

ВИЩИЙ НАВЧАЛЬНИЙ ЗАКЛАД УКООПСІАКИ
«ПОЛТАВСЬКИЙ УНІВЕРСИТЕТ ЕКОНОМІКИ І ТОРГІВЛІ»

Навчально-науковий інститут харчових технологій готельно-ресторанного та туристичного бізнесу

Кафедра інженерії, обладнання та математики

СИЛАБУС

навчальної дисципліни

«Обладнання в готелях та ресторанах»

на 2020-2021 навчальний рік

Курс та семестр вивчення	2 курс, 4 семестр
Освітня програма/спеціалізація	«Готельно-ресторанна справа»
Спеціальність	241 Готельно-ресторанна справа
Галузь знань	24 Сфера обслуговування
Ступінь вищої освіти	бакалавр

ПІБ НПП, який веде дану дисципліну,
науковий ступінь і вчене звання,
посада

Бичков Ярослав Михайлович

к.т.н., доцент

доцент кафедри інженерії, обладнання та математики

Контактний телефон	+38-095-567-95-75
Електронна адреса	tobor.puet@gmail.com
Розклад навчальних занять	http://schedule.puet.edu.ua/
Консультації	очна пн.-пт. з 15.00-17.00 он-лайн: електронною поштою, пн.-пт. з 10.00-17.00
Сторінка дистанційного курсу	http://www2.el.puet.edu.ua/st/course/view.php?id=1642

Опис навчальної дисципліни

Мета вивчення навчальної дисципліни	набуття студентами теоретичних знань і практичних навичок з питань оснащення закладів готельно-ресторанного господарства сучасною технікою, що сприятиме прискоренню та підвищенню якості процесу обслуговування, створенню комфортного внутрішнього середовища.
Тривалість	3 кредити ЄКТС/90 годин (лекції 16 год., практичні 20 год., самостійна робота 54 год.).
Форми та методи навчання	Лекції та практичні заняття в аудиторії та візні, самостійна робота поза розкладом.
Система поточного та підсумкового контролю	Поточний контроль: відвідування занять; захист домашнього завдання; обговорення матеріалу занять; виконання практичних робіт; доповіді з рефератами та їх обговорення; тестування; поточна модульна робота. Підсумковий контроль: екзамен.
Базові знання	Наявність знань з особливостей діяльності служб забезпечення готелю, організації ресторанів в готельній індустрії, організації роботи номерного фонду готелю
Мова викладання	Українська

Перелік компетентностей, які забезпечує дана навчальна дисципліна, програмні результати навчання

Результати навчання	Компетентності, якими повинен оволодіти здобувач
РН 07. Організувати процес обслуговування споживачів готельних та ресторанних послуг на основі використання сучасних інформаційних, комунікаційних і сервісних технологій та дотримання стандартів якості і норм безпеки.	ЗК 03. Здатність вчитися і оволодівати сучасними знаннями.
РН 09. Здійснювати підбір технологічного устаткування та обладнання, вирішувати	ЗК 04. Навички використання комунікаційних технологій. ЗК 08. Навики здійснення безпечної діяльності. ЗК 10. Здатність застосовувати знання у практичних ситуаціях.
	СК 02. Здатність організувати сервісно-виробничий

Результати навчання	Компетентності, якими повинен оволодіти здобувач
питання раціонального використання просторових та матеріальних ресурсів, ефективної експлуатації інженерного обладнання підприємств.	процес з урахуванням вимог і потреб споживачів та забезпечувати його ефективність. СК 09. Здатність здійснювати підбір технологічного устаткування та обладнання, вирішувати питання раціонального використання просторових та матеріальних ресурсів, ефективної експлуатації інженерного обладнання підприємств.

