

НАЦІОНАЛЬНИЙ УНІВЕРСИТЕТ «ЗАПОРІЗЬКА ПОЛІТЕХНІКА»

Кафедра Туристичного, готельного та ресторанного бізнесу

(найменування кафедри)



СИЛАБУС НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ

Устаткування закладів готельно-ресторанного господарства

(назва навчальної дисципліни)

Освітня програма: _____ Готельно-ресторанна справа _____
(назва освітньої програми)

Спеціальність: _____ 241 Готельно-ресторанна справа _____
(найменування спеціальності)

Галузь знань: _____ 24 Сфера обслуговування _____
(найменування галузі знань)

Ступінь вищої освіти: _____ Перший (бакалаврський) рівень _____
(назва ступеня вищої освіти)

Викладач: _____ д.т.н., доцент, професор кафедри **ФОЩАН АНДРІЙ ЛЕОНТІЙОВИЧ** _____
(ПІБ, посада, науковий ступінь та вчене звання)

м. Запоріжжя

2022

1. Загальна інформація

Назва дисципліни	Устаткування закладів готельно-ресторанного господарства Обов'язкова
Рівень вищої освіти	Перший (бакалаврський) рівень
Викладач	Фощан А.Л., д.т.н., доцент, професор кафедри ТГРБ
Контактна інформація викладача	телефон викладача 0506340913 E-mail викладача andreyfoshchan@gmail.com
Час і місце проведення навчальної дисципліни	згідно до розкладу занять - https://zp.edu.ua/node/7904 дистанційне навчання - https://moodle.zp.edu.ua/ відеоконференції на платформі Zoom (особиста або колективна). Ідентифікатор 255 705 5417. Код доступу 705076. (https://us04web.zoom.us/j/2557055417?pwd=Z09rUHdXK25EVmQyZ2UwWGlsTGFOZz09)
Обсяг дисципліни	Кількість годин - 135 кредитів – 4,5 кредити ЕКТС розподіл годин: лекції - 14 практичні заняття - 28 самостійна робота - 90 контрольна робота - 3 вид контролю – екзамен
Консультації	Згідно з графіком консультацій - https://zp.edu.ua/rozklad-zanyat-ta-konsultacyi-3 Консультативна допомога студенту надається у таких формах: - особиста зустріч викладача і студента за графіком консультацій https://zp.edu.ua/node/7904 (не менш ніж 2 рази по 2 години на тиждень або за попередньою домовленістю); - відеоконференція на платформі Zoom (особиста або колективна). Ідентифікатор 255 705 5417. Код доступу 705076; - листування за допомогою електронної пошти: andreyfoshchan@gmail.com (у форматі 24/7 кожного дня); - відеозустріч, аудіоспілкування або повідомлення у сервісах Viber, WhatsApp, Telegram (за графіком консультацій викладача); - спілкування по телефону (з 10.00 до 12.00 кожен день крім вихідних та святкових днів).

2. Постреквізити навчальної дисципліни

Здобуті здобувачем вищої освіти знання при вивченні дисципліни «Устаткування закладів готельно-ресторанного господарства» є обов'язковими для таких складових подальшого навчання: вивчення дисципліни «Проектування об'єктів готельно-ресторанного господарства», навчальна практика, кваліфікаційна дипломна робота.

3. Характеристика навчальної дисципліни

Предметом дисципліни є вивчення теоретичних основи процесів, що реалізуються в устаткуванні закладів готельно-ресторанного господарства, принципів його вибору за функціональним призначенням, технічними характеристиками, конструктивними та експлуатаційними особливостями, безпекою праці; оволодіння методиками розрахунків теоретичної продуктивності, обґрунтованої кількості машин та апаратів для технічного оснащення закладів готельно-ресторанного господарства.

У результаті вивчення навчальної дисципліни студент повинен отримати **загальні компетентності:**

ЗК 3 – Здатність вчитися і оволодівати сучасними знаннями.

ЗК 4 – Навички використання інформаційних і комунікаційних технологій.

ЗК 5 – Здатність працювати в команді.

ЗК 7 – Цінування та повага різноманітності та мультикультурності.

ЗК 8 – Навики здійснення безпечної діяльності.

ЗК 9 – Здатність до абстрактного мислення, аналізу та синтезу.

ЗК 10 – Здатність застосовувати знання у практичних ситуаціях.

ЗК 13 – Прагнення до збереження екології, навколишнього середовища та ресурсо-збереження.

спеціальні компетенції:

СК 1 – Розуміння предметної області і специфіки професійної діяльності.

СК 2 – Здатність організовувати сервісно-виробничий процес з урахуванням вимог і потреб споживачів та забезпечувати його ефективність.

СК 3 – Здатність використовувати на практиці основи діючого законодавства в сфері готельного та ресторанного бізнесу та відстежувати зміни.

