

МИКОЛАЇВСЬКИЙ НАЦІОНАЛЬНИЙ АГРАРНИЙ УНІВЕРСИТЕТ
ФАКУЛЬТЕТ ТЕХНОЛОГІЙ ВИРОБНИЦТВА І ПЕРЕРОБКИ ПРОДУКЦІЇ
ТВАРИННИЦТВА, СТАНДАРТИЗАЦІЇ ТА БІОТЕХНОЛОГІЇ
Кафедра технології переробки продукції тваринництва
та харчових технологій

«ЗАТВЕРДЖУЮ»

Перший проректор

Дмитро БАБЕНКО

« 3 » 07 2023 р.

Гарант освітньої програми

Ірина БАНЄВА

« 16 » 06 2023 р.

СИЛАБУС НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ

«Устаткування закладів готельно-ресторанного господарства»

Галузь знань	24 «Сфера обслуговування»
Спеціальність	241 «Готельно-ресторанна справа»
Освітньо-професійна програма	Освітньо-професійна програма підготовки здобувачів вищої освіти першого (бакалаврського) рівня вищої освіти за спеціальністю 241 «Готельно-ресторанна справа» галузі знань 24 «Сфера обслуговування»
Освітній ступінь	«Бакалавр»
Семестр	7
Форма здобуття освіти	денна
Викладачі	Трибрат Руслан Олександрович, доцент, tribrat21@ukr.net

Розглянуто на засіданні кафедри технології переробки продукції тваринництва та харчових технологій

Протокол № 12 від «15» травня 2023 року.

Завідувач кафедри

ПІДПАЛА

Олена ПЕТРОВА

Схвалено науково-методичною комісією факультету технології виробництва і переробки продукції тваринництва, стандартизації та біотехнології.

Протокол № 10 від «17» травня 2023 року.

Голова науково-методичної комісії

СТАРОДУБЕЦЬ

Галина КАЛИНИЧЕНКО

Схвалено на засіданні вченої ради факультету менеджменту.

Протокол № 11 від «15» червня 2023 року.

Голова вченої ради

Миколаїв

2023

Олена ШЕБАНІНА

1. Призначення навчальної дисципліни	Вивчити вимоги до устаткування закладів готельно-ресторанного господарства, оснащення житлової, адміністративної, обслуговуючої та підсобної груп, приміщень закладів розміщення, оснащення готельного номеру побутовими приладами, аудіо- та відеотехнікою, устаткування для клінінгу, механічного устаткування для закладів ресторанного господарства, теплового устаткування для закладів ресторанного господарства, холодильного устаткування для закладів ресторанного господарства, устаткування для шведського столу та кейтерингу, ваговимірювального, контрольно-касового устаткування, оснащення драйв-сервісу.
2. Мета навчальної дисципліни	Набуття студентами необхідних знань та навичок, щодо вибору, розміщення устаткування для готелів, та навичок, пов'язаних із вибором, експлуатацією, розміщенням механічного, теплового, холодильного і торговельного устаткування для закладів готельно-ресторанного господарства; підготовка спеціалістів, спроможних знати та вирішувати питання використання нових видів машин і апаратів, подрібнювально та різального устаткування, жарильно-пекарського устаткування, пароконвектоматів, устаткування для шведського столу та кейтерингу, допоміжного устаткування, ваговимірювального контрольно-касового устаткування, підйомно-транспортного устаткування, технологічних автоматів та механізованих ліній, холодильного устаткування, устаткування для послуг оздоровчих комплексів та спортивних видів розваг.
3. Компетентності	<p>- <i>Інтегральна компетентність</i> 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 характеризуються комплексністю та невизначеністю умов</p> <p>- <i>Загальні компетентності</i> ЗК 04. Навички використання інформаційних і комунікаційних технологій. ЗК 08. Навички здійснення безпечної діяльності.</p>