Тематичний план навчальної дисципліни

Назва теми	Види робіт	Завдання самостійної роботи у розрізі тем
Модуль 1. УСТАТКУВАННЯ ГОТЕЛІВ ТА ЗАКЛАДІВ РЕСТОРАННОГО ГОСПОДАРСТВА		
Тема 1. Вступ. Класифікація устаткування закладів готельно-ресторанного господарства	Відвідування лекційних занять; обговорення матеріалу занять; завдання самостійної роботи	Підготувати тези виступу на тему «Тенденції розвитку сучасного устаткування закладів готельно-ресторанного господарства».
Тема 2. Оснащення жилої, адміністративної, обслуговуючої та підсобної груп приміщень.	Відвідування лекційних занять; обговорення матеріалу занять; завдання самостійної роботи	Підготувати реферат на тему: «Функціональна структура будівель і внутрішніх приміщень підприємств гостинності»
Тема 3. Оснащення готельного номера побутовими приладами, аудіо- та відеотехнікою	Відвідування занять; захист домашнього завдання; обговорення матеріалу занять; виконання практичних робіт; завдання самостійної роботи	Підготувати доповіді на тему «Класифікація приладів для побутового використання».
Тема 4. Універсальні кухонні машини та сортувальне-калібрувальне обладнання	Відвідування лекційних занять; обговорення матеріалу занять; завдання самостійної роботи	Підготувати доповіді на теми: «Склад та призначення УКМ».
Тема 5. Мийне та очищувальне обладнання	Відвідування занять; захист домашнього завдання; обговорення матеріалу занять; виконання практичних робіт; завдання самостійної роботи	Підготувати доповіді на тему: «Фізико-хімічні основи процесу миття»
Тема 6. Подрібнювальне та різальне обладнання	Відвідування занять; захист домашнього завдання; обговорення матеріалу занять; виконання практичних робіт; завдання самостійної роботи	Підготувати доповіді на тему: «Теоретичні основи різання»
Тема 7. Обладнання для перемішування, замішування та дозувально-формувальне обладнання	Відвідування лекційних занять; обговорення матеріалу занять; завдання самостійної роботи	Підготувати реферат на тему: «Конструктивні особливості робочих органів мішалок та дозаторів»
Тема 8. Стравоварильне та водогрійне обладнання. Кавові станції	Відвідування занять; захист домашнього завдання; обговорення матеріалу занять; виконання практичних робіт; завдання самостійної роботи	Підготувати доповіді на тему: «Вид теплової обробки харчових продуктів – варіння»
Тема 9. Жарильно-пекарське обладнання. Пароконвектомати	Відвідування занять; захист домашнього завдання; обговорення матеріалу занять; виконання практичних робіт; завдання самостійної роботи	Підготувати доповіді на тему: «Вид теплової обробки харчових продуктів – жарення»
Тема 10. Обладнання для шведського столу та кейтерингу. Допоміжне обладнання	Відвідування занять; захист домашнього завдання; обговорення матеріалу занять; виконання практичних робіт; завдання самостійної роботи	Підготувати доповіді на тему: «Конструктивні особливості устаткування для шведського столу»
Тема 11. Ваговимірювальне,	Відвідування лекційних занять; обговорення матеріалу занять; завдання самостійної	Підготувати реферат на тему: «Системи мір і ваг різних країн світу»

Назва теми	Види робіт	Завдання самостійної роботи у розрізі тем
контрольно-касове обладнання	роботи	
Тема 12. Підйомно-транспортне обладнання. Технологічні автомати та механізовані лінії	Відвідування занять; захист домашнього завдання; обговорення матеріалу занять; виконання практичних робіт; завдання самостійної роботи	Підготувати доповіді на тему: «Особливості будови й експлуатації технологічних автоматів»
Тема 13. Устаткування для клінінгу	Відвідування занять; захист домашнього завдання; обговорення матеріалу занять; виконання практичних робіт; завдання самостійної роботи	Підготувати доповіді на тему: «Устаткування для професійного прибирання»
Тема 14. Холодильне обладнання	Відвідування лекційних занять; обговорення матеріалу занять; завдання самостійної роботи	Підготувати реферат на тему: «Способи отримання низьких температур»
МОДУЛЬ 2. УСТАТКУВАННЯ ДЛЯ НАДАННЯ ДОДАТКОВИХ ПОСЛУГ У ЗАКЛАДАХ ГОТЕЛЬНО-РЕСТОРАННОГО ГОСПОДАРСТВА		
Тема 15. Устаткування для послуг оздоровчого комплексу, спортивних видів розваг	Відвідування лекційних занять; обговорення матеріалу занять; завдання самостійної роботи	Підготувати реферат на тему: «Шляхи біологічного відновлення організму»
Тема 16. Устаткування для послуг з організації дозвілля	Відвідування лекційних занять; обговорення матеріалу занять; завдання самостійної роботи	Підготувати реферат на тему: «Призначення та класифікація устаткування для послуг з організації дозвілля в готельно-ресторанному господарстві, особливості його експлуатації»
Тема 17. Устаткування для конференц- та бізнес-центрів	Відвідування занять; захист домашнього завдання; обговорення матеріалу занять; виконання практичних робіт; завдання самостійної роботи	Підготувати доповіді на тему: «Основні напрями інформаційного обслуговування, обробки й обміну інформації»
Тема 18. Обладнання для пралень та хімчисток	Відвідування лекційних занять; обговорення матеріалу занять; завдання самостійної роботи	Підготувати реферат на тему: «Сучасні професійні пральні машини з мікропроцесорним керуванням»
Тема 19. Організація драйв-сервісу	Відвідування лекційних занять; обговорення матеріалу занять; завдання самостійної роботи	Підготувати реферат на тему: «Класифікація та види транспортних засобів»

