



Уманський національний
університет садівництва

Факультет менеджменту

Кафедра туризму та готельно-
ресторанної справи

СИЛАБУС НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ «Устаткування закладів готельно-ресторанного господарства»

Рівень вищої освіти:	<u>Перший(бакалаврський)</u>
Спеціальність:	<u>241 «Готельно-ресторанна справа»</u>
Освітня програма:	<u>«Готельно-ресторанна справа»</u>
Семестр:	<u>5</u>
Рік навчання (курс):	<u>3</u>
Форма навчання:	<u>денна</u>
Кількість кредитів ЄКТС:	<u>3,5</u>
Мова викладання:	<u>українська</u>
Обов'язкова/вибіркова:	<u>обов'язкова</u>

Лектор курсу	Наталія Терещук, к.е.н., старший викладач кафедри туризму та готельно-ресторанної справи
Профайл лектора	https://tourism.udau.edu.ua/ua/pro-kafedru/vikladachi-ta-spivrobitniki/parubok-nataliia.html
Контактна інформація лектора (e-mail)	n.parubok91@gmail.com
Сторінка курсу в MOODLE	https://moodle.udau.edu.ua/course/view.php?id=397

ОПИС ДИСЦИПЛІНИ

Мета курсу	ознайомлення студентів з устаткуванням, що забезпечує роботу підприємств торгівлі, ресторанного господарства та побутового обслуговування готельного комплексу, вивчення основ раціональної експлуатації обладнання.
Завдання курсу	дати студентам комплекс необхідних знань, які дозволять спеціалісту кваліфіковано вирішувати питання раціональної експлуатації обладнання готельного комплексу, організовувати ремонт і реконструкцію окремих видів обладнання, а також отримання студентами комплексу знань та практичних навичок з класифікації, вибору, виконання інженерно-технічних розрахунків, розміщення, технічного обслуговування устаткування готельно-ресторанного господарства, впровадження нової техніки для ефективного переоснащення підприємства, комплексної механізації, автоматизації, інформатизації технологічних процесів з урахуванням вітчизняного та зарубіжного досвіду.
Загальні компетентності	- навики здійснення безпечної діяльності; - здатність застосовувати знання у практичних ситуаціях.
Спеціалізовані компетентності	- здатність розробляти нові послуги (продукцію) з використанням інноваційних технологій виробництва та обслуговування споживачів; - здатність здійснювати підбір технологічного устаткування та обладнання, уміння вирішувати питання раціонального використання просторових та матеріальних ресурсів.
Програмні результати навчання	- організовувати процес обслуговування споживачів готельних та ресторанних послуг на основі використання сучасних інформаційних, комунікаційних і сервісних технологій та дотримання стандартів якості і норм безпеки; - здійснювати підбір технологічного устаткування та обладнання, вирішувати питання раціонального використання просторових та матеріальних ресурсів; - розробляти нові послуги (продукцію), використовуючи сучасні технології виробництва та обслуговування споживачів; - організовувати роботу в закладах готельного і ресторанного господарства, відповідно до вимог охорони праці та протипожежної безпеки.

СТРУКТУРА КУРСУ

Тема	Години (лекції / практичні)	Результати навчання	Завдання	Оцінювання (балів)
Змістовий модуль 1. Механічне устаткування				
Тема 1. Поняття та призначення устаткування закладів готельно-ресторанного господарства. Універсальні кухонні машини та сортувально-калібрувальне устаткування	2/4	Визначити мету, завдання та зміст дисципліни. Охарактеризувати механічне устаткування. Ознайомитися з універсальними кухонними машинами, їх класифікацією. Знати види та класифікацію сортувально-калібрувального устаткування, класифікацію, принципи дії просіювачів, їх будову.	Активна участь у розгляді лекційного матеріалу Обговорення лекційного матеріалу Підготовка і захист реферативного матеріалу	5
Тема 2. Мийне та очищувальне устаткування	2/2	Знати види очищувального устаткування. Ознайомитися з машинами періодичної та безперервної дії. Охарактеризувати види мийного устаткування: машини для миття овочів, машини для миття посуду. Дати характеристику посудомийній машині періодичної та безперервної дії.	Активна участь у розгляді лекційного матеріалу Обговорення лекційного матеріалу Міні-лекція Підготовка і захист реферативного матеріалу	5
Тема 3. Устаткування для перемішування, подрібнювання та різального устаткування	2/2	Знати класифікацію подрібнювального устаткування. Розмелювальні машини та механізми. Машини та механізми для отримання пюреподібних продуктів. Класифікація різального устаткування. Машини для нарізання плодів та овочів. Машини для розрізання м'яса та риби. Машини для нарізання гастрономічних товарів. Машини для нарізання	Активна участь у розгляді лекційного матеріалу Обговорення лекційного матеріалу Міні-лекція Презентація за темою заняття Підготовка і захист	5

