

**ДЕРЖАВНИЙ ТОРГОВЕЛЬНО-ЕКОНОМІЧНИЙ УНІВЕРСИТЕТ
ВІННИЦЬКИЙ ТОРГОВЕЛЬНО-ЕКОНОМІЧНИЙ ІНСТИТУТ
Кафедра туризму та готельно-ресторанної справи**

СИЛАБУС

**УСТАТКУВАННЯ ЗАКЛАДІВ
ГОТЕЛЬНО-РЕСТОРАННОГО ГОСПОДАРСТВА /
HOSPITALITY AND RESTAURANT BUSINESS EQUIPMENT**

Інформація про викладача	
Викладач	Крижак Лілія
Науковий ступінь	кандидат технічних наук
Вчене звання	
Посада	доцент кафедри туризму та готельно-ресторанної справи
Адреса кафедри	м. Вінниця, вул. Соборна, 87, каб. 37
Контактний телефон	0967242684
E-mail:	l.kryzhak@vtei.edu.ua
Електронна сторінка курсу в системі дистанційного навчання	http://sun.vtei.com.ua/course/view.php?id=381
Консультації	понеділок, четвер 12 ⁰⁰ до 15 ⁰⁰
Інформація про освітній компонент	
Освітній ступінь	бакалавр
Галузь знань	24 «Сфера обслуговування»
Спеціальність	241 «Готельно-ресторанна справа»
Освітня програма	«Готельно-ресторанна справа»
Навчальний рік	2024-2025
Семестр	III
Факультет	торгівлі, маркетингу та сфери обслуговування
Курс	II
Групи	ГРС-21д, ГРС-22д
Анотація курсу	<p>Метою освітнього компоненту «Устаткування закладів готельно-ресторанного господарства» є ознайомлення здобувачів вищої освіти із важливою функціонально розвиненою галуззю готельно-ресторанного господарства, завданням якої є забезпечення високого рівня комфорту і якості обслуговування населення.</p> <p>Сучасна світова та вітчизняна практика удосконалення технологій, технічного та культурного рівня закладів готельно-ресторанного господарства потребує від спеціаліста галузі розширеного науково-технічного кругозору для швидкого освоєння нової техніки, прийняття технічних рішень. Вивчення освітнього компоненту «Устаткування закладів готельно-ресторанного господарства» передбачає набуття студентами теоретичних знань і практичних навичок з питань оснащення закладів готельно-ресторанного господарства сучасною технікою.</p>
Мова викладання	Українська
Місце освітнього компоненту в освітній програмі	
Освітня програма (ОП)	«Готельно-ресторанна справа»
Інтегральна компетентність (ІК)	Здатність розв'язувати складні спеціалізовані задачі та практичні проблеми діяльності суб'єктів готельного і ресторанного бізнесу, що передбачає застосування теорій та методів системи наук, які формують концепції гостинності і характеризується комплексністю

	та невизначеністю умов.
Перелік загальних (ЗК) та фахових (спеціальних) (СК) компетентностей	<p>ЗК 03. Здатність вчитися і оволодівати сучасними знаннями.</p> <p>ЗК 08. Навики здійснення безпечної діяльності.</p> <p>ЗК 10. Здатність застосовувати знання у практичних ситуаціях.</p> <p>СК 01. Розуміння предметної області і специфіки професійної діяльності.</p> <p>СК 06. Здатність проектувати технологічний процес виробництва продукції і послуг та сервісний процес реалізації основних і додаткових послуг у підприємствах (закладах) готельно-ресторанного та рекреаційного господарства.</p> <p>СК 09. Здатність здійснювати підбір технологічного устаткування та обладнання, вирішувати питання раціонального використання просторових та матеріальних ресурсів.</p>
Перелік програмних результатів навчання (РН)	<p>РН 01. Знати, розуміти і вміти використовувати на практиці основні положення законодавства, національних і міжнародних стандартів, що регламентують діяльність суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу.</p> <p>РН 09. Здійснювати підбір технологічного устаткування та обладнання, вирішувати питання раціонального використання просторових та матеріальних ресурсів.</p> <p>РН 14. Організовувати роботу в закладах готельного і ресторанного господарства, відповідно до вимог охорони праці та протипожежної безпеки.</p> <p>РН 16. Виконувати самостійно завдання, розв'язувати задачі і проблеми, застосовувати їх в різних професійних ситуаціях та відповідати за результати своєї діяльності.</p>
Пререквізити освітнього компоненту	<p>Попередньою умовою вивчення освітнього компоненту «Устаткування закладів готельно-ресторанного господарства» є базові знання з дисциплін «Безпека життєдіяльності та охорона праці в галузі», «Готельна справа».</p>

