Силабус навчальної дисципліни
«*Устаткуванння закладів готельно-ресторанного господарства*»

Спеціальність	*241 «Готельно-ресторанна справа»*
Освітня програма	*Готельно-ресторанний бізнес*
Освітній рівень	*Перший (бакалаврський)*
Статус дисципліни	*Обов'язкова (Цикл професійної підготовки)*
Мова викладання	*Українська*
Курс / семестр	*2 курс, 4 семестр*
Кількість кредитів ЄКТС	*4 ЄКТС*
Розподіл за видами занять та годинами навчання	*Лекції – 24 год.*
	Лабораторні – 16 год.
	Практичні (семінарські) – 8 год.
	Самостійна робота – 72 год.
Форма підсумкового контролю	*Залік*
Кафедра	*Кафедра підприємництва і готельно-ресторанного бізнесу, перший корпус, ауд.303, http://mev.hneu.edu.ua/*
Викладач (-і)	*Золотухіна Інна Василівна, кандидат технічних наук, доцент*
Контактна інформація викладача (-ів)	*zolotukhina_inna@ukr.net*
Дні занять	*За розкладом*
Консультації	*Відповідно до графіку консультацій, очні та дистанційні, індивідуальні та групові*

Мета навчальної дисципліни – формування професійних компетентностей щодо вибору, розміщення устаткування для готелів, та навичок, пов’язаних із вибором, експлуатацією, розміщенням механічного, теплового, холодильного і торговельного устаткування для закладів ресторанного господарства, а також підготовка фахівців, спроможних знати та вирішувати питання використання нових видів машин і апаратів.

Передумови для навчання

Передумови для навчання: наявність базових знань щодо технологічних процесів приготування продуктів ресторанного господарства; організації закладів готельно-ресторанного господарства.

Навчальні дисципліни: «Основи гастрономії та сервісології», «Сучасні технології харчування».

Зміст навчальної дисципліни

Змістовий модуль 1. **Устаткування готелів та закладів ресторанного господарства.**

Тема 1. Вступ. Класифікаціяустаткуваннязакладів готельно-ресторанногогосподарства.

Тема 2. Оснащення жилої, адміністративної,обслуговуючої та підсобної груп приміщень

Тема 3. Оснащення готельного номеру побутовими приладами, аудіо- та відеотехнікою.

Тема 4. Устаткування для клінінгу.

Тема 5. Універсальні кухонні машинита сортувально-калібрувальне устаткування.

Тема 6. Мийне та очищувальне устаткування.

Тема 7. Подрібнювальне та різальне устаткування.

Тема 8. Устаткування для перемішування, замішування та дозувально-формувальне устаткування.

Тема 9. Стравоварильне та водогрійне устаткування.Кавові станції.

Тема 10. Жарильно-пекарське устаткування. Пароконвектомати.

Тема 11. Устаткуваннядля шведського столу та кейтерингу.Допоміжне устаткування.

Тема 12. Ваговимірювальне, контрольно-касове устаткування.

Тема 13. Підйомно-транспортне устаткування.Технологічні автомати та механізовані лінії.
Тема 14. Холодильне устаткування.
Змістовий модуль 2. Устаткування для надання додаткових послуг у закладах готельно-ресторанного господарства.
Тема 15. Устаткуваннядля послуг оздоровчого комплексу, спортивних видів розваг.
Тема 16. Устаткуваннядля послуг з організації дозвілля.
Тема 17. Устаткуваннядля конференц- та бізнесцентрів.
Тема 18. Устаткування для пралень та хімчисток.
Тема 19. Оснащення драйв-сервісу.

Матеріально-технічне (програмне) забезпечення дисципліни

Сторінка курсу на платформі Moodle (персональна навчальна система)	За електронною адресою на сайті ПНС ім. С. Кузнеця https://pns.hneu.edu.ua/enrol/index.php?id=7681 розміщено: робоча програма, технологічна карта, презентації лекцій, завдання для лабораторних та практичних занять, самостійної роботи, методичні рекомендації щодо виконання практичних завдань.

Система оцінювання результатів навчання

ХНЕУ ім. С. Кузнеця використовує накопичувальну (100-бальну) систему оцінювання, яка враховує види занять, які згідно з програмою навчальної дисципліни передбачають лекційні, лабораторні та практичні заняття, самостійну роботу та залік, за результатами накопичення балів за проміжний та поточний контроль. Підсумкова кількість балів, яку може накопичити здобувач вищої освіти складається з суми балів за поточну успішність. Максимальна кількість балів – 100. Мінімальна кількість балів – 60 балів.

Накопичування рейтингових балів з навчальної дисципліни

Види навчальної роботи	Max кількість балів
Тестування за лекційним матеріалом	**10**
Лабораторні роботи	**30**
Практичні завдання за темами, презентації	**30**
Самостійна робота за темами	**15**
Письмові контрольні роботи	**15**
Максимальна кількість балів	**100**

Політики навчальної дисципліни

Політика дотримання академічної доброчесності – списування заборонено. Політика щодо пропусків занять – відвідування є обов’язковим. Політика щодо отримання додаткових балів – є можливість написання наукової статті.

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=7681.

Силабус затверджено на засіданні кафедри підприємництва
і готельно-ресторанного бізнесу «4» червня 2021 р. Протокол № 8