Інформаційні джерела

1. Гуць В. С. Технологічне устаткування готелів, готельних комплексів [Текст] : підручник / В. С. Гуць, О. А. Коваль, В. А. Русавська. – Київ : Ліра-К, 2019. – 568 с. + Електрон. Зміст. – Режим доступу: локальна мережа ПУЕТ. – На укр. яз. – ISBN 978-617-7748-72-3.
2. Конвісер І.О. Устаткування закладів ресторанного господарства: Навчальний посібник. // І.О. Конвісер, Г.А. Бублик, Т.Б. Паригіна, Ю.М. Григор'єв. – Київ : КНТБУ, 2009 р. – 566 с.
3. Ляпина І.Ю. Организация и технология гостиничного обслуживания: Учебник / И.Ю. Ляпина. – М. : ПрофОбрИздат, 2001. – 208 с.
4. Байлик С.И. Гостиничное хозяйство. Учебник / И.С. Байлик. – К. : Дакор, 2009. – 368 с.
5. Дорохін В.О. Теплове обладнання підприємств харчування. Підручник / В.О. Дорохін, Н.В. Герман, О.П. Шеляков. – Полтава : РВВ ПУСКУ, 2004. – 583 с.
6. Пахомов П.Л. Холодильна техніка: Навчальний посібник / П.Л.Пахомов, В.В. Сафонов. – Харків : ХДУХТ, 2003. – 224 с.
7. Дейниченко Г.В. Устаткування закладів готельно-ресторанного господарства: Практикум / Г.В. Дейниченко, І.В. Золотухіна. – Харків : ДП Редакція «Мир Техники и Технологии», 2005. – 96 с.
9. Дейниченко Г.В. Оборудование предприятий питания. Справочник: – Ч.1. / Г.В. Дейниченко, В.А. Ефимова, Г.М. Постнов. – Харьков : ДП Редакция «Мир Техники и Технологии», 2002. – 256 с.
10. Дейниченко Г.В. Оборудование предприятий питания. Справочник: – Ч.2. / Г.В. Дейниченко, В.А. Ефимова, Г.М. Постнов. – Харьков : ДП Редакция «Мир Техники и Технологии», 2003. – 380 с.
11. Дейниченко Г.В. Оборудование предприятий питания. Справочник: – Ч.3. / Г.В. Дейниченко, В.А. Ефимова, Г.М. Постнов. – Харьков : ДП Редакция «Мир Техники и Технологии», 2005. – 456 с.
12. Про затвердження Правил користування готелями та надання готельних послуг в Україні: Наказ

Державного комітету України по житлово-комунальному господарству та Державного комітету України по туризму від 10 вересня 1996 р. № 77/44. Зареєстровано в Міністерстві юстиції України 16 вересня 1996 р. за №№ 531/1556. Режим доступу: <https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/z0531-96>

