

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: 2 Семестр: 4	
Інститут	Навчально-науковий інститут економіки та бізнес-освіти
Кафедра	Кафедра технологій та організації туризму і готельно-ресторанної справи
Викладач	ПІБ: Нецадим Людмила Миколаївна Посада: доцент кафедри технологій та організації туризму і готельно-ресторанної справи E-mail: l.m.neshhadym@udpu.edu.ua
Лінк на освітній контент дисципліни	https://moodle.dls.udpu.edu.ua/course/index.php?categoryid=180
Статус дисципліни	Навчальна дисципліна обов'язкового компонента
Загальний обсяг дисципліни: кредити ЄКТС / години	4/120
Обсяг дисципліни, кредити ЄКТС / години	Денна форма навчання: лекції (30 год.), практичні (30 год.), самостійна робота 60 год.).
	Заочна форма навчання: лекції (8 год.), практичні (8 год.), самостійна робота (104 год.).
Політика дисципліни	<p>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.</p> <p>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</p> <p>Креативна ініціатива здобувача вищої освіти. Підтримується</p>
Що будемо вивчати?	Сукупність знань про механічне, теплове, холодильне та торговельно-технологічне обладнання, функціональне призначення і особливості конструкції 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</p>

	<p>матеріальних ресурсів.</p> <p>Застосовувати сучасні інформаційні технології для організації роботи закладів готельного та ресторанного господарства.</p> <p>Організовувати 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 організовувати 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	<p>Класифікація устаткування закладів готельно-ресторанного господарства. Оснащення житлової, 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, контрольно-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 бізнесцентрів. Підйомно-транспортне устаткування</p>
Обов'язкові завдання	Виконання та захист мультимедійної презентації на одну з тем дисципліни
Міждисциплінарні зв'язки	Технологія продукції ресторанного господарства. Проектування закладів готельно-ресторанного господарства. Організація ресторанного господарства. Організація готельного господарства.
Інформаційне забезпечення	<ol style="list-style-type: none"> 1. Устаткування закладів готельно-ресторанного господарства. Практикум: навч. посібник / Д. В. Горелков, В. М. Червоний, І. В. Золотухіна. Х. : ХДУХТ, 2019. 145 2. Готельно-ресторанна справа: навч. посібник / Н. В. Якименко-Терещенко, Т. А. Жадан, Н. Ю. Мардус, О. В. Мелень, Н. М. Побережна; Нац. техн. ун-т «Харків. політехн. ін-т». Харків, 2019. 404 с. 3. Організація обслуговування у закладах ресторанного господарства: Підручник./ За ред. П'ятницької Н. О. К.: Центр учбової літератури, 2017. 584 с. 4. Архіпов В.В. Організація ресторанного господарства. К.: ЦУЛ, фірма "Інкос", 2017. 280с. 5. Доценко В.Ф., Губеня В.О. Устаткування закладів ресторанного господарства: підручник. Київ: Кондор Видавництво, 2016. 636 с. 6. Мазаракі А. Шаповал С.Л., Тарсенко І.І. Та ін. Устаткування закладі готельно ресторанного бізнесу: навч. посіб. Київ: Київ нац. Торг. економ. ун т, 2016. 639с
Поточний контроль	Усні опитування на практичних заняттях; індивідуальні відповіді на

	<p>практичних заняттях; інтерактивні методи навчання. Загальна система оцінювання за навчальною дисципліною визначається розділом 7 Положення про організацію освітнього процесу Уманського державного педагогічного університету імені Павла Тичини.</p>
Підсумковий контроль	<p>Екзамен. Порядок та організація контролю знань здобувачів вищої освіти, зокрема умови допуску до підсумкового контролю визначаються розділом 7 Положення про організацію освітнього процесу Уманського державного педагогічного університету імені Павла Тичини.</p>

Розробник



Нещадим Л.М.