

ХЕРСОНСЬКИЙ ДЕРЖАВНИЙ АГРАРНО-ЕКОНОМІЧНИЙ УНІВЕРСИТЕТ



ПОГОДЖУЮ

Гарант освітньої програми

Вікторія БОЙКО

"26" серпня 2022 року

ЗАТВЕРДЖУЮ

Завідувач кафедри

Катерина НІКІТЕНКО

Протокол засідання кафедри

Готельно-ресторанного та туристичного
бізнесу й іноземних мов ХДАЕУ

від "26" серпня 2022 року № 1

СИЛАБУС НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ Устаткування закладів ГРБ

Рівень вищої освіти – перший (бакалаврський) рівень вищої освіти

Освітня програма – Туризм

Спеціальність – 242 Туризм

Галузь знань – 24 Сфера обслуговування

Херсон – 2022
Загальна інформація

Назва навчальної дисципліни	Устаткування закладів ГРБ
Факультет	Економічний
Назва кафедри	Готельно-ресторанного та туристичного бізнесу й іноземних мов
Викладач	Резнікова В.В., к.т. н, старший викладач
Контактна інформація	Резнікова В.В., reznikovaveronika16@gmail.com
Графік консультацій	Резнікова В.В., очні консультації : вівторок 11.00-12.00, ауд.24 або за призначеним часом. Онлайн консультації: за попередньою домовленістю: Viber 0505175665
Програма дисципліни	Обов'язкова
Мова викладання	Українська

1. Анотація курсу

Анотація курсу	Дисципліна спрямована на формування у здобувачів вищої освіти рівня знань та навичок, пов'язаних із призначенням, вибором, розміщенням, експлуатацією, технічним обслуговуванням механічного, теплового, холодильного та торговельнотехнологічного обладнання для закладів готельно-ресторанного господарства, а також формування у студентів системи знань, які необхідні для впровадження нової техніки, комплексної механізації технологічних процесів
-----------------------	---

Інформаційний пакет дисципліни	Навчально-інформаційний портал університету Веб-середовище Moodle : http://dspace.ksau.kherson.ua
---------------------------------------	---

2. Мета та завдання курсу

Мета викладання дисципліни	Формування у майбутніх фахівців рівня теоретичних знань та практичних умінь і навичок, які використовуються в готельно-ресторанній справі
Завдання вивчення дисципліни	ознайомити студентів з усіма видами механічного, теплового, холодильного та торговельно-технологічного обладнання, функціональним призначенням і особливостями конструкцій різних машин і апаратів, правилами їх експлуатації і техніки безпеки, методикою розрахунку техніко-економічних показників їх роботи.

3. Програмні компетентності та результати навчання

Компетентності здобувача вищої освіти, сформовані в результаті вивчення курсу	
Загальні	ЗК 02. Здатність зберігати та примножувати моральні, культурні, наукові цінності і досягнення суспільства на основі розуміння історії та закономірностей розвитку предметної області, її місця у загальній системі знань про природу і суспільство та у розвитку суспільства, техніки і технологій, використовувати різні види та форми рухової активності для активного відпочинку та ведення здорового способу життя ЗК 03. Здатність діяти соціально відповідально та свідомо
Спеціальні (фахові)	ФК 15. Знання та розуміння предметної області та розуміння специфіки професійної діяльності. ФК 18. Здатність аналізувати діяльність суб'єктів індустрії туризму на всіх рівнях управління. ФК 22. Розуміння принципів, процесів і технологій організації роботи суб'єкта туристичної індустрії та її підсистем.

Програмні результати навчання (ПРН)	
ПРН	<p>РН 01. Знати, розуміти і вміти використовувати на практиці основні положення законодавства, національних і міжнародних стандартів, що регламентують діяльність суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу;</p> <p>ПРН 02. Знати, розуміти і вміти використовувати на практиці базові поняття з теорії туризму, організації туристичного процесу та туристичної діяльності суб'єктів ринку туристичних послуг, а також світоглядних та суміжних наук.</p> <p>ПРН10. Розуміти принципи, процеси і технології організації роботи суб'єкта туристичного бізнесу та окремих його підсистем (адміністративно-управлінська, соціально-психологічна, економічна, техніко-технологічна).</p> <p>ПРН13. Встановлювати зв'язки з експертами туристичної та інших галузей.</p>

4. Місце навчальної дисципліни у структурі освітньої програми

Рік викладання дисципліни	2022
Семестр	5-й.
Курс	3
Обов'язкова компонента / Вибіркова компонента	Обов'язкова компонента ОК 23.

