



Ступінь вищої освіти - бакалавр
Освітньо-професійна програма «Готельно-ресторанна справа»
Галузь знань: 24 Сфера обслуговування
Спеціальність: 241 Готельно-ресторанна справа
Компонент освітньої програми – нормативна дисципліна

Рік підготовки - 3 (1) рік, семестр – V (I)
Кількість кредитів: 3 Мова викладання: українська

Дні занять: **Середа**, 13.30-14.50, ауд. 10;
Четвер, 15.00-16.20, ауд. 10.

Консультації: **Четвер** 13.05, ауд. 10.

Керівник курсу - к.т.н, доцент кафедри готельно-ресторанної справи (сумісник) Бейко Людмила Анатоліївна
Контактна інформація – beykol@ukr.net

АНОТАЦІЯ ДИСЦИПЛІНИ

Дисципліна «Устаткування закладів готельно-ресторанного господарства» спрямована на формування фахових компетентностей щодо ефективної діяльності сучасних закладів готельно-ресторанного бізнесу. Характерною особливістю закладів готельно-ресторанного бізнесу є можливість надавати велику кількість нових послуг і продукції, а це вимагає постійного оновлення устаткування. Висока культура обслуговування і конкурентоспроможність закладів готельно-ресторанного бізнесу знаходиться у органічному взаємозв'язку з високою професійною підготовкою і технічною грамотністю працівників цієї галузі та базується на використанні різноманітного за принципом дії і конструктивним виконанням устаткування.

Предметом вивчення навчальної дисципліни є професійне устаткування, що забезпечує роботу підприємств торгівлі, ресторанного господарства та побутового обслуговування готельного комплексу, основи раціональної експлуатації обладнання.

Дисципліна орієнтується на формування комплексу необхідних знань, які дозволять спеціалісту кваліфіковано вирішувати питання раціональної експлуатації обладнання готельного- ресторанного комплексу, організовувати ремонт і реконструкцію окремих видів обладнання.

СТРУКТУРА КУРСУ ТА ЗАВДАННЯ ВИВЧЕННЯ ДИСЦИПЛІНИ

Кількість годин(аудит./самост.)	Тема	Результати навчання	Форми контролю
10/10	Змістовий модуль 1. МЕХАНІЧНЕ УСТАТКУВАННЯ		
2/2	Тема 1. Загальні відомості про механічне та сортувально-калібрувальне устаткування закладів ресторанного господарства.	Знати класифікацію механічного та сортувально-калібрувального устаткування закладів ресторанного господарства, їх будову, принцип роботи.	Питання, завдання для виконання, тести
2/2	Тема 2. Загальні відомості про очищувальне та мийне устаткування закладів ресторанного господарства.	Знати характеристику очищувального та мийного устаткування закладів ресторанного господарства.	Питання, практичні завдання, захист роботи

