

Силабус навчальної дисципліни «УСТАТКУВАННЯ ЗАКЛАДІВ ГОТЕЛЬНО-РЕСТОРАННОГО ГОСПОДАРСТВА»	
Галузь знань: 24 Сфера обслуговування	
Спеціальність: 241 Готельно-ресторанна справа	
Освітня програма: Готельно-ресторанна справа	
Рівень вищої освіти: перший (бакалаврський)	
Курс: 3	
Семестр: 6	
Інститут	Навчально-науковий інститут економіки та бізнес-освіти
Кафедра	Кафедра технологій та організації туризму і готельно-ресторанної справи
Викладач	ІПБ: Кравченко Леся Василівна Посада: доцент, викладач кафедри технологій та організації туризму і готельно-ресторанної справи E-mail: lesya.kravchenko@udpu.edu.ua
Лінк на освітній контент дисципліни	https://moodle.dls.udpu.edu.ua/course/view.php?id=7562
Статус дисципліни	Навчальна дисципліна обов'язкового компонента
Загальний обсяг дисципліни: кредити ЄКТС / години	3/90
Обсяг дисципліни, кредити ЄКТС / години	Денна форма навчання: лекції (20 год.), практичні (24 год.), самостійна робота (46 год.). Заочна форма навчання: лекції (6 год.), практичні (6 год.), самостійна робота (78 год.).
Політика дисципліни	Академічна доброчесність. Очікується, що роботи студентів будуть їх оригінальними дослідженнями чи міркуваннями. Студенти не видають за свої результати роботи інших людей. При використанні чужих ідей і тверджень у власних роботах обов'язково посилаються на використані джерела інформації. Під час оцінювання результатів навчання не користуються недозволеними засобами, самостійно виконують навчальні завдання, завдання поточного та підсумкового контролю результатів навчання. Відвідування занять. Відвідування занять є обов'язковим компонентом оцінювання, за яке нараховуються бали. За об'єктивних причин (наприклад, хвороба) навчання може відбуватись в дистанційному режимі за погодженням із керівником курсу та презентувати виконані завдання під час консультації викладача Креативна ініціатива здобувача вищої освіти. Підтримується
Що будемо вивчати?	Сукупність знань про механічне, теплове, холодильне та торговельно-технологічне обладнання, функціональне призначення і особливості конструкцій різних машин і апаратів, правила їх експлуатації і техніки безпеки.
Чому це треба вивчати?	Набуття студентами необхідних знань та навичок, пов'язаних із призначенням, вибором, розміщенням, експлуатацією, технічним обслуговуванням механічного, теплового, холодильного та торговельно-технологічного

	обладнання для закладів ресторанного господарства, а також формування у студентів системи знань, які необхідні спеціалісту для впровадження нової техніки, комплексної механізації технологічних процесів.
Яких результатів можна досягнути?	<p>Розуміти принципи, процеси і технології організації роботи суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу.</p> <p>Організувати процес обслуговування споживачів готельних та ресторанних послуг на основі використання сучасних інформаційних, комунікаційних і сервісних технологій та дотримання стандартів якості і норм безпеки.</p> <p>Здійснювати підбір технологічного устаткування та обладнання, вирішувати питання раціонального використання просторових та матеріальних ресурсів.</p> <p>Застосовувати сучасні інформаційні технології для організації роботи закладів готельного та ресторанного господарства.</p> <p>Організувати роботу в закладах готельного і ресторанного господарства, відповідно до вимог охорони праці та протипожежної безпеки</p> <p>Виконувати самостійно завдання, розв'язувати задачі і проблеми, застосовувати їх в різних професійних ситуаціях та відповідати за результати своєї діяльності.</p>
Як можна використати набуті знання та уміння?	<p>Здатність вчитися і оволодівати сучасними знаннями.</p> <p>Здатність застосовувати знання у практичних ситуаціях.</p> <p>Здатність організувати сервісно-виробничий процес з урахуванням вимог і потреб споживачів та забезпечувати його ефективність.</p> <p>Здатність розробляти нові послуги (продукцію) з використанням інноваційних технологій виробництва та обслуговування споживачів.</p> <p>Здатність здійснювати підбір технологічного устаткування та обладнання, вирішувати питання раціонального використання просторових та матеріальних ресурсів.</p> <p>Здатність працювати з технічною, економічною, технологічною та іншою документацією та здійснювати розрахункові операції суб'єктом готельного та ресторанного бізнесу.</p>
Зміст дисципліни	Класифікація устаткування закладів готельно-ресторанного господарства. Оснащення жилої, адміністративної, обслуговуючої та підсобної груп приміщень. Оснащення готельного номеру побутовими приладами, аудіо- та відеотехнікою. Устаткування для клінінгу. Універсальні кухонні машини та сортувально-калібрувальне устаткування. Мийне та очищувальне устаткування. Подрібнювальне та різальне устаткування. Устаткування для перемішування та замішування. Стравоварильне та водогрійне устаткування. Кавові станції перемішування тіста. Жарильно-пекарське устаткування. Пароконвектомати. Устаткування для шведського столу та кейтерингу.

	Допоміжне устаткування. Ваговимірювальне, контрольньо-касове устаткування. Холодильне устаткування. Торгові автомати. Обладнання для вендінгу. Устаткування для послуг оздоровчого комплексу, спортивних видів розваг. Устаткування для послуг з організації дозвілля. Устаткування для конференц- та бізнес-центрів. Підйомно-транспортне устаткування.
Обов'язкові завдання	Виконання та захист мультимедійної презентації на одну з тем дисципліни
Міждисциплінарні зв'язки	Технологія продукції ресторанного господарства. Проектування закладів ресторанного господарства. Організація ресторанного господарства. Управління якістю продукції та послуг в готельно-ресторанному господарстві.
Інформаційне забезпечення	<ol style="list-style-type: none"> 1. Байлик С. І. Готельне господарство. Обладнання. Євроремонт. Експлуатація. К.: Дакор., К.: Вира-Р., 2003. 334 с. 2. Дорохін В. О., Герман Н. В., Шеляков О. П. Теплове обладнання підприємств харчування. підручник. Полтава: РВВПУСКУ, 2004. 583 с. 3. Дейниченко Г. В., Ефимова В. А., Постнов Г. М. Оборудование предприятий питания. Справочник: Ч.3. Харьков: ДП Редакция «Мир Техники и Технологии», 2005. 456 с. 4. Черевко О. І., Малюк Л. П., Дейниченко Г. В. Збірник нормативних документів державного регулювання у сфері ресторанного бізнесу. Харків: ПКФ «Фавор ЛТД», 2003. 402 с. 5. Пахомов П. Л., Сафонов В. В. Холодильна техніка: навч. посіб. ХДУХТ. Харків, 2003. 224 с. 6. Дейниченко Г. В., Ефимова В. А., Постнов Г. М. Оборудование предприятий питания. Справочник: Ч.1. Харьков: ДП Редакция «Мир Техники и Технологии», 2002. 256 с. 7. Дейниченко Г. В., Ефимова В. А., Постнов Г. М. Оборудование предприятий питания. Справочник: Ч.2. Харьков: ДП Редакция «Мир Техники и Технологии», 2003. 380 с.
Поточний контроль	Виконання завдань семінарських (практичних) занять, тестування, ІНДЗ. Загальна система оцінювання за навчальною дисципліною визначається розділом 8 Положення про порядок організації освітнього процесу в Уманському державному педагогічному університеті імені Павла Тичини.
Підсумковий контроль	Екзамен.

Розробник



Кравченко Леся Василівна