	<p>ЗК10. Здатність застосовувати знання у практичних ситуаціях.</p> <p>- <i>Спеціальні (фахові) компетентності:</i> СК 01. Розуміння предметної області і специфіки професійної діяльності СК 9. Здатність здійснювати підбір технологічного устаткування та обладнання, вирішувати питання раціонального використання просторових та матеріальних ресурсів. СК 10. Здатність працювати з технічною, економічною, технологічною та іншою документацією та здійснювати розрахункові операції суб'єктом готельного та ресторанного бізнесу.</p>				
4. Заплановані результати навчальної дисципліни	<p>У результаті вивчення навчальної дисципліни здобувач вищої освіти повинен:</p> <p>РН 05. Розуміти принципи, процеси і технології організації роботи суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу. РН 09. Здійснювати підбір технологічного устаткування та обладнання, вирішувати питання раціонального використання просторових та матеріальних ресурсів. РН 14. Організувати роботу в закладах готельного і ресторанного господарства, відповідно до вимог охорони праці та протипожежної безпеки</p>				
5. Опис навчальної дисципліни	<p>Всього годин/кредитів за навчальним планом, з них:</p> <table border="1" data-bbox="1485 911 2130 1066"> <tr> <td>90/3,0</td> </tr> <tr> <td>30/1,0</td> </tr> <tr> <td>30/1,0</td> </tr> <tr> <td>30/1,0</td> </tr> </table> <p>- лекції - практичні заняття - самостійна робота</p>	90/3,0	30/1,0	30/1,0	30/1,0
90/3,0					
30/1,0					
30/1,0					
30/1,0					
Календарний план*					
№ з/п	Найменування тем	Розподіл навчального часу, годин			
		ЛК	ПЗ	СР	
Змістовний модуль 1. Устаткування готельного господарства					
1.	Тема 1. Поняття, призначення та класифікація устаткування закладів готельно- ресторанного господарства	2	2	-	
2.	Тема 2. Оснащення житлової, адміністративної, обслуговуючої та підсобної груп приміщень	2	2	2	
3.	Тема 3. Устаткування для послуг оздоровчого комплексу, спортивних розваг в готелях	1	1	2	
4.	Тема 4. Устаткування для перукарень і салонів краси Готелів	1	1	2	

5.	Тема 5. Устаткування для організації дозвілля в готелях	1	1	2
6.	Тема 6. Устаткування для конференц-залів та бізнес-центрів	1	1	2
7.	Тема 7. Устаткування для пралень та хімчисток при Готелях	2	2	2
8.	Тема 8. Устаткування для клінінгу	2	2	1
9.	Тема 9. Оснащення драйв-сервісу. Організація перевезень в готелі	2	2	1
Змістовний модуль 2. Устаткування ресторанного господарства				
10.	Тема 10. Загальні відомості про механічне устаткування закладів ресторанного господарства	2	2	2
11.	Тема 11. Сортувально-калібрувальне устаткування	2	2	2
12.	Тема 12. Подрібнювальне устаткування	1	1	2
13.	Тема 13. Місильно-перемішувальне, дозувальне-формувальне устаткування	2	2	2
14.	Тема 14. Устаткування для миття овочів та посуду	1	1	2
15.	Тема 15. Теплове устаткування. Варильне обладнання. Жарильно-пекарське обладнання	2	2	2
16.	Тема 16. Холодильне устаткування	2	2	1
17.	Тема 17. Ваговимірювальне обладнання	2	2	2
18.	Тема 18. Устаткування для шведського столу, кейтерингу	2	2	1
Всього		30	30	30
*Примітка. Проведення видів занять здійснюється відповідно до графіку освітнього процесу				

6. Порядок та критерії оцінювання	<p>Оцінювання знань здобувачів вищої освіти під час лабораторних і практичних занять та виконання самостійних завдань проводиться за такими критеріями:</p> <p>1) знання устаткування закладів готельного господарства;</p> <p>2) знання устаткування закладів ресторанного господарства;</p> <p>При оцінюванні результатів самостійної роботи здобувачів вищої освіти повинні продемонструвати вміння самостійно опрацювати матеріал і готувати його у вигляді презентацій. Оцінюється також вміння презентувати підготовлений матеріал.</p> <p>Викладач наводить таку інформацію:</p> <ul style="list-style-type: none"> - усне опитування за темами лекційних і практичних занять; - екзамен у вигляді письмових відповідей на питання теоретичного і практичного курсу за всією програмою навчальної дисципліни; - пропущені лекції відпрацьовуються усно і зараховуються, а практичні – після представлення виконаного індивідуального завдання. <p>Підсумковий контроль знань здійснюється шляхом складання екзамену у письмовій формі. До екзамену допускається здобувач вищої освіти, який виконав не менше 90% практичних завдань та набрав під час опитування та тестування від 36 до 100 балів</p> <p>Критерії оцінки відповідей на питання, що виносяться на екзамен, наступні:</p> <ul style="list-style-type: none"> - «відмінно» – здобувач вищої освіти дав правильні і вичерпні відповіді на поставлені теоретичні і практичні питання, в яких він показав глибокі знання матеріалу, посилаючись на нормативні документи, що використовуються для розкриття поставлених завдань; - «добре» – здобувач вищої освіти дав правильні відповіді на поставлені теоретичні і практичні питання, в яких він показав розуміння матеріалу, при цьому орієнтується в основних методиках проведення досліджень; - «задовільно» – здобувач вищої освіти дав правильні відповіді на поставлені теоретичні питання, в яких він показав розуміння матеріалу, проте не вказує на основні методики і нормативні документи; - «не задовільно» – здобувач вищої освіти дав неправильні відповіді, в яких він продемонстрував значні прогалини у знаннях з основного програмного матеріалу.
-----------------------------------	--

