лекція 12	1	Лекція-візуалізація (Power Point)
	Практичнезаняття 12	2	Робота з довідковою та нормативною документацією, робота з технологічним устаткуванням, опитування
Тема 13. Торгові автомати. Обладнання для вендінгу.	Лекція 13	3	Лекція-візуалізація (Power Point), тренінгові завдання.

Розділ 2. ІНЖЕНЕРНЕ ОБЛАДНАННЯ ЗАБЕЗПЕЧЕННЯ БЕЗПЕКИ ТА ОБЛАДНАННЯ СПОРТИВНО-ОЗДОРОВЧОГО ТА КУЛЬТУРНО-РОЗВАЖАЛЬНОГО ПРИЗНАЧЕННЯ

Тема 14. Устаткування для послуг оздоровчого комплексу, спортивних видів розваг.	Лекція 14	1	Лекція-візуалізація (Power Point)
	Практичнезаняття 14	2	Робота з довідковою та нормативною документацією. Проведення розрахунків.
Тема 15. Устаткування для конференц- та бізнесцентрів	Лекція 16	1	Лекція-візуалізація (Power Point)
	Практичнезаняття 16	1	Робота з довідковою та нормативною документацією, дискусії. Проведення розрахунків.
Тема 16. Устаткування для пралень та хімчисток	Лекція 17	1	Лекція-візуалізація (Power Point)
	Практичнезаняття 17	1	Робота з довідковою та нормативною документацією, дискусії. Проведення розрахунків. , тестування.
Контрольна робота		10	Виконання контрольного завдання
Разом за роботу у семестрі		60	
Підсумковий контроль знань (наукове дослідження, його підготовка, презентація)		40	Екзамен. Теоретичні питання, тестові завдання.
Додаткові бали в рамках неформальної освіти			Участь у наукових конференціях, підготовка наукових публікацій, проектна робота тощо.

СИСТЕМА ДИСТАНЦІЙНОГО НАВЧАННЯ І КОНТРОЛЮ (дистанційний курс) – (<https://moodle.karazin.ua/course/view.php?id=2503>)

ІНФОРМАЦІЙНЕ ЗАБЕЗПЕЧЕННЯ ДИСЦИПЛІНИ

Актуальні журнали для поглибленого вивчення дисципліни

- 1) Сайт торговельної компанії <https://jv-kontakt.uaprom.net/>
- 2) Ресторанна індустрія <https://uk.restorator.ua/>
- 3) Журнал «Ukrainian Journal of Food Science» <https://nuft.edu.ua/>

1. Дистанційний курс: Горелков Д.В. Устаткування закладів готельно-ресторанного господарства // Навчально-методична праця. – Харків: ХНУ імені В.Н. Каразіна, 2021-2022. Режим доступу: <https://moodle.karazin.ua/course/view.php?id=2503>.
2. Горелков Д. В., Червоний В. М., Золотухіна І. В. Устаткування закладів готельно-ресторанного господарства : практикум: навчально-методичний посіб. Харків : ХДУХТ, 2019 173 с.
3. Дмитревський Д. В., Горелков Д. В., Червоний В. М., Гузенко В. В. Механічне обладнання : навч. посібник. Харків : ХДУХТ, 2020. 198 с.
4. Дуб В. В., Терешкін О. Г., Горелков Д. В. Інжиніринг в готельному господарстві : навчальний посібник. Харків : ХДУХТ, «Друкарня Мадрид», 2017. 176 с.
5. Горелков Д. В., Червоний В. М. Обладнання підприємств торгівлі : навчальний посібник. Харків : ХДУХТ, 2018. 150 с.
6. Гуць В. С., Коваль О. А., Русавська В. А. Технологічне устаткування готелів, готельних комплексів : підручник. для студ. вищ. навч. закл. К. : Ліра-К, 2019. 568 с.

ПОЛІТИКА КУРСУ («ПРАВИЛА ГРИ»)

- Середовище аудиторії дружнім, творчим, відкритим до конструктивної критики.
- Освоєння дисципліни передбачає обов'язкове відвідування лекцій і практичних занять, а також самостійну роботу. Перескладання іспиту відбувається за наявності поважних причин (наприклад, лікарняний).
- Самостійна робота включає в себе: підготовку індивідуального проєкту та / або проєкту в команді з трьох осіб.
- Усі завдання, передбачені програмою, мають бути виконані у встановлений термін.
- Якщо студент відсутній з поважної причини, він презентує виконані завдання під час самостійної підготовки та консультації.
- Здобувачі вищої освіти мають слідувати принципам академічної доброчесності. У разі виявлення факту плагіату у виконаних роботах здобувач отримує за завдання 0 балів.
- Курс передбачає роботу в команді (до 3-х осіб).
- Передбачено перезарахування результатів навчання, отриманих у неформальній освіті. Для зарахування теми або частини теми здобувач надає відповідний сертифікат, де зазначені результати навчання та обсяг курсу (модуля) у годинах (кредитах ЄКТС). Передбачається зарахування результатів навчання у разі, якщо здобувач вищої освіти прослухав аналогічний курс (або його частину) у будь-якому університеті України або Європи, був учасником міжнародних проєктів Жан-Моне модуль, К1, у межах якого вивчалась така ж дисципліна (його частина), або слухачем такого ж дистанційного курсу на платформі «Prometheus», Coursera та інших, і при цьому має підтвердження – сертифікат про результати навчання (оцінку).

КРИТЕРІЇ ТА МЕТОДИ ОЦІНЮВАННЯ

Методи	Критерії оцінювання	Система оцінювання, бали
Тестування онлайн	виставляється здобувачу вищої освіти за одне тестове питання у випадку правильної відповіді. За кожною темою, де передбачено тестування, пропонується 10 тестових питань закритого типу та з декількома варіантами відповідей.	0,2
Виконання практичних робіт з устаткуванням, проведення розрахункових робіт, опитування.	виставляється здобувачу вищої освіти, який при усній або письмовій відповіді на запитання продемонстрував всебічні, систематизовані, глибокі знання програмного матеріалу, вміє грамотно інтерпретувати одержані результати; продемонстрував знання фахової літератури, передбачені на рівні творчого використання	2-3
	виставляється здобувачу вищої освіти, який при усній або письмовій відповіді на запитання продемонстрував повне знання програмного матеріалу, передбачене на рівні аналогічного відтворення, але припустився окремих несуттєвих помилок	1
Виконання контрольного завдання	виставляється здобувачу вищої освіти, який досяг цілей завдання, виконав ефективно роль ділової гри тощо, продемонстрував здатність застосовувати знання на практиці, обґрунтовувати власну думку	6-10
	виставляється здобувачу вищої освіти, який частково досяг цілей завдання, виконав роль ділової гри тощо, продемонстрував здатність застосовувати знання на практиці, обґрунтовувати власну думку, проте припускався певних помилок	3-6
	виставляється здобувачу вищої освіти, який не досяг цілей завдання, частково виконав роль ділової гри тощо, не зміг застосувати знання на практиці, обґрунтувати власну думку	1
Самостійна робота		
	1) Підготовка до практичних занять (вивчення теоретичного матеріалу).	14 годин / 28
	2) Підготовка до виконання практичних завдань, вивчення технічної та нормативної документації.	8 годин / 14
	3) Проведення розрахункових робіт, розв'язання задач, виконання графічних об'єктів.	14 годин / 26
	4) Підготовка звіту про виконані практичні роботи.	6 годин / 12
	Всього	42 години / 80 годин