СК 6 – 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 7 – Здатність розробляти нові послуги (продукцію) з використанням інноваційних технологій виробництва та обслуговування споживачів.

СК 8 – Здатність розробляти, просувати, реалізовувати та організовувати споживання готельних та ресторанних послуг для різних сегментів споживачів.

СК 9 – Здатність здійснювати підбір технологічного устаткування та обладнання, вирішувати питання раціонального використання просторових та матеріальних ресурсів.

СК 10 – Здатність працювати з технічною, економічною, технологічною та іншою документацією та здійснювати розрахункові операції суб'єктом готельного та ресторанного бізнесу.

СК 14 – Здатність розробляти проекти підприємств санаторно-курортних, готельно-ресторанних закладів з удосконалення асортименту і якості послуг у відповідності запитам споживачів з урахуванням задач і проблем розвитку індустрії гостинності в межах певного регіону.

Очікувані програмні результати навчання:

ПРН 2 – Знати, розуміти і вміти використовувати на практиці базові поняття з теорії готельної та ресторанної справи, організації обслуговування споживачів та діяльності суб'єктів ринку готельних та ресторанних послуг, а також суміжних наук.

ПРН 4 – Аналізувати сучасні тенденції розвитку індустрії гостинності та рекреаційного господарства.

ПРН 5 – Розуміти принципи, процеси і технології організації роботи суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу.

ПРН 6 – Аналізувати, інтерпретувати і моделювати на основі існуючих наукових концепцій сервісні, виробничі та організаційні процеси готельного та ресторанного бізнесу.

ПРН 7 – Організовувати процес обслуговування споживачів готельних та ресторанних послуг на основі використання сучасних інформаційних, комунікаційних і сервісних технологій та дотримання стандартів якості і норм безпеки.

ПРН 9 – Здійснювати підбір технологічного устаткування та обладнання, вирішувати питання раціонального використання просторових та матеріальних ресурсів.

ПРН 14 – Організовувати роботу в закладах готельного і ресторанного господарства, відповідно до вимог охорони праці та протипожежної безпеки.

ПРН 16 – Виконувати самостійно завдання, розв'язувати задачі і проблеми, застосовувати їх в різних професійних ситуаціях та відповідати за результати своєї діяльності.

ПРН 17 – Аргументовано відстоювати свої погляди у розв'язанні професійних завдань при організації ефективних комунікацій зі споживачами та суб'єктами готельного та ресторанного бізнесу.

ПРН 23 – Актуалізувати та розробляти заходи, спрямовані на ресурсозбереження, екологізацію процесів в готельно-ресторанних закладах та санаторно-курортних комплексах.

ПРН 24 – Розробляти проекти підприємств санаторно-курортних, готельно-ресторанних закладів з удосконалення асортименту і якості послуг у відповідності запитам споживачів з урахуванням задач і проблем розвитку індустрії гостинності в межах певного регіону, в тому числі і з іноземними партнерами та клієнтами.

4. Мета та завдання вивчення навчальної дисципліни

Мета навчальної дисципліни – набуття студентами необхідних знань та навичок, 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 спеціалістів, спроможних знати та вирішувати питання використання нових видів машин і апаратів.

Основним завданням вивчення дисципліни є теоретична та практична підготовка фахівців з таких питань:

- знання теоретичного устрою, норм оснащення, правил експлуатації та техніки безпеки під час використання обладнання для оснащення номерного фонду готельних та ресторанних комплексів;

- знання теоретичного устрою, норм оснащення, правил експлуатації та техніки безпеки під час використання механічного, теплового, холодильного та торговельного обладнання у закладах готельно-ресторанного господарства.

Згідно з вимогами освітньо-професійної програми *студенти повинні* досягти таких результатів навчання:

знати:

- теоретичні основи процесів теплової, механічної та холодильної обробки продуктів;
- технічні характеристики, номенклатуру, принцип дії та функціональне призначення устаткування закладів готельно-ресторанного господарства вітчизняних та закордонних фірм, основні фактори, які впливають на ефективність роботи апаратів;

- функціональне призначення та сфери використання машин і апаратів для механізації технологічних процесів закладів готельно-ресторанного господарства;

- методику розрахунків теоретичної продуктивності апаратів.

вміти:

- раціонально вибирати устаткування для закладів готельно-ресторанного господарства;
- оволодіти навичками праці з різними видами устаткування;
- вміти обґрунтовувати технічне оснащення закладів готельно-ресторанного господарства.