Кількість годин(аудит./самоств.)	Тема	Результати навчання	Форми контролю
2/2	Тема 3. Подрібнювальне та різальне устаткування в ресторанному господарстві.	Знати та ідентифікувати подрібнювальне та різальне устаткування в ресторанному господарстві.	Питання, практичні завдання, захист роботи
2/2	Тема 4. Місильно-перемішувальне та дозувально-формувальне і пресувальне устаткування в закладах ресторанного бізнесу.	Знати та ідентифікувати місильно-перемішувальне та дозувально-формувальне і пресувальне устаткування в закладах ресторанного бізнесу.	Питання, практичні завдання для винесення рішень шляхом “дерева рішень”, захист роботи
2/2	Тема 5. Типи та принцип дії деякого дозувально - формувального устаткування в закладах готельного типу.	Знати характеристику та принцип дії дозувально - формувального устаткування в закладах готельного типу.	Питання, тести, модульний контроль
12/12	Змістовий модуль 2. ТЕПЛОВЕ УСТАТКУВАННЯ		
2/2	Тема 6. Способи теплового оброблення харчових продуктів та джерела теплової енергії.	Знати способи теплового оброблення харчових продуктів та джерела теплової енергії, основного теплового устаткування.	Питання, завдання для виконання.
2/2	Тема 7. Класифікація та конструктивні елементи теплових апаратів.	Знати класифікацію та конструктивні елементи теплових апаратів.	Питання, завдання для виконання.
2/2	Тема 8. Універсальні теплові апарати.	Знати визначення понять теми, класифікувати універсальні теплові апарати.	Питання, практичні завдання, захист роботи
2/2	Тема 9. Харчоварильне устаткування	Знати класифікацію харчоварильного устаткування, характеристику харчоварильних стаціонарних, електричних та перекидних, газових котлів. Вміти користуватися кавоварками, сосисковарками, пастакукерами, рисоварками, шоколадоварками.	Питання, практичні завдання, захист роботи
2/2	Тема 10. Жарово-пекарське устаткування	Знати класифікацію та характеристику жарово-пекарського устаткування: сковородки, фритюрниці, грилі, тостери. Знати принцип роботи апаратів для приготування млинців, пончиків, вафель хот-догів., жарових поверхонь.	Питання, практичні завдання для винесення рішень шляхом “дерева рішень”.
2/2	Тема 11. Водонагрівальне устаткування.	Знати характеристику водонагрівального устаткування, а саме: кипятильники, водонагрівачі. Вміти визначити теплові та експлуатаційні показники роботи водонагрівального обладнання	Питання, завдання для виконання, модульний контроль
14/14	Змістовий модуль 3. ХОЛОДИЛЬНЕ УСТАТКУВАННЯ.		
2/2	Тема 12. Фізичні основи і технічні засоби одержання низьких температур.	Знати фізичні основи і технічні засоби одержання низьких температур. Системи охолодження холодильного обладнання.	Питання, завдання для виконання.
2/2	Тема 13. Зміни властивостей харчових продуктів під час їх оброблення і зберігання.	Знати зміни властивостей харчових продуктів під час їх оброблення і зберігання. Вміти визначити параметри середовища, що відводять тепло.	Презентації, практичні питання.
2/2	Тема 14. Торгово — технологічне холодильне устаткування.	Знати класифікацію та принцип роботи основного торгово — технологічного холодильного устаткування.	Питання, практичні завдання, захист роботи
2/2	Тема 15. Стаціонарні холодильні камери, збірні холодильні камери.	Знати класифікацію, основні вузли та принцип роботи стаціонарних холодильних камер, збірні холодильні камери.	Презентації, практичні питання.
2/2	Тема 16. Холодильні шафи, вітрини, прилавки, бонети.	Знати класифікацію, основні вузли та принцип роботи холодильних шаф, вітрин, прилавків та бонет.	Питання, презентації, практичні завдання, захист роботи

Кількість годин(аудит./самост.)	Тема	Результати навчання	Форми контролю
2/2	Тема 17. Охолоджувальні салат-бари, столи. Морозильні ящики і скрині. Льодогенератори. Фризері.	Знати класифікацію, основні вузли та принцип роботи охолоджувальних салат-барів, столів, морозильних ящиків і скринь, льодогенераторів, фризерів.	Питання, практичні завдання, захист роботи
2/2	Тема 18. Системи кондиціонування повітря.	Знати класифікацію систем кондиціонування повітря, характеристику побутових, напівпромислових кондиціонерів.	Питання, завдання для виконання, модульний контроль
12/6	Змістовий модуль 4. ТОРГІВЕЛЬНЕ УСТАТКУВАННЯ.		
2/0	Тема 19. Ваговимірювальне устаткування.	Знати класифікацію ваговимірювального устаткування, вимоги до ваговимірювальних приладів.	Презентації, практичні питання.
2/0	Тема 20. Реєстратори розрахункових операцій .	Знати характеристики і класифікацію реєстраторів розрахункових операцій, вимоги до правил експлуатації торгівельного обладнання.	Питання, практичні завдання, захист роботи
2/0	Тема 21. Торгівельні автомати.	Знати характеристику і класифікацію торгівельних автоматів, види та конструктивні елементи торгівельних автоматів.	Реферати-повідомлення, питання.
2/2	Тема 22. Системи автоматизації діяльності закладів ресторанного господарства.	Знати характеристику і класифікацію систем автоматизації діяльності закладів ресторанного господарства.	Питання, практичні завдання для винесення рішень шляхом "дерева рішень", захист роботи
2/2	Тема 23. Нейтральне (немеханічне) устаткування закладів ресторанного господарства.	Знати характеристику і класифікацію нейтрального (немеханічне) устаткування закладів ресторанного господарства.	Питання, завдання для виконання.
2/2	Тема 24. Підбір, розміщення, монтаж і підключення устаткування закладів ресторанного господарства.	Знати загальні правила підбору, розміщення, монтажу і підключення устаткування закладів ресторанного господарства.	Питання, завдання для виконання, модульний контроль