		хліба. Машина спеціального призначення. Види місильно- перемішувального устаткування. Машина та механізми для перемішування.	реферативного матеріалу	
Поточний модульний контроль				5
Змістовий модуль 2. Теплове та холодильне устаткування				
Тема 4. Жарильно-пекарське устаткування. Пароконвектомати	2/2	З'ясувати класифікацію, індексацію, уніфікацію теплових апаратів. Вимоги до теплових апаратів – експлуатаційні, конструктивні, охорони праці, економічні. Режимні характеристики процесу варіння, середовище, в якому відбувається процес, номенклатуру стравоварильного устаткування.	Активна участь у розгляді лекційного матеріалу Обговорення лекційного матеріалу Міні-лекція Презентація за темою заняття Підготовка і захист реферативного матеріалу	5
Тема 5. Стравоварильне та водогрійне устаткування. Кавові станції	2/2	Знати способи теплового оброблення харчових продуктів та джерела теплової енергії, класифікацію та конструктивні елементи теплових апаратів. Гастрономічні ємкості. Тепловий розрахунок теплових апаратів. Універсальні теплові апарати. Харчоварильне устаткування. Кіп'ятильники, водонагрівачі, правила експлуатації обладнання та техніка безпеки. Теплові та експлуатаційні показники роботи. Кавові апарати, їх класифікація та види.	Активна участь у розгляді лекційного матеріалу Обговорення лекційного матеріалу Міні-лекція Презентація за темою заняття Підготовка і захист реферативного матеріалу	5
Тема 6. Холодильне устаткування	2/2	Знати теоретичні основи штучного охолодження та машинного	Активна участь у розгляді	5

		охолодження. Використання холоду у громадському харчуванні та його апаратурне забезпечення. Холодильні шафи, вітрини, прилавки та охолоджувальні столи. Охолоджувачі напоїв, льодогенератори і фризери.	лекційного матеріалу Обговорення лекційного матеріалу Міні-лекція Презентація за темою заняття Підготовка і захист реферативного матеріалу	
Поточний модульний контроль				5
Змістовий модуль 3. Торгове та допоміжне устаткування				
Тема 7. Устаткування для шведського столу та кейтерингу.	2/2	Знати правила експлуатації устаткування. Перегляд конструкцій буфетів, що охолоджуються. Звернути увагу на марміти та чефери. Класифікація, призначення, правила експлуатації, перегляд конструкцій. Дати характеристику сучасному устаткуванню для кейтерингу. Вимоги до меблів і устаткування, що використовується при кейтерінговому обслуговуванні. Вивчити гастроємності, термоконтейнери та термобокси, теплові шафи. Призначення, правила експлуатації, перегляд конструкцій. Пересувні візки. Призначення допоміжного устаткування. Класифікація, технологічні вимоги.	Активна участь у розгляді лекційного матеріалу Обговорення лекційного матеріалу Міні-лекція Презентація за темою заняття Підготовка і захист реферативного матеріалу	5
Тема 8. Підйомно-транспортне устаткування. Технологічні автомати та механізовані лінії.	2/2	Знати класифікацію підйомно-транспортне устаткування. Машини та механізми періодичної та	Активна участь у розгляді лекційного матеріалу	5