5. Зміст та складові навчальної дисципліни

Тема	Вид заняття	Кількість годин	Розподіл балів
Класифікація устаткування закладів ресторанного господарства	лекція	2	5
Оснащення жилої, адміністративної, обслуговуючої та підсобної груп приміщень	лекція	2	5
Оснащення готельного номеру побутовими приладами, аудіо- та відеотехнікою	лекція, практичні	3	5
Устаткування для клінінгу	лекція, практичні	3	5
Універсальні кухонні машини	лекція, практичні	3	5
Мийне та очищувальне устаткування	лекція, практичні	3	5
Подрібнювальне та різальне устаткування	лекція, практичні	3	5
Стравоварильне та водогрійне устаткування.	лекція, практичні	3	5
Жарильно-пекарське устаткування.	лекція, практичні	3	5
Холодильне устаткування	лекція, практичні	3	5
Устаткування для шведського столу та кейтерингу. Допоміжне устаткування	лекція, практичні	3	5
Ваговимірювальне, контрольно-касове устаткування	лекція, практичні	3	5
Устаткування для послуг оздоровчого комплексу, спортивних видів розваг	практичні	2	5
Устаткування для послуг з організації дозвілля	практичні	2	5
Устаткування для конференц- та бізнесцентрів	практичні	2	5
Устаткування для пральні та хімчисток	практичні	2	5
Контрольна робота		3	20
Підсумковий модульний контроль	екзамен	45	60-100

6. Самостійна робота

Сучасна освіта будується, насамперед, на формування у майбутніх спеціалістів у сфері готельно-ресторанної справи необхідних компетентностей, серед яких важливою є здатність до самостійної роботи, тому, під час вивчення курсу «Устаткування закладів готельно-ресторанного господарства» поряд з аудиторними заняттями підвищена увага приділяється організації і проведенню самостійної роботи.

Метою самостійної роботи є активізація засвоєння студентами теоретичних знань, формування навичок творчого опрацювання навчального матеріалу для підготовки до контрольних заходів та застосування у подальшій роботі.

Самостійна робота студентів повинна стимулювати прагнення до наукового пошуку, створювати умови для професійного зростання та самовдосконалення.

Зміст самостійної роботи для студентів денної та заочної форм навчання:

1. Поглиблене вивчення питань тем за методичними вказівками викладача.
2. Систематичне опрацювання лекційного матеріалу, запропонованої базової та допоміжної літератури з питань курсу.
3. Систематична підготовка до практичних занять відповідно до запропонованих планів їх проведення (переліку питань).
4. Самостійна підготовка до поточного та підсумкового модульного контролю.

Студент повинен опрацювати необхідний обсяг навчальної літератури та нормативно-правових актів. У ході засвоєння програми курсу, під час підготовки до підсумкового контролю студентам рекомендується звертатись до першоджерел (міжнародних нормативно-правових актів, Конституції України, законів, наказів, інструкцій міністерств та інших нормативно-правових документів, державних та міжнародних стандартів) і до монографічної літератури, в якій висвітлено основні погляди на відповідні проблеми,

Студенти мають змогу завантажити свої напрацювання в систему дистанційного навчання (moodle) НУ «Запорізька політехніка» (<https://moodle.zp.edu.ua/>).

7. Індивідуальні завдання

У якості індивідуальної роботи студенти виконують контрольну роботу. Контрольна робота є складовою навчального процесу, і являє собою закінчене дослідження певного напрямку. Кожен з студентів отримує індивідуальну тему, що сприяє:

- поглибленому вивченню теоретичного матеріалу;
- залученню студентів до самостійної роботи з науковою літературою конкретного спрямування та розвитку навичок глибокого вивчення, узагальнення та систематизації підбраного матеріалу;
- розвитку здібностей до формування авторських висновків та пропозицій на основі проведеного дослідження.

Контрольна робота виконується студентом самостійно і здається у встановлений кафедрою термін.

Передумовами виконання контрольної роботи слугують:

- систематичне відвідування лекцій;
- активна участь в роботі на семінарських заняттях;
- творча ініціатива;
- відповідальність та організованість студента.

Успішне виконання контрольної роботи виступає формою проведення підсумкового контролю з дисципліни.

Якісно проведені дослідження можуть виступати основою для написання дипломних робіт.

Вибір теми контрольної роботи є відповідальним етапом. Невдало вибрана тема може спричинити проблеми в процесі підготовки та написання контрольної роботи.

Для своєї контрольної роботи студент може обрати тему самостійно, безпосередньо узгодивши її з лектором. Студент також може скористатися рекомендованим переліком тем з курсу «Устаткування закладів готельно-ресторанного господарства».

8. Система та критерії оцінювання курсу

Згідно з діючою в університеті системою комплексної діагностики знань студентів, з метою стимулювання планомірної та систематичної навчальної роботи, оцінка знань студентів здійснюється за 100-бальною системою.

Форми контролю знань студентів:

- поточний;
- рубіжний (контрольна робота);
- підсумковий (залік).

В процесі навчання викладачем реалізується поточний контроль знань здобувача, який проводиться шляхом перевірки викладачем виконання здобувачем контрольних робіт (у формі тестів або реферату). Цей контроль здійснюється після викладання лекційного матеріалу, обговорення його на практичних заняттях та самостійної роботи згідно плану і обсягів конкретної змістової частини.

