



СИЛАБУС КУРСУ «Устаткування закладів готельно-ресторанного господарства»

ступінь вищої освіти – бакалавр
галузь знань – 24 Сфера обслуговування
спеціальність – 242 Туризм
освітньо-професійна програма «Туризм»
Рік навчання: 3, Семестр: 5
Кількість кредитів: 5
Мова навчання: українська

ПП

Керівник курсу

Уляна Володимирівна ТКАЧ

к.е.н., доцент, доцент кафедри міжнародного туризму і готельного бізнесу

Контактна інформація

u.tkach@wunu.edu.ua

Опис дисципліни

Метою навчальної дисципліни «Устаткування закладів готельно-ресторанного господарства» є набуття студентами необхідних знань та навичок, пов'язаних із призначенням, вибором, розміщенням, експлуатацією, технічним обслуговуванням механічного, теплового, холодильного та торговельно-технологічного обладнання для ЗРГ, а також формування у студентів системи знань, які необхідні спеціалісту для впровадження нової техніки, комплексної механізації технологічних процесів.

Структура курсу

Години (лек. / сем.)	Тема	Результати навчання	Контрольні заходи
2/2	Тема 1. Призначення і види устаткування. Устаткування адміністративних приміщень готелю.	Знати: Основні види устаткування, що використовується в готелях. Призначення різних видів обладнання для адміністративних приміщень. Вимоги до ергономічності та ефективності обладнання. Особливості вибору устаткування для різних функціональних зон готелю. Вміти: Правильно обирати та розміщувати устаткування в адміністративних приміщеннях. Використовувати обладнання з урахуванням його функціонального призначення. Підтримувати технічний стан устаткування. Аналізувати та оцінювати потреби в модернізації або заміні обладнання.	Питання, кейси
2/2	Тема 2. Технічне оснащення номера готелю.	За результатами вивчення теми "Технічне оснащення номера готелю" студенти повинні: знати основні вимоги до технічного оснащення номерів готелів різних категорій; розуміти функціональні особливості обладнання (освітлення, опалення, вентиляція, електронні системи безпеки та комунікації); вміти аналізувати оснащення	Питання, кейси

		номерів з точки зору комфорту гостей та ефективного використання ресурсів; оцінювати вплив сучасних технологій на рівень сервісу та задоволеність клієнтів; використовувати набуті знання для покращення якості готельного обслуговування.	
2/2	Тема 3. Устаткування для клінінгу.	Студенти розуміють різноманіття клінінгового обладнання (пилососи, мийні машини, пароочищувачі тощо) та їх призначення; володіють практичними навичками роботи з основними інструментами для професійного прибирання; знають основні принципи догляду та обслуговування техніки для забезпечення її тривалої експлуатації; вміють здійснювати вибір відповідного обладнання. Можуть правильно обрати обладнання відповідно до типу поверхні та ступеню забруднення; розуміють важливість дотримання техніки безпеки при роботі з клінінговим обладнанням.	Ділові ігри, питання
3/3	Тема 4. Устаткування для надання послуг оздоровчого комплексу, салонів краси, пралень та хімчисток.	Студенти ознайомилися з основними видами обладнання, яке використовується в оздоровчих комплексах, салонах краси, пральнях та хімчистках; засвоїли принципи функціонування обладнання, а також основні технічні характеристики; навчилися вибирати відповідне обладнання залежно від специфіки послуг, що надаються; отримали базові навички щодо безпечного використання та обслуговування обладнання для довготривалої експлуатації; дізналися про новітні технології та обладнання, які покращують якість обслуговування в цих сферах.	Тести, питання
3/3	Тема 5. Устаткування для конференц- та бізнес-центрів і надання послуг з організації дозвілля.	Студенти ознайомилися з основними типами техніки для конференцій та бізнес-центрів, такими як аудіо- та відеосистеми, проектори, конференц-столи, системи освітлення; оволоділи навичками планування та забезпечення технічно правильно організації конференцій, семінарів та інших ділових заходів; вивчили методи організації розважальних та дозвільних заходів для учасників бізнес-зустрічей, що включають культурні програми, екскурсії, спортивні активності; зрозуміли необхідність технічної підтримки та обслуговування обладнання під час заходів.	Питання, кейси
2/2	Тема 6. Комплектація устаткуванням виробничих ліній згідно технологічного процесу приготування страв	Розуміння принципів підбору та розміщення обладнання на виробничих лініях; опанування технологічного процесу приготування страв та його етапів; здатність аналізувати та вибирати відповідне обладнання для конкретних етапів приготування; навички забезпечення ефективної роботи виробничих ліній з урахуванням особливостей страв і виробничого потоку; вміння оптимізувати виробничий процес за допомогою сучасних технологій та обладнання.	Ділові ігри, питання