ПОЛІТИКА ПРОВЕДЕННЯ АУДИТОРНИХ ЗАНЯТЬ

Для якісного засвоєння курсу необхідна систематична та усвідомлена робота студентів в усіх видах навчальної діяльності: лекції, та семінарські заняття, консультації, самостійна робота як індивідуальна, так і під керівництвом викладача.

При проведенні аудиторних занять домінуючими є проблемні, індивідуально-диференційовані, особистісно-орієнтовані форми проведення занять та технології компетентнісного навчання.

При проведенні практичних занять використовуються активні форми їх проведення: евристичні бесіди, дискусії, розв'язування практичних задач, теоретична робота над усуненням різного роду несправностей устаткування та систем.

На лекціях у формі активної бесіди з елементами дискусії розглядаються основні теоретичні положення теми, які вимагають роз'яснення та уточнення з боку викладача. На лекціях вимагається активна участь студентів у обговоренні ключових положень теми, ведення стислого конспекту лекції.

Теоретичні знання, отримані студентами під час лекцій, обговорюються більш детально на практичних (семінарських) заняттях у формі дискусій, заслуховування та аналізу тематичних доповідей та презентацій, а також шляхом розв'язування практичних завдань.

В процесі практичного (семінарського) заняття студенти вчаться формулювати свою точку зору, логічно викладати матеріал, підбирати докази у підтвердження своїх думок, вчаться публічно виступати, аналізувати отриману інформацію, читати технічні та технологічні схеми.

Питання для обговорення, практичні та індивідуальні завдання для підготовки до семінарських та практичних занять, конкретні вимоги до окремих тем занять подані у

відповідних методичних вказівок, які розміщені у електронному форматі за адресою <http://moodle.gi.edu.ua/course/view.php?id=488>

ВИМОГИ ДО САМОСТІЙНОЇ РОБОТИ СТУДЕНТІВ

Основним завданням самостійної роботи студентів є набуття навичок самостійного опрацювання фахових інформаційних джерел та оволодіння практичними навичками застосування устаткування у сфері готельно-ресторанного обслуговування.

Самостійна робота студентів організовується шляхом видачі індивідуального переліку питань і практичних завдань з кожної теми, які не виносяться на аудиторне опрацювання. Крім того, по деяких темах передбачається написання рефератів, міні-проектів. Обсяг самостійної роботи визначається кількістю годин, передбачених робочою програмою.

ПОЛІТИКА ОЦІНЮВАННЯ ТА АКАДЕМІЧНОЇ ДОБРОЧЕСНОСТІ

Оцінювання здійснюється за 100-бальною шкалою відповідно до **Положення про оцінювання навчальних досягнень студентів за кредитно-модульною системою.**

Форми оцінювання знань студентів з навчальної дисципліни здійснюється шляхом проведення контрольних заходів, які включають

Індивідуальний поточний контроль (усне опитування, захист рефератів, публічний виступ, виконання практичних, ситуаційних завдань, тести).

Фронтальна перевірка знань, умінь та навичок у формі модульних контрольних робіт.
Захист ІНДЗ.

Підсумковий контроль у формі **екзамену.**

Індивідуальний поточний контроль здійснюється під час проведення практичних і семінарських занять і має на меті перевірку знань студентів з окремих тем та рівня їх підготовленості до виконання конкретної роботи.

Результати індивідуального поточного контролю за семестр визначаються як середня з поточних оцінок за 100-бальною шкалою, відображених у журналах обліку відвідування та успішності академічної групи.

Фронтальна перевірка знань, умінь та навичок у формі модульних контрольних робіт проводиться з метою оцінки результатів навчання після закінчення логічно завершеної частини лекційних та практичних (семінарських) занять з певного змістового модуля.

Основною формою фронтальної перевірки знань є завдання, які включають як перевірку теоретичних положень курсу, так і розв'язування практичних завдань.