Пререквізити	Ресторанна справа, Технологія продукції ресторанного господарства, Готельна справа, Контроль якості послуг у готелях і ресторанах, Технологія кондитерської продукції
Постреквізити	Моделювання фінансово-господарської діяльності підприємства, Етнічна кулінарія та Барна справа

5. Обсяг курсу на поточний навчальний рік

Кількість кредитів / годин	3 кредитів / 90 годин
Лекції	22 год.
Практичні / Семінарські	22 год.
Лабораторні	-
Самостійна робота	46 год.
Форма підсумкового контролю	екзамен

6. Технічне та програмне забезпечення / обладнання

Технічне та програмне забезпечення	У період сесії мати мобільний пристрій (телефон) для оперативної комунікації з викладачем, методистом з приводу проведення занять та консультацій. У міжсесійний період – комп'ютерну техніку (з виходом у глобальну мережу)
Обладнання	Кавоварки, СВЧ печки, холодильники, морозильні камери, пральні машини, Термомікси та інше.

7. Політика курсу

<p>Загальні вимоги</p>	<p>Здобувачі вищої освіти повинні планомірно та систематично засвоювати навчальний матеріал. Активно працювати під час практичних занять, брати участь в обговорення дискусійних питань та кейсів, повною мірою долучатись до активних форм навчання. Заохочується робота у наукових гуртках, підготовка тез доповідей та участь у конференціях, підготовка та публікація наукових статей, участь у конкурсах наукових робіт та інше.</p>
<p>Політика щодо дедлайнів і перескладання</p>	<p>Письмові роботи, надані з порушенням термінів без поважних причин, оцінюються на нижчу оцінку (на 30% нижче від загальної суми балів за конкретне заняття).</p>
<p>Політика щодо відвідування</p>	<p>Відвідування занять є обов'язковим. Процедура відпрацювання попущених занять з об'єктивних причин (хвороба, міжнародне стажування). Не запізнюватись на заняття. Дотримуватись техніки безпеки. Завчасно ознайомлюватись з темою практичної роботи. Пропущенні заняття відпрацьовувати у встановлений викладачем час.</p>
<p>Політика щодо виконання завдань</p>	<p>Позитивно оцінюються відповідальність, старанність, креативність, фундаментальність. Під час підготовки до практичних занять виконання самостійної роботи необхідно спиратись на конспект лекцій та рекомендовану літературу. Водночас вітається використання інших джерел з альтернативними поглядами на ті чи інші питання задля формування продуктивної дискусії та різнобічного вивчення тем дисципліни</p>
<p>Академічна доброчесність</p>	<p>Роботи здобувачів є виключно оригінальним дослідженням чи міркуванням. Будь-яке списування або плагіат (використання,</p>

	копіювання підготовлених завдань та/або розв'язання задач іншими здобувачами) тягне за собою анулювання зароблених балів. Використання друкованих і електронних джерел інформації під час підсумкового контролю, виконання контрольних робіт заборонено. Списування під час контрольних, тестових робіт та протягом іспиту заборонено
--	---

8. Структура курсу

Номер тижня	Вид занять	Тема заняття або завдання на самостійну роботу	Кількість				
			годин				балів
			лк	лаб	пр	ср	
Змістова частина 1							
1	Тема 1	Вступ. Класифікація устаткування закладів готельноресторанного господарства	2		2	6	4
2	Тема 2	Універсальні кухонні машини та сортувальнокалібрувальне устаткування.	4		2	4	4
3	Тема 3	Подрібнювальне та різальне устаткування.	2		2	4	4
4	Тема 4	Стравоварильне та водогрійне устаткування.	2		2	4	4
5	Тема 5	Устаткування для шведського столу та кейтерингу.	2		2	4	4
	ПК ЗЧ 1	Підсумкова контрольна робота 1	-	-	-	-	5
Змістова частина 2							