13. Филипповский Е.Е. Экономика и организация гостиничного хозяйства. / Е.Е. Филипповский. – М. : Финансы и статистика, 2003. – 175 с.
14. Байлик С.И. Гостиничное хозяйство: проблемы, перспективы, сертификация: Уч. пос. / С.И. Байлик. – К. : Альтер-пресс, 2001. – 305 с.
15. Чудновский А.Д. Туризм и гостиничное хозяйство: Учебник. // Под ред. А.Д.Чудновского. – М. : ЭКМОС, 2000. – 399 с.
16. Роглев Х.Й. Основы готельного менеджменту: Навч. посібник. / Х.Й. Роглев. – К. : Кондор, 2005. – 408 с.
17. Рябев А. А. Конспект лекцій з дисципліни «Устаткування закладів готельно-ресторанного господарства» (для студентів 3 курсу денної і 4 курсу заочної форм навчання за напрямом підготовки 6.140101 – „Готельно-ресторанна справа”) / А. А. Рябев. – Харк. нац. акад. міськ. госп-ва. – Х. : ХНАМГ, 2013. – 66 с.
18. Коваль О.А. Устаткування закладів готельно-ресторанного господарства. Устаткування для культурних, ділових, оздоровчих, спортивних заходів, надання додаткових послуг, драйв-сервісу [Електронний ресурс]: конспект лекцій для студентів напряму підготовки 6.140101 «Готельно-ресторанна справа» денної та заочної форм навчання. / О.А. Коваль — К.: НУХТ, 2015. – 280с.
19. Дейниченко Г.В. Устаткування закладів готельно-ресторанного господарства: опорний конспект лекцій / Г.В. Дейниченко, І.В. Золотухіна, Д.В. Горелков, В.М. Червоний. – Харків : ХДУХТ, 2013. – 152 с.

Програмне забезпечення навчальної дисципліни

- Пакет програмних продуктів Microsoft Office.

Політика вивчення навчальної дисципліни та оцінювання

- Політика щодо термінів виконання та перескладання: завдання, які здаються із порушенням термінів без поважних причин, оцінюються на нижчу оцінку (75 % від можливої максимальної кількості балів за вид діяльності). Перескладання модулів відбувається із дозволу провідного викладача за наявності поважних причин (наприклад, лікарняний).
- Політика щодо академічної доброчесності: списування під час виконання поточних модульних робіт та тестування заборонено (в т. ч. із використанням мобільних девайсів). Мобільні пристрої дозволяється використовувати лише під час он-лайн тестування та підготовки практичних завдань в процесі заняття.
- Політика щодо відвідування: відвідування занять є обов'язковим компонентом. За об'єктивних причин (наприклад, хвороба, працевлаштування, стажування) навчання може відбуватись в он-лайн формі (Moodle) за погодженням із провідним викладачем.
- Політика зарахування результатів неформальної освіти: <http://puet.edu.ua/uk/publiczna-informaciya>

Оцінювання

Підсумкова оцінка за вивчення навчальної дисципліни розраховується через поточне оцінювання

Види робіт	Максимальна кількість балів
Модуль 1 (теми 1-14): відвідування занять (5 балів); захист домашнього завдання (5 балів); виконання навчальних/практичних завдань (5 балів); завдання самостійної роботи (5 балів); поточна модульна робота (10 балів)	30
Модуль 2 (теми 15-19): відвідування занять (5 балів); захист домашнього завдання (5 балів); виконання навчальних/практичних завдань (5 балів); завдання самостійної роботи (5 балів); поточна модульна робота (10 балів)	30
Екзамен	40
Разом	100

Шкала оцінювання здобувачів вищої освіти за результатами вивчення навчальної дисципліни

Сума балів за всі види навчальної діяльності	Оцінка за шкалою ЄКТС	Оцінка за національною шкалою
90-100	A	Відмінно
82-89	B	Дуже добре
74-81	C	Добре

Сума балів за всі види навчальної діяльності	Оцінка за шкалою ЄКТС	Оцінка за національною шкалою
64-73	D	Задовільно
60-63	E	Задовільно достатньо
35-59	FX	Незадовільно з можливістю повторного складання
0-34	F	Незадовільно з обов'язковим повторним вивченням навчальної дисципліни