

<p align="center"><b>Силабус навчальної дисципліни</b></p> <p><b>«УСТАТКУВАННЯ ЗАКЛАДІВ ГОТЕЛЬНО-РЕСТОРАННОГО ГОСПОДАРСТВА»</b></p> <p><b>Галузь знань:</b> 24 Сфера обслуговування</p> <p><b>Спеціальність:</b> 241 Готельно-ресторанна справа</p> <p><b>Освітня програма:</b> Готельно-ресторанна справа</p> <p><b>Рівень вищої освіти:</b> перший (бакалаврський)</p> <p><b>Курс:</b> 2</p> <p><b>Семестр:</b> 4</p>	
<b>Інститут</b>	Навчально-науковий інститут економіки та бізнес-освіти
<b>Кафедра</b>	Кафедра технологій та організації туризму і готельно-ресторанної справи
<b>Викладач</b>	<p><b>ППП:</b> Джога Ольга Валентинівна</p> <p><b>Посада:</b> ст. викладач кафедри технологій та організації туризму і готельно-ресторанної справи</p> <p><a href="https://moodle.dls.udpu.edu.ua/course/index.php?categoryid=156">u</a></p>
<b>Лінк на освітній контент дисципліни</b>	<a href="https://moodle.dls.udpu.edu.ua/course/index.php?categoryid=156">https://moodle.dls.udpu.edu.ua/course/index.php?categoryid=156</a>
<b>Статус дисципліни</b>	Навчальна дисципліна обов'язкового компонента
<b>Загальний обсяг дисципліни: кредити ЄКТС / години</b>	4/120
<b>Обсяг дисципліни, кредити ЄКТС / години</b>	<b>Денна форма навчання:</b> лекції (30 год.), практичні (30 год.), самостійна робота 60 год.).
	<b>Заочна форма навчання:</b> лекції (8 год.), практичні (8 год.), самостійна робота (104 год.).
<b>Політика дисципліни</b>	<p><b>Академічна доброчесність.</b> 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><b>Відвідування занять.</b> 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><b>Креативна ініціатива здобувача вищої освіти.</b></p> <p>Підтримується</p>
<b>Що будемо вивчати?</b>	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.
<b>Чому це треба вивчати?</b>	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.
<b>Яких результатів можна досягнути?</b>	<p>Розуміти принципи, процеси і технології організації роботи суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу.</p> <p>Організовувати 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>Розробляти нові послуги (продукцію), використовуючи сучасні технології виробництва та обслуговування споживачів.</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>
<b>Як можна використати набуті знання та уміння?</b>	<p>Здатність вчитися і оволодівати сучасними знаннями.</p> <p>Навички здійснення безпечної діяльності.</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 й ресторанного бізнесу.</p>
<b>Зміст дисципліни</b>	<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>
<b>Обов'язкові завдання</b>	Виконання та захист мультимедійної презентації на одну з тем дисципліни
<b>Міждисциплінарні зв'язки</b>	Технологія продукції ресторанного господарства. Проектування закладів готельно-ресторанного господарства. Організація ресторанного господарства. Організація готельного господарства.
<b>Інформаційне забезпечення</b>	<ol style="list-style-type: none"> <li>Байлик С.І. Готельне господарство. Обладнання. Євроремонт. Експлуатація. К.: Дакор., К.: Вира-Р., 2003. 334 с.</li> <li>Дорохін В.О., Герман Н.В., Шеляков О.П. Теплове обладнання підприємств харчування: підручник. Полтава: РВВПУСКУ, 2004. 583 с.</li> <li>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.</li> <li>Черевко О.І., Малюк Л.П., Дейниченко Г.В. Збірник нормативних документів державного регулювання у сфері ресторанного бізнесу. Харків: ПКФ „Фавор ЛТД”, 2003. 402с.</li> <li>Пахомов П.Л., Сафонов В.В. Холодильна техніка: Навчальний посібник. ХДУХТ. Харків, 2003. 224 с.</li> <li>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.</li> <li>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.</li> </ol>

<b>Поточний контроль</b>	Усні опитування на практичних заняттях; індивідуальні відповіді на 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.
<b>Підсумковий контроль</b>	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.

Р  
о  
з  
р  
о  
б  
н  
и  
к

I  
N  
C  
L  
U  
D  
E  
P  
I  
C  
T  
U  
R  
E

"  
C  
:  
\  
\  
U  
s  
e  
r  
s  
\  
\  
I  
n  
n  
a  
\  
\  
D  
e