

ПОЛТАВСЬКИЙ УНІВЕРСИТЕТ ЕКОНОМІКИ І ТОРГІВЛІ

Навчально-науковий інститут денної освіти
Кафедра готельно-ресторанної та курортної справи

СИЛАБУС

навчальної дисципліни

«Обладнання в готелях і ресторанах»

на 2023-2024 навчальний рік

Курс та семестр вивчення	2 курс, 3 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,

Миронов Денис Анатолійович

к.т.н., доцент посада

доцент кафедри готельно-ресторанної та курортної справи

Контактний телефон	+38-066-732-65-48
Електронна адреса	zardenzar@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 чи дистанційно, самостійна робота поза розкладом. Словесні (пояснення, розповідь, інструктування, коментування, роз'яснення); наочні (спостереження, ілюстрування); практичні (виконання вправ та вирішення проблемних завдань з використанням аналітичних, частково-пошукових та ін. методів)
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; поточні модульні роботи. 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
<p>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.</p> <p>РН 09. Здійснювати підбір технологічного устаткування та обладнання, вирішувати</p>	<p>ЗК 03. Здатність вчитися і оволодівати сучасними знаннями.</p> <p>ЗК 04. Навички використання інформаційних і комунікаційних технологій.</p> <p>ЗК 08. Навики здійснення безпечної діяльності.</p> <p>ЗК 10. Здатність застосовувати знання у практичних ситуаціях.</p>
<p>питання раціонального використання просторових та матеріальних ресурсів, ефективної експлуатації інженерного обладнання підприємств.</p> <p>РН 26. Забезпечувати техніко-економічне обґрунтування проектних рішень підприємств готельного та ресторанного господарства з урахуванням нормативних вимог і сучасних дизайнерських концепцій; володіти навичками розробки завдань на проектування підприємств готельного господарства.</p>	<p>СК 02. Здатність організувати сервісно-виробничий процес з урахуванням вимог і потреб споживачів та забезпечувати його ефективність.</p> <p>СК 09. Здатність здійснювати підбір технологічного устаткування та обладнання, вирішувати питання раціонального використання просторових та матеріальних ресурсів, ефективної експлуатації інженерного обладнання підприємств.</p>

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 номера готельного 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: «Фізикохімічні 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»

Назва теми	Види робіт	Завдання самостійної роботи у розрізі тем
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, контрольно-касове обладнання	Відвідування лекційних занять; обговорення матеріалу занять; завдання самостійної роботи	Підготувати реферат на тему: «Системи мір і ваг різних країн світу»
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»

Назва теми	Види робіт	Завдання самостійної роботи у розрізі тем
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. Коркуна О. Організація готельного господарства: навчально-методичний посібник для студентів спеціальності 241 «Готельно-ресторанна справа» денної та заочної форм навчання / О. Коркуна, В. Холявка, А. Демічковський, О. Боратинський, О.Кулик, О. Піхур // – Львів : Видавництво «Добра справа», 2019 -224ст
3. 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>
4. Skrypnyk V., Improving heat transfer coefficient during double-sided meat frying / V. Skrypnyk, Ya. Bychkov, N. Molchanova, A. Farisieiev // Eastern-European Journal of Enterprise Technologies. - 2017. № 4/11 (88). - P. 23-28.
5. 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 «Готельноресторанна справа» денної та заочної форм навчання. / О.А. Коваль // — К.: НУХТ, 2015. – 280с.
6. 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.
7. 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.
8. 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.
9. Байлик С.И. Гостиничное хозяйство. Учебник / И.С. Байлик // – К. : Дакор, 2009. – 368 с.
10. 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. Роглев Х.Й. Основи готельного менеджменту: Навч. посібник. / Х.Й. Роглев // – К. : Кондор, 2005. – 408 с.
11. Дорохін В.О. Теплове обладнання підприємств харчування. Підручник / В.О. Дорохін, Н.В. Герман, О.П. Шеляков // – Полтава : РВВ ПУСКУ, 2004. – 583 с.
12. Пахомов П.Л. Холодильна техніка: Навчальний посібник / П.Л.Пахомов, В.В. Сафонов // – Харків : ХДУХТ, 2003. – 224 с.

Програмне забезпечення навчальної дисципліни

Загальне програмне забезпечення, до якого входить пакет програмних продуктів Microsoft Office.

Спеціалізоване програмне забезпечення комп’ютерної підтримки освітнього процесу з навчальної дисципліни, яке включає перелік конкретних програмних продуктів – відсутнє.

Дистанційний курс «Комплексна безпека готельного фонду», який розміщено у програмній оболонці Moodle на платформі Центру дистанційного навчання ПУЕТ (<https://el.puet.edu.ua/>).