6	Тема 6	Холодильне устаткування.	2		2	4	4
7	Тема 7	Оснащення приміщень.	2		4	4	4
8	Тема 8	Устаткування для клінінгу	2		2	4	4
9	Тема 9	Устаткування для послуг оздоровчого комплексу, спортивних видів розваг.	2		2	6	4
10	Тема 10	Устаткування для конференц- та бізнес-центрів, пралень та хімчисток.	2		2	6	4
	ПК ЗЧ 2	Підсумкова контрольна робота 2	-	-	-	-	5
Усього			22		22	46	60

9. Форми і методи навчання

Лекція	Словесні методи навчання: пояснення (інформаційно-повідомлювальне, інструктивне-практичне, пояснювально-спонукальне, система зображально-виражальних засобів. Словесний метод (лекція – вступна, тематична, оглядова, підсумкова). Проведення лекційних занять включає: викладення теоретичного матеріалу, оглядові лекції з використанням наочного матеріалу, опорного конспекту, лекції візуалізації.
Практичні /Семінарські	Презентації, демонстрація, розв’язання практичних задач (завдань), обговорення, аналіз конкретних ситуацій, дискусія, бесіди, дебати, роботи в малих групах тощо
Лабораторні	-

Самостійна робота	презентації, виконання завдань самостійної роботи здобувача, наукова робота (тези, статті, та ін.)
--------------------------	--

10. Система контролю та оцінювання

Поточний контроль
<p>Конкретно визначаються методи поточного контролю: усний контроль (опитування, бесіда, доповідь, повідомлення тощо); письмовий контроль (контрольна робота, реферат, виклад матеріалу на задану тему в письмовій формі тощо); комбінований контроль; презентація самостійної роботи студента; практичний контроль (під час практичних робіт, на практикумах, під час усіх видів практики); спостереження як метод контролю; тестовий контроль; графічний контроль; програмований контроль; проблемні ситуації тощо. Вимоги та методи до поточного контролю. Наприклад: індивідуальне опитування, фронтальне опитування, експрес-опитування, співбесіда, звіт, реферат, есе, презентація тощо. Оцінювання знань здобувачів на основі поточного контролю відбувається: а) способом перевірки систематичності та активності роботи здобувача над вивченням програмного матеріалу курсу протягом семестру; б) способом виконання завдань самостійної роботи здобувача.</p>
Підсумковий контроль за змістовою частиною
<p>Написання письмової рубіжної контрольної роботи (РКР), яка складається з теоретичної частини і практичної частини (тести, задача).</p>
Підсумковий контроль
<p>Передбачити порядок проведення іспиту: Формою може бути екзамен, комплексний екзамен, екзамен у формі тестування (тестування на паперовому носії із ручною перевіркою, тестування з використанням комп'ютерної техніки), комплексне тестування тощо. Основні вимоги до контролю знань наведені у Положенні про оцінювання знань здобувачів ВО ХДАЕУ. Наприклад: форма проведення екзамену – письмова-усна. Види запитань з відкритими відповідями. Загальна підсумкова оцінка з навчальної дисципліни складається із суми балів за поточну успішність (не більше 60 балів) та екзамен (не більше 40 балів), загальна сума балів 100.</p>

Розподіл балів з дисципліни (форма контролю – екзамен)

Поточне тестування та самостійна робота												Екзамен	Сума
Змістова частина 1						Змістова частина 2							
T1	T2	T3	T4	T5	ПК ЗЧ 1	T6	T7	T8	T9	T10	ПК ЗЧ 2		
4	4	4	4	4	10	4	4	4	4	4	10	40	100

Шкала оцінювання

Сума балів за всі види навчальної діяльності	Оцінка ECTS	Оцінка за національною шкалою	
		для екзамену, курсового проекту (роботи), практики	для заліку
90-100	A	Відмінно	зараховано
82-89	B	Добре	
74-81	C		
64-73	D		
60-63	E	Задовільно	
35-59	FX	незадовільно з можливістю повторного складання	не зараховано з можливістю повторного складання
0-34	F	незадовільно з обов'язковим повторним вивченням дисципліни	не зараховано з обов'язковим повторним вивченням дисципліни