Оцінки з модульного контролю за 100-бальною шкалою відображаються у журналах обліку відвідування та успішності академічної групи і включаються як окремий заліковий модуль до залікового кредиту.

Індивідуальне навчально-дослідне завдання (ІНДЗ) – форма організації навчання, яка має на меті поглиблення, узагальнення та закріплення знань, які студенти отримують у процесі навчання, а також застосування цих знань на практиці. Індивідуальні завдання виконують студенти самостійно під керівництвом викладачів. Як правило, індивідуальні завдання виконуються окремо кожним студентом.

ІНДЗ є видом позааудиторної індивідуальної роботи студента навчального, навчально-дослідницького характеру, яке використовується в процесі вивчення програмного матеріалу навчальної дисципліни і завершується оцінюванням.

Метою ІНДЗ є самостійне вивчення частини програмного матеріалу, систематизація, поглиблення, узагальнення, закріплення та практичне застосування знань студента з навчального курсу та розвиток навичок самостійної роботи. ІНДЗ це завершена теоретична або практична робота в межах навчальної програми курсу, яка виконується на основі знань, вмінь і навичок, отриманих у процесі лекційних, семінарських занять, охоплює тему, декілька тем або зміст навчальної дисципліни в цілому.

Оцінювання здійснюється за 100-бальною шкалою, а оцінка включається до залікового кредиту як окремий заліковий модуль.

Підсумковий контроль проводиться у формі **усного екзамену**, який передбачає перевірку розуміння студентом теоретичного та практичного програмного матеріалу в цілому, здатності комплексно та творчо використовувати накопичені знання та уміння, формувати власне ставлення до певної проблеми, обґрунтовувати свою фахову позицію тощо.

Оцінювання здійснюється за 100-бальною шкалою, а оцінка включається до залікового кредиту як окремий заліковий модуль.

Ключовими методами навчання студентів є:

Пояснювально-ілюстративний, проблемно-пошуковий, ситуативне моделювання, змішане навчання, «дерево рішень».

Пояснювально-ілюстративний метод навчання полягає у використанні викладачем різних засобів, повідомлень спеціально підготовленої, систематизованої інформації, а учні сприймають її, осмислюють і фіксують у пам'яті. Це розповідь, лекція, презентація, пояснення, тексти підручників, посібників. Також практичний показ способів діяльності (демонстрація способів роботи на наявному устаткуванні). Студенти слухають, читають, спостерігають, співвідносять нову інформацію з раніше засвоєною і запам'ятовують.

Проблемно-пошуковий метод навчання — це постановка перед студентами питання (проблеми), на які вони самостійно шукають відповідь, самі створюють для них нові знання, «роблять відкриття», формулюють теоретичні висновки. Проблемно-пошукові методи вимагають активної розумової діяльності студентів, творчого пошуку, аналізу власного досвіду і накопичених знань, уміння узагальнювати приватні висновки і рішення. У навчальній роботі викладач повинен підтримувати контакт зі студентами, створювати атмосферу співробітництва, спільного пошуку відповіді на проблемні питання.

Змішане навчання — дистанційне навчання. З одного боку розвиток комп'ютерних мережних технологій став однією з перспективних платформ для розвитку сучасної системи дистанційної освіти. З іншого — реалії сьогодення, пов'язані з світовою пандемією призвели до розвитку дистанційного методу навчання.

«Дерево рішень» - Даний метод - це спосіб вибрати стратегію послідовних дій в умовах ризику. Саме ризик тут виступає ключовим словом, оскільки при небезпеці прийняти раціональне рішення дуже складно, а продуманий план допомагає проаналізувати ситуацію. Дерево прийняття рішень подібно справжньому: у нього є стовбур, гілки і листя. "Стовбур" - основа всього - це головне питання, на який потрібно відповісти. Гілки - це стрілочки з кількома варіантами відповідей. А листя - це ситуації, до яких приведе нас обрана відповідь.

У процесі відповіді виявляються наступні рівні знань: високий, добрий, посередній, недостатній.

Високий рівень знань: оцінка в межах від 90 до 100 балів. Ставиться за повні і правильні відповіді студента на усі запитання. При цьому необхідно, щоб студент умів логічно мислити, вільно використовувати набуті теоретичні знання при аналізі проблем в галузі устаткування готельно — ресторанних закладів, застосовувати знання з суміжних дисциплін галузі, орієнтуватися в новинках сучасних типів устаткувань закладів готельно — ресторанного господарства.