4/4	Тема 7. Устаткування для механічної обробки сировини і виготовлення напівфабрикатів.	Студенти ознайомилися з різноманітними типами машин і механізмів, які використовуються в механічній обробці сировини, такими як токарні, фрезерні, шліфувальні верстати та інші; засвоїли принципи роботи основного обладнання, включаючи механізми обробки, технологічні процеси та основи автоматизації; студенти навчилися вибирати відповідне устаткування для конкретних технологічних задач залежно від типу оброблюваної сировини та вимог до готової продукції; студенти розглянули питання безпеки під час роботи з механічним обладнанням, включаючи основні правила та норми охорони праці.	Тести, питання
4/4	Тема 8. Устаткування для теплової обробки продуктів	Студенти засвоїли різні види устаткування, використовуюваного для теплової обробки продуктів, включаючи печі, грилі, фритюрниці та пароварки; зрозуміли принципи роботи кожного з видів обладнання та їх вплив на якість і безпечність готової продукції; ознайомилися із технологією теплової обробки, що включає різні методи, такі як запікання, смаження, варіння та пара; мали можливість практично використовувати обладнання, що сприяло формуванню практичних навичок у тепловій обробці продуктів.	Питання, кейси
4/4	Тема 9. Устаткування для холодильної обробки продуктів	Студенти освоїли різноманітні типи холодильної техніки, такі як морозильники, охолоджувачі, рефрижератори, та їх призначення; зрозуміли основні принципи функціонування холодильної техніки, включаючи термодинамічні процеси, які забезпечують охолодження; опанували навички виконання основного технічного обслуговування обладнання, включаючи перевірку температурних режимів, очищення та виявлення несправностей; ознайомилися з нормами безпеки та гігієни при використанні холодильної техніки для обробки харчових продуктів; зрозуміли вплив правильного вибору та використання холодильної техніки на економічні показники підприємств.	Ділові ігри, питання
2/2	Тема 10. Устаткування для забезпечення процесу реалізації товарів і послуг.	Студенти продемонстрували розуміння різних видів устаткування, необхідного для реалізації товарів і послуг, включаючи торговельні, складські та логістичні системи; можуть пояснити функціональні характеристики кожного типу обладнання та їхнє значення в процесі реалізації продукції; студенти здатні обґрунтувати вибір конкретного устаткування для різних сценаріїв бізнесу, враховуючи ефективність, вартість і потреби споживачів; вони навчилися основам управління обладнанням, включаючи обслуговування, модернізацію та впровадження нових технологій; можуть оцінити ефективність використання устаткування в процесі реалізації товарів і	Питання, кейси

		послуг та пропонувати вдосконалення.	
2/2	Тема 11. Системи автоматизації діяльності закладів ресторанного господарства.	Студенти отримали знання про основні поняття та терміни, що стосуються автоматизації в ресторанному бізнесі, включаючи типи систем та їх функціональні можливості; усвідомили переваги автоматизації, такі як підвищення ефективності, зниження помилок у замовленнях та поліпшення обслуговування клієнтів; студенти ознайомилися з різними програмними продуктами, які використовуються в закладах ресторанного господарства, такими як POS-системи, програми управління запасами та системи резервування. Студенти навчилися оцінювати ефективність впровадження автоматизації та можливі ризики, пов'язані з цим процесом.	Питання, кейси