11. Рекомендована література та інформаційні ресурси

Основна література	1. Устаткування закладів ресторанного господарства : навч. посіб. для студ. вищ. навч. закл. / А. А. Мазаракі, С. Л. Шаповал, І. І. Тарасенко та ін. – Київ : Київ. Нац. торг.-екон. ун-т, 2013. – 640 с.
---------------------------	---

2. Шаповал С. Л. Устаткування закладів ресторанного господарства. Механічне устаткування / С. Л. Шаповал, І. І. Тарасенко, О. П. Шинкаренко. – Київ : Київ. нац. торг.-екон. ун-т, 2010. – 240 с.
3. Розрахунки обладнання підприємств переробної і харчової промисловості : навч. посібник / В. Г. Мирончук [та ін.]. – Вінниця : Нова книга, 2004. – 350 с.
4. Куниця К. В. Устаткування закладів ресторанного господарства : завдання до самостійної роботи з дисципліни / К. В. Куниця, 2019. – Рукопис. 10.2. Додаткові джерела інформації
5. Дейниченко Г. В. Оборудование предприятий питания : справочник / Г. В. Дейниченко, В. А. Ефимова, Г. М. Постнов. – Ч. 1. – Харків : Мир Техники и Технологии, 2002. – 256 с.
6. Дейниченко Г. В. Оборудование предприятий питания : справочник / Г. Д. Дейниченко, В. А. Ефимова, Г. М. Постнов. – Харків : Мир Техники и Технологии, 2003. – 380 с.
7. Дейниченко Г.В. Оборудование предприятий питания: справочник / Г. В. Дейниченко, В. А. Ефимова, Г. М. Постнов. – Ч. 3. – Харків : Мир Техники и Технологии, 2005. – 456 с.
8. Кирпичников В. П. Справочник механика / В. П. Кирпичников, Г. Х. Леенсон. – Москва : Экономика, 1990. – 176 с.
9. Азаров Б. М. Технологическое оборудование пищевых производств / Б. М. Азаров, Х. П. Аурих, С. А. Дичев . – Москва : Агропромиздат, 1998. – 463 с.

	<p>10. Курсове проектування устаткування підприємств харчування / О. І. Черевко [та ін.]. – Харків : ХДУХТ, 1998. – 155 с.</p> <p>11. Постнов Г.М. Устаткування підприємств харчування : метод. вказів. Розділ «Механічне устаткування» / Г. М. Постнов, О. Г. Терешкін. – Харків : ХДУХТ, 2007. – 28 с.</p> <p>12. Паригіна Т. Б. Устаткування підприємств ресторанного господарства : методичі вказівки до виконання лабораторних робіт із розділу «Теплове устаткування» / Т. Б. Паригіна. – Київ : КНТЕУ, 2009. – 65 с.</p>
Додаткова	<p>1. Черевко А.И., Попов Л.Н. Оборудование предприятий общественного питания: В 3-х т. - Т.2. Торгово-технологическое оборудование / - М.: Экономика, 1988. - 287 с.</p> <p>2. Шеляков О.П. Технологічне обладнання і холодильна техніка. - Кит: Вища школа, - 1996.</p> <p>3. Щечков Н.Г., Гайворонский К Л. Технологическое оборудование предприятий общественного питания и торговли. - М.: Деловая литература, 2001.</p> <p>4. Дорохин В.А. Тепловое оборудование предприятий общественного питания. - Киев: Вища школа, 1987. - 407 с.</p>
Інформаційні ресурси	<p>1. Ателье мебели Mr.Doors» [Электронный ресурс] -Режим доступа: http://www.mebel.ru/furniture/exclusive/.</p>

	<p>2. «Мебельщик», журнал профессионалов [Электронный ресурс] - Режим доступа: http://www.mebelshik.ru/wp-content/uploads/archive/64.pdf/.</p>
--	---