Поточний і підсумковий контроль знань здобувачів вищої освіти					
Форма контролю	Кількість заходів	Оцінка		Сума	
		min	max	min	max
1. Аудиторна робота в т.ч.:					
- опитування на занятті	10	2	3	24	30
- тестовий контроль	2	2	4	4	8
2. Самостійна робота в т.ч.:					
- опитування за програмою самостійної роботи	4	1	1,5	4	6
- виконання презентаційних робіт	4	2	4	8	16
Разом				36	60
Екзамен				24	40
Разом по дисципліні				60	100
Загальна шкала оцінювання ECTS за результатами курсу					
Сума балів за всі види навчальної діяльності	Оцінка ECTS	Оцінка за національною шкалою			
90-100	A	відміно			
82-89	B	добре			
75-81	C				
64-74	D				
60-63	E	задовільно			
35-59	FX	не задовільно з можливістю повторного складання			
0-34	F	не задовільно з обов'язковим повторним вивченням дисципліни			
7. Політика курсу	<p>Грунтується на засадах академічної доброчесності та дотримання вимог, які зазначені для здобувача вищої освіти при вивченні навчальної дисципліни. Основні принципи проведення занять:</p> <ul style="list-style-type: none"> - відкритість до нових та неординарних ідей, толерантність, доброзичлива партнерська атмосфера взаєморозуміння та творчого розвитку; - усі завдання, передбачені програмою, мають бути виконані у встановлений термін; - різні моделі роботи на заняттях, у тому числі робота над вирішенням завдань дає можливість здобувачам вищої освіти якнайширше розкрити свій власний потенціал, навчитись довіряти своїм партнерам, розвинути навички інтелектуальної роботи в команді; - курс передбачає інтенсивне використання мобільних технологій навчання, що дає можливість здобувачам вищої освіти та викладачеві спілкуватись один з одним у будь-який зручний для них час, а для здобувачів вищої освіти, які відсутні на заняттях, отримати необхідну 				

	навчальну інформацію та представити виконані завдання; - протягом усього курсу активно розвиваються автономні навички здобувачів вищої освіти, які можуть підготувати додаткову інформацію за темою.
8. Інформаційні джерела	<p>Базова література</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Горелков Д.В., Червоний В.М., Золотухіна І.В. Устаткування закладів готельно-ресторанного господарства : практикум: навчально-методичний посіб. Харків : ХДУХТ, 2019. 173 с. 2. Гуць В.С., Коваль О.А., Русавська В.А. Технологічне устаткування готелів, готельних комплексів : підручник. для студ. вищ. навч. закл. К. : Ліра-К, 2019. 568 с. 3. Дмитревський Д.В., Горелков Д.В., Червоний В.М., Гузенко В.В. Механічне обладнання : навч. посібник. Харків : ХДУХТ, 2020. 198 с. 4. Дуб В.В., Терешкін О.Г., Горелков Д.В. Інжиніринг в готельному господарстві : навчальний посібник. Харків : ХДУХТ, «Друкарня Мадрид», 2017. 176 с. 5. П'ятницької Н. О. Організація обслуговування у підприємствах ресторанного господарства. К. : Київський національний торгово-економічний університет, 2005. 632 с. 6. ДСТУ 4281:2004. Заклади ресторанного господарства. Класифікація. К. : Держспоживстандарт України, 2004. 11с. 7. Устаткування закладів готельно-ресторанного господарства: методичні рекомендації для практичних занять та самостійної роботи для здобувачів першого (бакалаврського) рівня вищої освіти, спеціальності 241 – «Готельно-ресторанна справа», для денної та заочної форми навчання/ О.М. Савінок, Р.О. Трибрат. Миколаїв, 2022. 68с. 8. Устаткування закладів готельно-ресторанного господарства: конспект лекцій для здобувачів першого (бакалаврського) рівня вищої освіти, спеціальності 241 – «Готельно-ресторанна справа», для денної та заочної форми навчання/ О.М. Савінок, Р.О. Трибрат. Миколаїв, 2022. 112с. <p>Допоміжна література</p> <ol style="list-style-type: none"> 7. Байлик С.І. Готельне господарство. Обладнання. Євроремонт. Експлуатація. К. : Вира-Р, 2003. 334 с. 8. Горелков Д.В. Організація готельно-ресторанної справи: навч. посібник / за ред. В.Я. Брича. – К.: Ліра-К, 2019. 484 с. 9. Дорохін В.О., Герман Н.В., Шеляков О.П. Теплове обладнання підприємств харчування : підручник. –