Добрий рівень знань оцінюється у межах 75 – 89 балів. Студент аргументовано викладає матеріал, висловлює свої міркування з приводу тих чи інших проблем, але припускається певних неточностей та похибок у логіці викладу теоретичного матеріалу. Він володіє базовими знаннями з вказаної теми, але самостійно нездатний аналізувати проблеми використання певного типу устаткування та застосовувати їх в конкретній ситуації.

Посередній рівень знань оцінюється в межах 60 – 74 балів. Студент в основному знає матеріал теми, рекомендовану літературу, але непереконливо відповідає, плутає поняття, додаткові питання викликають невпевненість або відсутність стабільних знань. Відповідаючи на

запитання практичного характеру, він виявляє неточності у знаннях, не вміє оцінювати факти та явища, пов'язувати їх із майбутнім фахом.

Недостатній рівень знань оцінюється в межах до 60 балів. Студент не опанував зміст теми, вкрай слабо знає рекомендовану літературу, не володіє базовими поняттями, термінами, категоріями. Відсутнє логічне та наукове мислення, практичними навичками не володіє.

ТАБЛИЦЯ розподілу балів за підсумковими контрольними заходами та відповідними ваговими коефіцієнтами

	Модуль 1 (поточне опитування)	Модуль 2 (підс. мод. контроль)	Модуль 3 (ІНДЗ)	Модуль 4 (підсумковий контроль)	Підсумкова оцінка
Вагові коефіцієнти, %	40	20	10	30	100
Розрахунок оцінки в балах	80	85	90	80	82

Приклад розрахунку підсумкової оцінки в балах:

$$O = 80 * 0,4 + 85 * 0,2 + 90 * 0,1 + 80 * 0,3 = 82$$

Студенти як відповідальні учасники освітнього процесу дотримуються норм **академічної доброчесності**, усвідомлюють наслідки її порушення, що визначаються **Положенням про академічну доброчесність у Галицькому коледжі імені В'ячеслава Чорновола**.

Письмові роботи, презентації перевіряються на наявність плагіату і допускаються до захисту із коректними текстовими запозиченнями не більше 25%.

Списування під час контрольних заходів та екзаменів заборонені (в т.ч. із використанням мобільних девайсів).

ПОЛІТИКА ЩОДО ВІДВІДУВАННЯ, ДЕДЛАЙНІВ ТА ПЕРЕСКЛАДАННЯ

Відвідування занять є обов'язковим. За об'єктивних причин (наприклад, хвороба, відрядження, участь у науково-дослідницьких заходах, міжнародне стажування) навчання може відбуватись в он-лайн формі за погодженням із керівником курсу. Пропущені заняття та незадовільні оцінки (поточний контроль, ПМК) повинні бути відпрацьовані згідно графіку консультацій викладача.

ІНДЗ, ПМК, які здаються із порушенням термінів без поважних причин, оцінюються на нижчу оцінку (до 10 балів).

До початку сесії студенти повинні виконати усі підсумкові контрольні заходи і отримати по кожному з Модулів 1, 2, 3, 4 не менше 60 балів.

Студент має право оскаржити оцінку, отриману за результатами підсумкового семестрового контролю у формі іспиту (крім незадовільної оцінки). Такі випадки регулюються **Положенням про апеляцію результатів підсумкового контролю знань студентів**. Перескладання незадовільних оцінок здійснюється відповідно до **Порядку ліквідації академічної заборгованості у Галицькому коледжі імені В'ячеслава Чорновола**.

