Харківський національний економічний університет імені Семена Кузнеця

УСТАТКУВАННЯ ЗАКЛАДІВ ГОТЕЛЬНО-РЕСТОРАННОГО ГОСПОДАРСТВА

Спеціальність	241 Готельно-ресторанна справа
Освітня програма	241.010 Готельно-ресторанний бізнес»
Освітній рівень	Перший (бакалаврський)
Статус дисципліни	Вибіркова
Мова викладання	Українська
Курс / семестр	3 курс, 6 семестр
Кількість кредитів ЄКТС	4
Розподіл за видами занять та годинами навчання	Лекції – 24 год.
	Практичні (семінарські) – 24 год.
	Лабораторні – 0 год.
	Самостійна робота – 72 год.
Форма підсумкового контролю	Залік
Кафедра	Кафедра міжнародної економіки та менеджменту зовнішньоекономічної діяльності, м. Харків, пр. Науки, 9-а. к. 201, +38 (057) 702-18-32, http://mev.hneu.edu.ua/international-economics-and-management/
Викладач (-і)	Козуб Вікторія Олександрівна, професор кафедри міжнародної економіки та менеджменту зовнішньоекономічної діяльності, доцент
Контактна інформація викладача (-ів)	kozub.viktoria@hneu.net +380677055426
Дні занять	
Консультації	Консультації (дистанційно) за домовленістю з ініціативи здобувачів; листування за допомогою електронної пошти kozub.viktoria71@gmail.com; (у форматі 24/7 кожного дня); аудіоспілкування або повідомлення у сервісах Viber, Telegram (за графіком консультацій викладача).

Мета навчальної дисципліни: набуття студентами необхідних знань та навичок, пов'язаних із призначенням, вибором, розміщенням, експлуатацією, технічним обслуговуванням обладнання для закладів готельно-ресторанного господарства, а також формування у студентів системи знань, які необхідні для впровадження нової техніки, комплексної механізації технологічних процесів.

Передумови для навчання

Перелік попередньо прослуханих дисциплін / Знання, вміння, навички, якими повинен володіти здобувач, щоб приступити до вивчення дисципліни

Попередні дисципліни	Знання, вміння, навички, якими повинен володіти здобувач, щоб приступити до вивчення дисципліни
Економічна теорія; Статистика; Технологія та організація ресторанної справи; Технологія та організація готельного обслуговування; Основи гастрономії та сервісології; Стандартизація і сертифікація	Знання та розуміння предметної області професійної діяльності. Вміння використовувати нормативні та правові акти, що регламентують професійну діяльність. Вміння вирішувати проблемні ситуації в процесі виконання функцій обслуговування устаткування на підприємствах готельно-ресторанного господарства. Загальнокультурні та професійні навички, що дозволяють здійснювати вибір необхідних методів і засобів процесів підбору та оснащення устаткуванням закладів готельно-ресторанного господарства.

Зміст навчальної дисципліни

Змістовий модуль 1. Устаткування закладів готельного господарства

1. Принципи підбору устаткування для надання готельних послуг

1.1. Готельні послуги, готельні процеси

1.2. Методика підбору устаткування готелів

1.3. Методика підбору устаткування ресторанів
1.4.Оснащення громадських приміщень готелів
1.5. Групи приміщень готелів, меблювання, устаткування
2. Технологічне устаткування для прибирання, прання, хімічного чищення, аквачищення.
2.1. Професійні системи та устаткування для прибирання готелів, готельних та розважальних комплексів
2.2. Устаткування для прання, віджимання, сушіння та прасування: принципи дії, класифікація, основні технічні характеристики.
2.3. Устаткування для хімічного чищення: технологія, класифікація, принципи роботи.
2.4. Устаткування для аквачищення: технологія, організація процесу.
3. Обладнання торгових закладів готельних комплексів
3.1. Торгові заклади в готелях: термінологія, види, типи, методи продажу.
3.2. Складське господарство: принципова будови складів (планування), класифікація складського устаткування.
3.3. Обладнання торгових залів роздрібної торгівлі
3.4. Обладнання для фасування та пакування товарів.
4. Оснащення адміністративних та офісних приміщень готелів.
4.1. Обладнання офісних приміщень
4.2. Обладнання адміністративних приміщень.
4.3. Обладнання функціональних зон готелів, бізнес-центрів та конференц-залу.
5. Устаткування для послуг оздоровчого комплексу, спортивних розваг, дозвілля в готелях, готельних комплексах
5.1. Організація та вимоги до готельної матеріально-технічної бази для задоволення дозвіллєвих потреб гостей
5.2. Обладнання для тестування здоров'я клієнтів, фітнес-клубів, тренажерних залів
5.3. Обладнання водної та термальної зони
5.4. Обладнання масажно-лікувальної зони.
5.5. Ігрове, паркове, спортивне обладнання, устаткування для боулінгу, більярду, гри в дартс
5.6. Оснащення перукарень, салонів краси
6. Оснащення драйв-сервісу
9.1. Організація перевезень та класифікація транспортних засобів в готелі.
9.2. Транспорт для постачання товарів і вимоги до нього.
9.3. Транспортна логістика та організація транспортних операцій в готелі.
9.4. Транспортне господарство та шляхи підвищення ефективності використання транспортних засобів в готелі.