Політика вивчення навчальної дисципліни та оцінювання

Політика оцінювання здобувачів вищої освіти: усі завдання, передбачені програмою, мають бути виконані у встановлений термін; 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).

Положення про організацію освітнього процесу <https://puet.edu.ua/wp-content/uploads/2023/06/polozhennya-pro-organizacziyu-osvitnoho-proczesu.pdf>

Положення про порядок та критерії оцінювання знань, вмінь та навичок здобувачів вищої освіти https://puet.edu.ua/wp-content/uploads/2023/07/polozh_por_kryt_ocinyuvannya.pdf

Порядок ліквідації здобувачами вищої освіти академічної заборгованості <https://puet.edu.ua/wp-content/uploads/2023/07/poryadok-likvidacziyi-zdobuvachamy-vyshhoji-osvity-akademichnoyi-zaborgovanosti.pdf>.

Положення про повторне навчання https://puet.edu.ua/wp-content/uploads/2023/07/polozh_pro-povt-navch.pdf

Політика щодо відвідування: відвідування занять є обов'язковим компонентом, але за об'єктивних причин (воєнний стан в Україні, хвороба, працевлаштування, стажування) можливе відвідування занять дистанційно з використанням платформи Moodle.

Політика щодо академічної доброчесності: під час роботи над матеріалом курсу не допустимо порушення академічної доброчесності. Сукупність етичних принципів і правил, якими мають користуватись здобувачі при опануванні дисципліни наведено у наступних науково-методичних матеріалах ПУЕТ:

Кодекс честі студента https://puet.edu.ua/wp-content/uploads/2023/07/kodeks_chesti_studenta.pdf.

Положення про академічну доброчесність https://puet.edu.ua/wp-content/uploads/2023/07/polozh_akadem_dobrocheshnist.pdf

Положення про запобігання випадків академічного плагіату <https://puet.edu.ua/wp-content/uploads/2023/07/polozhennya-pro-zapobigannavyupadkam-akademichnogo-plagiatu.pdf>.

Політика визнання результатів навчання визначена такими документами:

Положення про порядок перезарахування результатів навчання, здобутих в іноземних та вітчизняних закладах освіти https://puet.edu.ua/wp-content/uploads/2023/07/polozh_por_perezarah_rez_zvo.pdf.

Положення про академічну мобільність здобувачів вищої освіти https://puet.edu.ua/wp-content/uploads/2023/07/polozha_pro_akademichnu_mobilnist.pdf

Положення про порядок визнання результатів навчання здобутих шляхом неформальної та/або інформальної освіти <https://puet.edu.ua/wp-content/uploads/2023/07/polozhennya-pro-poryadok-vyznannya-rezultativ-navchannya-zdobutyh-shlyahom-neformalnoyi-ta-abo-informalnoyi-osvity.pdf>; *інфографіка* (розділ Освіта/Організація освітнього процесу/Неформальна освіта) <https://puet.edu.ua/neformalna-osvita/>.

Політика вирішення конфліктних ситуацій:

Положення про правила вирішення конфліктних ситуацій <https://puet.edu.ua/wp-content/uploads/2023/07/polozhennya-pro-pravylya-vyrishennya-konfliktnyh-sytuacij-u-puet.pdf>

Положення про апеляцію результатів підсумкового контролю у формі екзамену https://puet.edu.ua/wp-content/uploads/2023/07/polozh_pro-apel_pidscontr.pdf

уповноважена особа з питань запобігання та виявлення корупції <https://puet.edu.ua/zapobigannya-ta-protidiya-korupciyi/>

Політика підтримки учасників освітнього процесу:

Психологічна служба: <http://puet.edu.ua/psychologichna-pidtrymka-v-puet/>.

Студентський омбудсмен (Уповноважений з прав студентів) ПУЕТ <http://puet.edu.ua/other-divisions/studentskyj-ombudsmen-upovnovazhenyj-z-prav-studentiv-puet/>

Уповноважений з прав корупції <https://puet.edu.ua/zapobigannya-ta-protidiya-korupciyi/>

Безпека освітнього середовища: Інформація про безпечність освітнього середовища ПУЕТ наведена у вкладці «Безпека життєдіяльності» <http://puet.edu.ua/pro-puet/bezpeka-zhyttyedyialnosti/>

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

Примітка: За додаткові види навчальних робіт студент може отримати додаткові бали (за участь у науковій роботі, олімпіаді тощо 20 балів), що додаються до загальної підсумкової оцінки за вивчення навчальної дисципліни, але загальна підсумкова оцінка не може перевищувати 100 балів.

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
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