

# ХЕРСОНСЬКИЙ ДЕРЖАВНИЙ АГРАРНО-ЕКОНОМІЧНИЙ УНІВЕРСИТЕТ



**ПОГОДЖУЮ**

Гарант освітньої програми

Олена КРУКОВСЬКА

"1" вересня 2023 року

**ЗАТВЕРДЖУЮ**

Завідувач кафедри

Катерина НІКІТЕНКО

Протокол засідання кафедри

Готельно-ресторанного та туристичного  
бізнесу ХДАЕУ

від "1" вересня 2023 року № 2

## СИЛАБУС НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ

Устаткування закладів ГРБ

Рівень вищої освіти – перший (бакалаврський) рівень вищої освіти

Освітня програма – «Готельно-ресторанна справа»

Спеціальність – 241 «Готельно-ресторанна справа»

Галузь знань 24 «Сфера обслуговування»

Кропивницький- 2023

### Загальна інформація

<b>Назва навчальної дисципліни</b>	Устаткування закладів ГРБ
<b>Факультет</b>	Економічний
<b>Назва кафедри</b>	Готельно-ресторанного та туристичного бізнесу
<b>Викладач</b>	Дуб В.В., к.т. н, доцент
<b>Контактна інформація</b>	тел. 0508132050, vvub7@gmail.com, dub_v@ksaeu.kherson.ua
<b>Графік консультацій</b>	Консультації online: Viber, Telegram, Zoom
<b>Програма дисципліни</b>	Обов'язкова
<b>Мова викладання</b>	Українська

#### 1. Анотація курсу

<b>Анотація курсу</b>	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
<b>Інформаційний пакет дисципліни</b>	Навчально-інформаційний портал університету Веб-середовище Moodle : <a href="http://dspace.ksau.kherson.ua">http://dspace.ksau.kherson.ua</a>

#### 2. Мета та завдання курсу

<b>Мета викладання дисципліни</b>	Формування у майбутніх фахівців рівня теоретичних знань та практичних умінь і навичок, які використовуються в готельно-ресторанній справі
<b>Завдання вивчення дисципліни</b>	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

<b>Компетентності здобувача вищої освіти, сформовані в результаті вивчення курсу</b>	
<b>Загальні</b>	ЗК 03. Здатність вчитися і оволодівати сучасними ЗК 10. Здатність застосовувати знання у практичних ситуаціях
<b>Спеціальні (фахові)</b>	СК 06. Здатність проектувати технологічний процес виробництва продукції і послуг та сервісний процес реалізації основних і додаткових послуг у підприємствах (закладах) готельно-ресторанного та рекреаційного господарства СК 09. Здатність здійснювати підбір технологічного устаткування та обладнання, вирішувати питання раціонального використання просторових та матеріальних ресурсів.
<b>Програмні результати навчання (ПРН)</b>	
<b>ПРН</b>	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; РН 05. Розуміти принципи, процеси і технології організації роботи суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу

	PH 09. Здійснювати підбір технологічного устаткування та обладнання, вирішувати питання раціонального використання просторових та матеріальних ресурсів.
--	--

#### 4. Місце навчальної дисципліни у структурі освітньої програми

Рік викладання дисципліни	2023
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

<b>Технічне та програмне забезпечення</b>	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)
<b>Обладнання</b>	Кавоварки, СВЧ печки, холодильники, морозильні камери, пральні машини, Термомікси та інше.

## 7. Політика курсу

<b>Загальні вимоги</b>	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.
<b>Політика щодо дедлайнів і перескладання</b>	Письмові роботи, надані з порушенням термінів без поважних причин, оцінюються на нижчу оцінку (на 30% нижче від загальної суми балів за конкретне заняття).
<b>Політика щодо відвідування</b>	Відвідування занять є обов'язковим. Процедура відпрацювання попушених 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.
<b>Політика щодо виконання завдань</b>	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
<b>Академічна доброчесність</b>	Роботи здобувачів є виключно оригінальним дослідженням чи міркуванням. Будь-яке списування або плагіат (використання, 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	
<b>Змістова частина 1</b>							
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
	<b>ПК ЗЧ 1</b>	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, пояснювальне-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	-

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

## 10. Система контролю та оцінювання

<b>Поточний контроль</b>	
<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>	
<b>Підсумковий контроль за змістовою частиною</b>	
Написання письмової рубіжної контрольної роботи (РКР), яка складається з теоретичної частини і практичної частини (тести, задача).	
<b>Підсумковий контроль</b>	
<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	<b>A</b>	Відмінно	зараховано
82-89	<b>B</b>	Добре	
74-81	<b>C</b>		
64-73	<b>D</b>	Задовільно	
60-63	<b>E</b>		
35-59	<b>FX</b>	незадовільно з можливістю повторного складання	не зараховано з можливістю повторного складання
0-34	<b>F</b>	незадовільно з обов'язковим повторним вивченням дисципліни	не зараховано з обов'язковим повторним вивченням дисципліни

### 11. Рекомендована література та інформаційні ресурси

<b>Основна література</b>	<p>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.</p> <p>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.</p> <p>3. Розрахунки обладнання підприємств переробної і харчової промисловості : навч. посібник / В. Г. Мирончук [та ін.]. – Вінниця : Нова книга, 2004. – 350 с.</p>
---------------------------	--

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.
10. Курсове проектування устаткування підприємств харчування / О. І. Черевко [та ін.]. – Харків : ХДУХТ, 1998. – 155 с.
11. Постнов Г.М. Устаткування підприємств харчування : метод. вказів. Розділ «Механічне устаткування» / Г. М. Постнов, О. Г. Терешкін. – Харків : ХДУХТ, 2007. – 28 с.
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.

<b>Додаткова</b>	<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>
<b>Інформаційні ресурси</b>	<p>1. Ателье мебели Mr.Doors» [Электронный ресурс] -Режим доступа: <a href="http://www.mebel.ru/furniture/exclusive/">http://www.mebel.ru/furniture/exclusive/</a>.</p> <p>2. «Мебельщик», журнал профессионалов [Электронный ресурс] - Режим доступа: <a href="http://www.mebelshik.ru/wp-content/uploads/archive/64.pdf/">http://www.mebelshik.ru/wp-content/uploads/archive/64.pdf/</a>.</p>