Змістовий модуль 2. Устаткування закладів ресторанного господарства

7. Загальна характеристика механічного обладнання
7.1. Будова та основні вимоги, що ставляться до конструкцій та матеріалів технологічних машин**.**
7.2. Універсальні кухонні машини: поняття, призначення, сфера використання, правила експлуатації.
7.3. Сортувально-калібрувальне обладнання: сутність і технологічні вимоги до процесів сортування, калібрування та просіювання сипких продуктів.
7.4. Мийне обладнання: сутність, класифікація, будова та правила експлуатації.
8. Устаткування для механічної переробки гастрономічних продуктів у закладах ресторанного господарства.
8.1. Очищувальне обладнання: технологічні вимоги до очищення, будова та принцип роботи, правила експлуатації.
8.2. Подрібнювальне обладнання: технологічні вимоги, сфера використання, будова та принцип роботи.
8.3. Різальне обладнання: характеристика, технологічні вимоги, класифікація, будова та принцип роботи машин для нарізання.
8.4. Місильно-перемішувальне обладнання: технологічні вимоги, класифікація машин.
8.5. Дозувально-формувальне обладнання: технологічні вимоги, класифікація, правила експлуатації.
9. Загальна характеристика теплового обладнання.
9.1. Характеристика парку теплового обладнання, що застосовується в галузі.
9.2. Загальні принципи будови, класифікація та техніко-економічні характеристики теплового

обладнання.
9.3. Стравоварильне та жарильно-пекарське обладнання: номенклатура, технологічне призначення, галузі застосування, класифікація та правила експлуатації.
9.4. Універсальні теплові апарати (плити): вимоги до конструкцій, номенклатура, характеристика теплотехнічних показників роботи.

10. Допоміжне обладнання у закладах ресторанного господарства.
10.1. Призначення та класифікація допоміжного обладнання.
10.2. Обладнання для роздачі та самообслуговування: номенклатура, призначення та галузі застосування.
10.3. Кейтеринг системи. Обладнання для шведських столів.
10.4. Водогрійне обладнання: основні вимоги, техніко-економічні показники роботи.

11. Холодильне устаткування у закладах ресторанного господарства.
11.1. Теоретичні основи штучного охолодження.
11.2. Безмашинні засоби охолодження.
11.3. Машинне охолодження: класифікація, основи будови, принцип дії теплообмінних апаратів.
11.4. Використання холоду у громадському харчуванні та його апаратурне забезпечення.

12. Торгове устаткування у закладах ресторанного господарства.
12.1. Ваговимірювальне обладнання: призначення, класифікація, будова і принцип дії, порядок державного і відомчого нагляду.
12.2. Підйомно-транспортне обладнання: значення та класифікація.
12.3. Контрольно-касові апарати: призначення та номенклатура.
12.4. Торговельні автомати: значення, класифікація та сфери застосування.