Тематичний план та оцінювання результатів навчання						
Назва теми	Кількість годин				Форми контролю	Бальна оцінка
	Усього годин / кредитів	з них				
		Лекції	Лабораторні	СРС		
1	2	3	4	5	6	
Тема 1. Загальні відомості про устаткування закладів готельно-ресторанного господарства	12	4	4	4	В, ВПЗ, УД, КТ	8
Тема 2. Оснащення готельних номерів побутовими приладами, аудіо- та відеотехнікою	12	4	4	4	В, ВПЗ, УД, КТ	8
Тема 3. Характеристика устаткування для клінінгу	12	4	4	4	В, ВПЗ, УД, КТ	8
Тема 4. Сортувальне-калібрувальне устаткування	8	2	2	4	В, ВПЗ, УД, КТ	4
Тема 5. Універсальні кухонні машини	8	2	2	4	В, ВПЗ, УД, КТ	4
Тема 6. Мийне устаткування	8	2	2	4	В, ВПЗ, УД, КТ	4
Тема 7. Очищувальне устаткування	8	2	2	4	В, ВПЗ, УД, КТ	4
Тема 8. Подрібнювальне устаткування	8	2	2	4	В, ВПЗ, УД, КТ	4
Тема 9. Різальне устаткування	8	2	2	4	В, ВПЗ, УД, КТ	4
Тема 10. Устаткування для замішування та перемішування тіста	8	2	2	4	В, ВПЗ, УД, КТ	4
Тема 11. Способи теплової обробки харчових продуктів	8	2	2	4	В, ВПЗ, УД, КТ	4
Тема 12. Устаткування для теплової обробки продуктів	8	2	2	4	В, ВПЗ, УД, КТ	4
Тема 13. Універсальне та допоміжне теплове обладнання	8	2	2	4	В, ВПЗ, УД, КТ	4
Тема 14. Фізичні основи обробки продуктів та регулювання властивостей харчових продуктів холодом	8	2	2	4	В, ВПЗ, УД, КТ	4
Тема 15. Процеси та обладнання в холодильних машинах	8	2	2	4	В, ВПЗ, УД, КТ	4
Тема 16. Торговельне технологічне холодильне устаткування	8	2	2	4	В, ВПЗ, УД, КТ	4
Тема 17. Торговельне устаткування ЗГРГ	8	2	2	4	В, ВПЗ, УД, КТ	4
Тема 18. Підйомно-транспортне устаткування	8	2	2	4	В, ВПЗ, УД, КТ	4
Індивідуальне завдання	24			24	ІЗ	16
Разом за семестр	180 / 6	42	42	96	Е/п	100
Підсумковий контроль – екзамен						