	<p>Полтава : РВВПУСКУ, 2004. 583 с.</p> <p>10. Пахомов П.Л., Сафонов В.В. Холодильна техніка : навчальний посібник. ХДУХТ. Харків, 2003. 224 с.</p> <p>11. 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.</p> <p>12. Роглев Х.Й. Основи готельного менеджменту : навч. посібник. – К. : Кондор, 2005. 408 с.</p> <p>13. Черевко О.І., Малюк Л.П., Дейниченко Г.В. Збірник нормативних документів державного регулювання у сфері ресторанного бізнесу. Харків : ПКФ «Фавор ЛТД», 2003. 402с.</p>
<p>9. Інтеграція здобувачів вищої освіти особливими освітніми потребами</p>	<p>Набуття програмних результатів в умовах інклюзивної освіти здійснюється відповідно до Положення про організацію інклюзивного навчання осіб з особливими освітніми потребами у Миколаївському національному аграрному університеті із застосуванням особистісно орієнтованих методів навчання та з урахуванням індивідуальних особливостей навчально-пізнавальної діяльності усіх здобувачів вищої освіти, рекомендацій індивідуальної програми реабілітації особи з інвалідністю (за наявності) та/або висновку про комплексну психолого-педагогічну оцінку розвитку здобувачів вищої освіти (за наявності), що надається інклюзивно-ресурсним центром.</p> <p>В університеті вхід облаштовано пандусом. Є кнопка виклику чергового. Є відповідальні особи, які організують освітній процес (декан, заступники декана, куратор). Для навчання, професійної підготовки або перепідготовки осіб з особливими освітніми потребами застосовуються види та форми здобуття освіти, що враховують їхні потреби та індивідуальні можливості.</p> <p>Передбачено використання індивідуальної форми навчання для здобувачів за допомогою: дистанційної системи Moodle</p>

	<p>https://www.mnau.edu.ua: лекційний матеріал, матеріал для практичних занять та самостійної роботи; платформи онлайн-занять JeetSi Meet: для проведення лекційних занять, індивідуальних практичних занять, консультацій тощо; електронного депозитарію МНАУ – для використання інформаційних матеріалів; аудіо- та відеоповідомлень з лекційним матеріалом, пояснень особливостей завдань та напрямів їх виконання тощо; спілкування через електронну пошту tribrat21@ukr.net та телефонний зв'язок; індивідуального підходу до викладення матеріалу навчальної дисципліни; можливостей залучення до освітнього процесу куратора академічної групи та людини, яка знаходиться поряд з здобувачем вищої освіти з особливими освітніми потребами.</p>
<p>10. Доступ до матеріалів навчання</p>	<p>Робоча програма дисципліни (https://www.mnau.edu.ua/files/faculty/tvpptsb/), її силабус (https://www.mnau.edu.ua/faculty-tvpptsb/kaf-tpsspt/) та навчально-методичний комплекс дисципліни (https://moodle.mnau.edu.ua/course) з необхідним його накопиченням розташовано на офіційному сайті Миколаївського національного аграрного університету (https://www.mnau.edu.ua/)</p>

Силабус навчальної дисципліни розроблено:

доцентом кафедри технології переробки продукції тваринництва та харчових технологій



Руслан ТРИБРАТ