Матеріально-технічне (програмне) забезпечення дисципліни
(за необхідності)

Сторінка курсу на платформі Moodle (персональна навчальна система)	https://pns.hneu.edu.ua/enrol/index.php?id=7230 Розміщено робоча програма, лекційні матеріали, методичне забезпечення з практичних занять, тестові завдання, завдання для самостійної роботи студентів, колоквіумів, завдання поточних контрольних робіт

Рекомендовані джерела

Основні

1. Архипов И.А., Клишин В.Ф. Торговое оборудование. - М.: Экономика, 1990. - 220 с.
2. Бойко М.М. Експлуатація холодильного та торговельного обладнання. Харків: 2001.
3. Конвісер Ю., Бублик Г.А. Устаткування закладів ресторанного господарства. - К.: КНТЕУ, 2005.
4. Ботов М.И., Елхина В.Д. Тепловое и механическое оборудование предприятий торговли и общественного питания. - М.: ИЦ Академия, 2002. - 464 с.
5. Лашутина Н.Г., Верхова Т.А. Холодильные машины и установки. - М.: КолосС, 2006. -440с.
6. Стрельцов А.Н. Холодильное оборудование торговли и общепита. - М.: 2003. 270 с.
7. Оборудование предприятий общественного питания: В 3-х т. - Т.1. Механическое оборудование / Елхина В.Д., Журин А.А., Проничкина Л.П. и др. - М.: Экономика, 1987. - 447 с.

Додаткові

8. Черевко А.И., Попов Л.Н. Оборудование предприятий общественного питания: В 3-х т. - Т.2. Торгово-технологическое оборудование. - М.: Экономика, 1988. - 287 с.
9. Шеляков О.П. Технологічне обладнання і холодильна техніка. - Кит: Вища школа, - 1996.
10. Щечков Н.Г., Гайворонский К Л. Технологическое оборудование предприятий общественного питания и торговли. - М.: Деловая литература, 2001.
11. Дорохин В.А. Тепловое оборудование предприятий общественного питания. - Киев: Вища школа, 1987. - 407 с.

Система оцінювання результатів навчання

Підсумкова оцінка з навчальної дисципліни розраховується з урахуванням балів, отриманих під час поточного контролю за накопичувальною системою (максимальна кількість – 100 балів, мінімальна кількість, що зараховується, – 60 балів). Сумарний результат у балах за семестр складає:

«60 і більше балів – зараховано», «59 і менше балів – не зараховано» та заноситься у залікову "Відомість обліку успішності" навчальної дисципліни. Результат семестрового заліку оцінюється в балах і проставляється у відповідній графі екзаменаційної «Відомості обліку успішності». Виставлення підсумкової оцінки здійснюється за шкалою «Шкала оцінювання: національна та ЄКТС». Максимальна оцінка за поточну контрольну роботу (протягом вивчення дисципліни 2 ПКР) становить 5 балів.

Більш детальна інформація щодо оцінювання наведена в технологічній карті дисципліни

Накопичування рейтингових балів з навчальної дисципліни

Види навчальної роботи	**Max кількість балів**
Активна аудиторна робота студентів на лекційних заняттях	12
Активна робота студентів на практичних заняттях	12
Виконання домашніх завдань	12
Колоквіуми	14
Презентація	10
Екзамен	40
Максимальна кількість балів	**100**

Відповідність шкали оцінювання ЄКТС національній системі оцінювання та ХНЕУ ім. С. Кузнеця

Сума балів за всі види навчальної діяльності	Оцінка ЄКТС	Оцінка за національною шкалою	
		для екзамену (іспиту), диференційованого заліку, курсового проекту (роботи), практики, тренінгу	для заліку
90 – 100	A	відмінно	зараховано
82 – 89	B	добре	
74 – 81	C		
64 – 73	D	задовільно	
60 – 63	E		
35 – 59	FX	незадовільно	не зараховано
1 – 34	F		

Політики навчальної дисципліни

Політика дотримання академічної доброчесності – кожен студент повинен дотримуватись академічної доброчесності.

Політика щодо пропусків занять – відпрацювання пропущених занять згідно графіку консультацій викладача.

Політика щодо виконання завдань пізніше встановленого терміну – оцінювання завдань із закінченням строку здійснюється за принципом зниження максимального балу на 50% від максимально можливого за окремий вид навчальної роботи

Більш детальну інформацію щодо компетентностей, результатів навчання, методів навчання, форм оцінювання, самостійної роботи наведено у Робочій програмі навчальної дисципліни https://pns.hneu.edu.ua/enrol/index.php?id=7230

Силабус затверджено на засіданні кафедри «___»_____2020 р. Протокол №___