		безперервної дії. Устаткування для штабелювання та вантажних операцій. Вантажно-розвантажувальні машини. Правила експлуатації підйомно-транспортного устаткування.	Обговорення лекційного матеріалу Міні-лекція Презентація за темою заняття Підготовка і захист реферативного матеріалу	
Тема 9. Автоматизовані системи управління в закладах готельно-ресторанного господарства.	2/2	Знати загальну характеристику інформаційних процесів. Інформаційні процеси в готелі. Інформаційні процеси в ресторані. Охарактеризувати системи резервування та бронювання послуг. Інтернет - технології в сфері готельно-ресторанної діяльності. Автоматизовані системи управління рестораном.	Активна участь у розгляді лекційного матеріалу Обговорення лекційного матеріалу Міні-лекція Презентація за темою заняття Підготовка і захист реферативного матеріалу	5
Тема 10. Оснащення житлової, адміністративної, обслуговуючої та підсобної груп приміщень Устаткування для клінінгу, пралень та хімчисток.	2/2	Знати вимоги, які надаються до устаткування закладів готельно-ресторанного господарства. Класифікація та основні технічні характеристики устаткування закладів готельно-ресторанного господарства. Принципи оснащення закладів готельно-ресторанного господарства. Оснащення готельних номерів різних класів. Функціональні приміщення готельного господарства. Класифікація, принцип дії, основні технічні характеристики і правила експлуатації	Активна участь у розгляді лекційного матеріалу Обговорення лекційного матеріалу Міні-лекція Презентація за темою заняття Підготовка і захист реферативного матеріалу	5

		устаткування в пральних та хімчистках.		
Тема 11. Устаткування для послуг з організації дозвілля в агросадибах.	2/2	Знати класифікацію устаткування для послуг з організації дозвілля у закладах готельно-ресторанного господарства. Ігрове та паркове устаткування. Атракціони для дітей, дорослих і сімейні. Устаткування для боулінгу, більярду та кегельбану: класифікація, основні характеристики та правила експлуатації. Види обладнання та аксесуари для казино, картонних ігор. Устаткування залів для проведення культурних або ділових заходів. Основні напрями автоматизації інформаційного обслуговування; автоматизація обробки інформації; автоматизації обміну інформацією, включаючи; «електронна пошта»; локальна мережа, телекопіювальні апарати; відеоінформаційні системи.	Активна участь у розгляді лекційного матеріалу Обговорення лекційного матеріалу Міні-лекція Презентація за темою заняття Підготовка і захист реферативного матеріалу	5
Поточний модульний контроль				5
Всього за семестр				70
Екзамен				30
Всього за курс	22/24			100

ПОЛІТИКА КУРСУ

Політика оцінювання	В основу рейтингового оцінювання знань закладена 100-бальна шкала оцінювання (максимально можлива сума балів, яку може набрати здобувач за всіма видами контролю знань з дисципліни з урахуванням поточної успішності, самостійної роботи, науково-дослідної роботи, модульного контролю, підсумкового контролю тощо). Встановлюється, що при вивченні дисципліни до моменту підсумкового контролю (іспиту) здобувач може набрати максимально 70 балів. На підсумковому контролі (іспит) здобувач може набрати максимально 30 балів, що в сумі і дає 100 балів.
Політика щодо академічної доброчесності	Під час підготовки рефератів та індивідуальних науково-дослідних завдань, проведення контрольних заходів здобувачі повинні дотримуватися правил академічної доброчесності, які визначено Кодексом доброчесності Уманського НУС. Очікується, що роботи студентів будуть їх оригінальними дослідженнями чи міркуваннями. Жодні форми порушення академічної доброчесності не толеруються. Виявлення ознак академічної недоброчесності в письмовій роботі здобувача є підставою для її незарахування викладачем, незалежно від масштабів плагіату.
Політика щодо відвідування	Відвідування занять є обов'язковим. За об'єктивних причин (наприклад, хвороба, міжнародне стажування) навчання може відбуватись індивідуально (за погодженням із деканом факультету).

ШКАЛА ОЦІНЮВАННЯ: НАЦІОНАЛЬНА ТА ECTS

Сума балів за всі види навчальної діяльності	Оцінка ECTS	Оцінка за національною шкалою	
		для екзамену, курсового проекту (роботи), практики	для заліку
90-100	A	відмінно	зараховано
82-89	B	добре	
74-81	C		
64-73	D	задовільно	
60-63	E		
35-59	FX	незадовільно з можливістю повторного складання	не зараховано з можливістю повторного складання
0-34	F	незадовільно з обов'язковим повторним вивченням дисципліни	не зараховано з обов'язковим повторним вивченням дисципліни