ЛІТЕРАТУРНІ ТА ІНФОРМАЦІЙНІ ДЖЕРЕЛА КУРСУ

Нормативно-правові документи

1. Конституція України Детальніше: [konstitucija-ukraini-1826353.html](https://www.konstitucija-ukraini-1826353.html) [Електронний ресурс] // <https://www.konstitucija-ukraini-1826353.html>. 2020.
2. ГОСПОДАРСЬКИЙ КОДЕКС УКРАЇНИ [Електронний ресурс]. 2020. Режим доступу до ресурсу: <https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/436-15#Text>.
3. Закон України Про захист прав споживачів. Станом на 07.10.2020. 48с.
4. ЗАКОН УКРАЇНИ Про забезпечення санітарного та епідемічного благополуччя населення [Електронний ресурс] // (Відомості Верховної Ради України (ВВР)), 1994. Режим доступу до ресурсу: <https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/4004-12#Text>.
5. Правила роботи закладів (підприємств) ресторанного господарства // Наказ Міністерства економіки та з питань європейської інтеграції України від 24.07.02./ №219.
6. Рекомендовані норми технічного оснащення закладів громадського харчування

//Наказ Міністерства економіки та з питань європейської інтеграції України від 03.01.03/№2.

7. ДСТУ 3862-99 //Громадське харчування. Терміни та визначення (зі змінами) //Наказ Держстандарту України від 26.03.99/ № 163

8. ДСТУ 4281-2004 "Заклади ресторанного господарства. Класифікація". К.: Держстандарт України, 2004.

9. ДСТУ 4269:2003 //Послуги туристичні. Класифікація готелів. Послуги туристичні. Класифікація готелів// наказ Держспоживстандарту України від 23 грудня 2003 р./№ 225

Література

✧ 10. Доценко В.Ф., Устаткування закладів ресторанного господарства:підручник / Доценко В.Ф., Губеня В.О. Київ: Кондор-Видавництво, 2016. 636 с.

✧ 11. Ковешніков В.С. Організація готельно ресторанної справи: навчальний посібник / В.С. Ковешніков, М.П. Мальська, Х.Й. Роглев.-К.: Кондор, 2015. 752с.

✧ 12. Мазаракі А.А., 6. Устаткування закладів ресторанного господарства : навчальний посібник / Мазаракі А.А., Шаповал С.Л., Тарасенко І.І. 6. КИЇВ: КНТЕУ, 2013. 640 с

✧ 13 Проектування закладів ресторанного господарства: навч. посіб.: /для вищ. навч. закл. // А. А. Мазаракі, М. І. Пересічний, С. Л. Шаповал та ін. за ред. А. А. Мазаракі. 2-ге вид., переробл. та допов. К.: Київ. нац. Торг.- екон. ун-т, 2010. 340 с

✧ 14. Тарасенко І.І. Устаткування закладів ресторанного господарства (механічне). Опорний конспект лекцій. К.: КНТЕУ, 2009. 68с.

✧ 15. Устаткування підприємств харчування : практикум. Ч. 1. Механічне устаткування / Г. В. Дейниченко, Н. О. Афукова, Г. М. Постнов [та ін.]. К. : ІНКОС, 2016. 308 с.

✧ 16. Устаткування підприємств харчування : практикум. Ч. 2. Теплове устаткування / Г. В. Дейниченко, Н. О. Афукова, Г. М. Постнов [та ін.]. К. : ІНКОС, 2016. 384 с.

✧ 17. Черевко О. І. Обладнання підприємств сфери торгівлі : навч. посібник / О. І. Черевко, О. В. Новікова, В. О. Потапов. К. :Ліра К, 2010. 648 с.

!!! Навчальні посібники, виділені кольором, наявні у бібліотеці коледжу

СХЕМА ВИВЧЕННЯ ДИСЦИПЛІНИ

5-й (1-й)

	1 тиждень	2 тиждень	3 тиждень	4 тиждень	5 тиждень	6 тиждень	7 тиждень	8 тиждень	9 тиждень	10 тиждень	11 тиждень	12 тиждень	13 тиждень	14 тиждень	15 тиждень	16 тиждень
Лекції	Л	Л	Л	Л	Л	Л	Л	Л	Л	Л	Л	Л	Л	Л	Л	
Семінарські			С	С	С	С	С	С	С	С	С	С	С	С	С	С
Контроль знань	ПК	ПК	МК1	ПК	ПК	МК2	ПК	ПК	МК3	ПК	ПК	ПК	ПК	ІНДЗ	МК4	ПСК

Л1 – лекційне заняття по темі 1

С1 – семінарське заняття по темі 1

ПК — поточний контроль.

МК — модульний контроль

ІНДЗ- Індивідуальне завдання

ПСК — ПІДСУМКОВИЙ КОНТРОЛЬ.