



СИЛАБУС КУРСУ
“УСТАТКУВАННЯ ЗАКЛАДІВ ГОТЕЛЬНО —
РЕСТОРАННОГО ГОСПОДАРСТВА”
2019/2020 н.р.

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 - Зрік, семестр – V
Кількість кредитів: 3
Мова викладання: українська

Дні занять: **П'ятниця, 13.30 - 14.50, ауд. 10**

Консультації: **П'ятниця, 15.00 – 16.20, ауд. 3а (I семестр)**
Вівторок, 15.00 – 16.20, ауд. 3а (II семестр)

Керівник курсу - Бейко Людмила Анатоліївна, кандидат технічних наук, старший викладач кафедри готельно-ресторанної справи
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 готельно-ресторанного комплексу, організувати 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		

Кількість годин (аудит./самост.)	Тема	Результати навчання	Форми контролю
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
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, 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, захист роботи
2/2	Тема 11. Водонагрівальне устаткування.	Знати характеристику водонагрівального устаткування, а саме: кипятильники, водонагрівачі. Вміти визначати теплові та експлуатаційні показники роботи водонагрівального обладнання	Питання, завдання для виконання, модульний контроль

Кількість годин (аудит./самост.)	Тема	Результати навчання	Форми контролю
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 визначати параметри середовища, що відводять тепло.	Реферати-повідомлення, 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.	Реферати-повідомлення, питання.
2/2	Тема 16. Холодильні шафи, вітрини, прилавки, бонети.	Знати класифікацію, основні вузли та принцип роботи холодильних шаф, вітрин, прилавків та бонет.	Питання, практичні завдання, захист роботи
2/2	Тема 17. Охолоджувальні салат-бари, столи. Морозильні ящики і скрині. Льодогенератори. Фризери.	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.	Реферати-повідомлення, питання.
2/0	Тема 20. Реєстратори розрахункових операцій .	Знати характеристики і класифікацію реєстраторів розрахункових операцій, вимоги до правил експлуатації торговельного обладнання.	Питання, практичні завдання, захист роботи
2/0	Тема 21. Торгівельні автомати.	Знати характеристику і класифікацію торговельних автоматів, види та конструктивні елементи торговельних 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, 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.

Кількість годин (аудит./самост.)	Тема	Результати навчання	Форми контролю
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, семінарські та практичні 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 міні-дискусій, представлення міні-проектів, заслуховування та аналізу тематичних доповідей та рефератів, 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 вказівках, 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.**

Оцінювання знань студентів з навчальної дисципліни здійснюється шляхом проведення контрольних заходів, які включають:

-  *поточний контроль,*
-  *модульний контроль,*

- ☞ виконання індивідуального навчально-дослідного завдання,
- ☞ підсумковий контроль у формі екзамену.

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.

Ключовими формами та методами демонстрації студентами результатів навчання при поточному контролі є:

- ☞ робота в малих групах - спільне опрацювання групою студентів окремих проблемних питань з наступною демонстрацією результатів та засвоєння навчального матеріалу;
- ☞ презентація - виступи перед аудиторією для висвітлення окремих питань, індивідуальних завдань, реферативних досліджень, захист міні-проектів тощо;
- ☞ дискусія - обґрунтування власної позиції у вирішенні проблемних питань;
- ☞ кейс-метод - аналіз конкретних ситуацій, що дає змогу наблизити процес навчання до реальної практичної діяльності.

Модульний контроль проводиться з метою оцінки результатів навчання після закінчення логічно завершеної частини лекційних та практично-семінарських занять з певного змістового модуля.

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

Індивідуальне навчально-дослідне завдання (ІНДЗ) студенти виконують самостійно під керівництвом викладача. Як правило, індивідуальні завдання виконуються окремо кожним студентом.

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

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

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 плагиату 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 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 **Положення про порядок ліквідації академічних заборгованостей**.

ЛІТЕРАТУРНІ ТА ІНФОРМАЦІЙНІ ДЖЕРЕЛА КУРСУ

1. Архіпов В. В. Організація ресторанного господарства: навч. посіб. / В. В. Архіпов. – К.: Центр учбової літератури; Фірма „Інкос”, 2007. 280 с.
2. Доценко В.Ф., Губеня В.О. Устаткування закладів ресторанного господарства: підручник. Київ: Кондор-Видавництво, 2016. 636 с.
3. 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"/ За ред. І.О. Конвісера. - К.: КНТЕУ, 2005. 342 с
4. Мазаракі А. Шаповал С.Л., Тарсенко І.І. Та ін. Устаткування закладів готельно-ресторанного бізнесу: навч. посіб. Київ: Київ нац. Торг.- економ. ун-т, 2016. 639 с
5. 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
6. Тарсенко І.І. Устаткування закладів ресторанного господарства (механічне). Опорний конспект лекцій. – К.: КНТЕУ, 2009. 68 с.

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

	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	
	ТИЖДЕНЬ														
Лекції	Л1	Л2	Л3	Л4	Л5	Л6	Л7	Л8	Л9	Л10	Л11	Л12			
Семінарські			С1	С2	С3	С4	С5	С6	С7	С8	С9	С10	С11	С12	
Контроль знань			ПО МК 1	ПО	ПО	ПО МК 2	ПО	ПО	М КЗ	ПО	ІНДЗ	ПО	ПО	МК4	ПК

Л1 – лекційне заняття по темі 1

С1 – семінарське заняття по темі 1

ПО — поточне опитування

МК — модульний контроль

ІНДЗ- Індивідуальне завдання

ПК – підсумковий контроль