Список літератури

1. HoReCa: навч. посіб.: у 3 т. Т. 1. Готелі / [А.А. Мазаракі, С.Л. Шаповал, С.В. Мельниченко та ін.] ; за ред.. А.А. Мазаракі. – 2-ге вид., виправл. І доповн.- Київ. Київ. Нац. торг.-екон. ун-т, 2017. – 411 с.
2. HoReCa: навч. посіб.: у 3 т. Т. 2. Ресторани / [А.А. Мазаракі, С.Л. Шаповал, С.В. Мельниченко та ін.] ; за ред.. А.А. Мазаракі. — Київ. Київ. нац. торг.-екон. ун-т, 2017. - 311 с.
3. Бойко М.Г. Організація готельного господарства : Підруч. для студ. екон. спеціальностей вищих навч.закл. / М. Г. Бойко, Л. М. Гопкало. – К. : Київ. нац. торг.-екон. ун-т, 2006. – 447с.
4. Наказ міністерства Економіки та з питань європейської інтеграції України № 2 від 3 січня 2003 року “Про затвердження Рекомендованих норм технічного оснащення закладів ресторанного господарства». – К.: 2003.
5. Проектування закладів ресторанного господарства : підручник / А.А. Мазаракі, С.Л. Шаповал, О.М. Григоренко. - К. : Київ. нац. торг.- екон. ун-т, 2017. – 184 с.
6. Торговельне обладнання: підручник / А.А. Мазаракі, С.Л. Шаповал, І.І. Тарасенко, О.П., Шинкаренко – К. : Київ. нац. торг.-екон. ун-т, 2018. – 320 с.
7. Устаткування закладів ресторанного господарства : навч. посіб. для студ. вищ. навч. закл. / [А.А. Мазаракі, С.Л. Шаповал, І.І. Тарасенко та ін. / за ред. А.А. Мазаракі] – К. : Київ. нац. торг.-екон. ун-т, 2013. - 640 с.
8. Устаткування закладів ресторанного господарства: підручник / Доценко В.Ф., Губеня В.О. – Київ: Кондор-Видавництво, 2016.

Інтернет-ресурси:

1. Сайт компанії «Новий проект».-Режим доступу: www.np.com.ua
2. Сайт компанії «Silence».-Режим доступу : www.silence.com.ua
3. Сайт компанії «Меркс».-Режим доступу : www.merx.ua.
4. Сайт компанії «Ефес». – Режим доступу : www.efes.com.ua.
5. Офіційний сайт Міністерства економіки та з питань європейської інтеграції України. – Режим доступу : www.me.kmu.gov.ua.
6. Сайт компанії «Рациональ». – Режим доступу : www.rational-online.com.
7. Сайт компанії «D2 System». – Режим доступу : www.d2.ua
8. Сайт компанії «Профітекс».-Режим доступу:www.profitex.com.

Політика оцінювання

Політика щодо дедлайнів і перескладання: Для виконання індивідуальних завдань і проведення контрольних заходів встановлюються конкретні терміни. Перескладання модулів відбувається з дозволу дирекції факультету (інституту) за наявності поважних причин (наприклад, лікарняний).

Політика щодо академічної доброчесності: Письмові роботи підлягають перевірці на наявність плагіату та допускаються до захисту з коректними текстовими запозиченнями. Використання друкованих і електронних джерел інформації під час контрольних заходів та екзаменів заборонено.

Політика щодо відвідування: Відвідування занять є обов'язковим компонентом оцінювання. За об'єктивних причин (наприклад, карантин, військовий стан, хвороба, закордонне стажування) навчання може відбуватись в онлайн формі за погодженням із керівником курсу.

Оцінювання

Підсумковий бал з дисципліни визначається як середньозважена величина, залежно від питомої ваги кожної складової залікового кредиту:

Модуль 1		Модуль 2		Модуль 3	Модуль 4	Модуль 5
10%	10%	10%	10%	5%	15%	40%
Поточне оцінювання	Модульний контроль 1	Поточне оцінювання	Модульний контроль 2	Тренінги	Самостійна робота	Екзамен
Оцінка за даний модуль визначається як середнє арифметичне за роботу на практичних заняттях №1-6.	Підсумкова письмова робота за темами №1-6.	Оцінка за даний модуль визначається як середнє арифметичне за роботу на практичних заняттях №7-11.	Підсумкова письмова робота за темами №7-11.	Оцінка за виконання завдань за темами №1-3 тренінгу.	Оцінка за виконаний і представлений реферат на вибрану тему.	1. Теоретичні питання: 2 питання по 30 балів - max 60 балів. 2. Практичне завдання - max 30 балів <i>додаткове питання-10-б</i>

Шкала оцінювання

За шкалою університету	За національною шкалою	За шкалою ECTS
90-100	відмінно	A (відмінно)
85-89	добре	B (дуже добре)
75-84		C (добре)
65-74	задовільно	D (задовільно)
60-64		E (достатньо)
35-59	незадовільно	FX (незадовільно з можливістю повторного складання)
1-34		F (незадовільно з обов'язковим повторним курсом)