<p>Поточний контроль / критерії оцінювання</p>	<p>Перелік умовних позначень форм контролю та оцінка їх у балах: В – відповідь на лабораторних заняттях – 1 бал. ВПЗ – виконання практичних завдань – 1 бал. УД – участь у дискусії – 1 бал. КТ – комп’ютерне тестування – 1 бал. ІЗ – індивідуальні завдання – 16 балів (курси на платформі Prometheus або на інших сервісах, участь у семінарах, тренінгах – 6 балів; участь у наукових заходах – 10 балів). Загальна сума за поточну навчальну роботу (аудиторну та самостійну) за семестр – 100 балів.</p>
<p>Основні літературні та інформаційні джерела</p>	<ol style="list-style-type: none"> 1. Конвісер І. О., Бублик Г. А., Паригіна Т. Б., Григор’єв Ю. М. Устаткування закладів ресторанного господарства : навч. посіб. Київ : КНТЕУ, 2018. 566 с. 2. <i>Конвісер І.О., Бублик Г.А., Паригіна Т.Б., Григор’єв Ю.М. Устаткування закладів ресторанного господарства. Навч. посібник для студентів вищих навч. закладів, які навчаються за спеціальністю «Технологія харчування». Київ. КНТЕУ, 2021. 255 с.</i> 3. Кулінка Ю. С. Технологічне обладнання закладів готельного і ресторанного господарства. Кривий Ріг : КДПУ, 2019. 240 с. 4. Іжевська О., Холявка В. Устаткування закладів ресторанного господарства : навч. посіб. Львів: ЛДУФК ім. Івана Боберського, 2022. 232 с. 5. Горелков Д. В. та ін. Інноваційні енергозберігаючі теплогенеруючі пристрої для устаткування закладів ресторанного господарства. <i>Обладнання та технології харчових виробництв.</i> 2021. Т. 42. №. 1. С. 139-147.
<p>Політика освітнього компоненту</p>	
<p>Організація навчання</p>	<p>Відвідування навчальних занять з освітнього компоненту «Устаткування закладів готельно-ресторанного господарства» є обов’язковим, згідно розкладу. Конспектування лекційного матеріалу у вигляді коротких тезисів вітається, але не є обов’язковим. Підготовка до лабораторного заняття передбачає опрацювання переліку питань, що виносяться на обговорення, та створення конспекту, проходження комп’ютерного тестування в системі MOODLE, підготовку доповіді/презентації. Виконання індивідуального завдання передбачає проходження курсів на платформі Prometheus або на інших сервісах, участь у семінарах, тренінгах, наукових заходах. Виконані завдання оцінюються у межах визначених критеріїв.</p>
<p>Відпрацювання пропусків занять</p>	<p>Пропущені навчальні заняття мають бути відпрацьовані. Відпрацювання пропущеного лекційного заняття передбачає підготовку конспекту з відповідної теми. Пропущені лабораторні заняття відпрацьовуються шляхом проходження комп’ютерного тестування в системі MOODLE, короткого усного опитування з відповідної теми, виконання завдання за тематикою. Відпрацювати пропущені заняття можна щопонеділка та щочетверга, з 14⁰⁰ до 15⁰⁰ (каб. 37, к. 1).</p>
<p>Допуск до підсумкового контролю</p>	<p>Підсумковий контроль – екзамен. До екзамену допускаються всі здобувачі, які набрали за результатами поточної роботи протягом семестру 60 балів. Результат підсумкового контролю (екзамен) з освітнього компоненту для здобувачів очної форми навчання визначається як середньоарифметична сума балів поточної роботи та екзамену. Кращим здобувачам, які повністю виконали програму з освітнього компоненту, виявили активність в науково-дослідній роботі за відповідною тематикою, стали призерами студентських олімпіад, виступали на конференціях та за результатами поточної роботи набрали 90 і більше балів, науково-педагогічний працівник має право виставити результат екзамену без опитування (при усному екзамені) чи виконання екзаменаційного завдання (при письмовому екзамені), про що робить запис в екзаменаційному листі здобувача.</p>

Академічна доброчесність	При вивченні освітньої компоненти, в т. ч. підготовці наукових робіт (наукових статей, тез, рефератів, ін.), здобувачам вищої освіти необхідно дотримуватися академічної доброчесності, відповідно до Положення про дотримання академічної доброчесності педагогічними та науково-педагогічними працівниками та здобувачами вищої освіти http://www.vtei.com.ua/doc/dtu/pol/35.pdf .
Інші складові політики компоненту	Здобувачі вищої освіти мають право на визнання (перезарахування) результатів навчання, набутих у неформальній та/або інформальній освіті, згідно з Положенням про порядок визнання результатів навчання, здобутих шляхом неформальної та/або інформальної освіти http://www.vtei.com.ua/doc/dtu/pol/82.pdf .

Затверджено на засіданні кафедри від 19.08.2024 р., протокол № 16.

Науково-педагогічний працівник

Лілія КРИЖАК

Завідувач кафедри

Наталія ЧОРНА