Поточний контроль має за мету перевірку рівня підготовленості здобувача до виконання конкретної роботи. Форма проведення поточного контролю знань під час навчальних занять визначається викладачем і на кожний навчальний рік затверджується на засіданні кафедри. Основною формою поточного контролю є тестування.

Змістовий контроль – підсумовує результати засвоєння матеріалів, що входять у нього (дисципліна розподілена на дві змістові частини) та реалізується шляхом узагальнення результатів поточного контролю знань та проведення спеціальних контрольних заходів.

Змістовий контроль проводиться наприкінці кожної змістової частини за рахунок аудиторних занять і має на меті перевірку засвоєння студентом певного ступеня знань та вмінь, що формують ці змістові частини.

Здобувач отримує залікову оцінку шляхом набору балів за поточним та змістовим оцінюванням.

Позитивною вважається оцінка від 60 до 100 балів. Поточний контроль знань студентів включає оцінку за роботу на лекційних, практичних заняттях та самостійну роботу.

Розподіл балів, які отримують студенти (залік)

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

T1, T2,...T10 – теми змістовних модулів.

Замість виконання завдань (вивчення тем) можуть додатково враховуватись такі види активностей здобувача (неформальна освіта) за умов підтвердження результатів (сертифікат з зазначення обсягу кредитів, сертифікат участі, грамота учасника конференції, сертифікат за призове місце у конкурсі тощо).

9. Інформаційне забезпечення курсу

1. Конвісер І.О., Бублик Г.А., Паригіна Т.Б., Григор'єв Ю.М. Устаткування закладів ресторанного господарства: Навч. посібник для студентів вищих навч. закладів, які навчаються за спеціальністю «Технологія харчування». – К.: КНТЕУ, 2005.

2. Байлик С.І. Готельне господарство. Обладнання. Євроремонт. Експлуатація. – К.: Дакор, 2003. – 334 с.

3. Дорохін В.О., Герман Н.В., Шеляков О.П. Теплове обладнання підприємств харчування. Підручник. – Полтава: РВВПУСКУ, 2004 – 583 с.

4. Дейниченко Г.В., Ефимова В.А., Постнов Г.М. Оборудование предприятий питания. Справочник. – Харьков: ДП Редакция «Мир Техники и Технологии», 2005. – 456 с.

5. Черевко О.І., Малюк Л.П., Дейниченко Г.В. Збірник нормативних документів державного регулювання у сфері ресторанного бізнесу. – Харків: «Фавор», 2003. – 402 с.

6. Горелков Д.В. Устаткування закладів готельно-ресторанного господарства. Практикум: навчально-методичний посібник / Д.В. Горелков, В.М. Червоний, І.В. Золотухіна. Харків: ХДУХТ, 2019. 173 с.

7. Пахомов П.Л., Сафонов В.В. Холодильна техніка: Навчальний посібник. ХДУХТ. – Харків, 2003. – 224 с.

8. 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. – Київ : КНТЕУ, 2017. 412 с.

9. 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: КНТЕУ, 2017. 312 с.

10. HoReCa: навч. посіб.: у 3 т. Т. 3. Кейтеринг / [А.А. Мазаракі, С.Л. Шаповал, С.В. Мельниченко та ін.] за ред. А.А. Мазаракі. Київ: КНТЕУ, 2017. 448 с

10. Політика курсу

Для успішного проходження курсу та складання контрольних заходів необхідним є вивчення навчального матеріалу за кожною темою. Специфіка курсу здебільшого передбачає акцент на розумінні підходів і принципів, ніж запам'ятовування визначень. Кожен здобувач повинен ознайомитися і слідувати Положенню про академічну доброчесність Національного університету «Запорізька політехніка», Статуту і Правил внутрішнього розпорядку Національного університету «Запорізька політехніка». Зокрема, для успішного засвоєння програмного матеріалу здобувач зобов'язаний:

- не запізнюватися на заняття;
- не пропускати заняття, а в разі хвороби надати довідку;
- самостійно вивчити матеріал пропущеного заняття;
- системно і регулярно працювати з навчальною і науковою літературою;
- конструктивно підтримувати зворотній зв'язок на всіх заняттях;
- брати активну участь у навчальному процесі;
- своєчасно і акуратно виконувати завдання для самостійної роботи;
- відключити мобільний телефон під час занять;
- бути терпимим і доброзичливим до однокурсників та викладачів;
- брати участь у контрольних заходах (поточний контроль, підсумковий контроль);
- будь-яке копіювання або відтворення результатів чужої праці, якщо тільки робота не має груповий формат, використання завантажених з Інтернету матеріалів кваліфікується як порушення норм і правил академічної доброчесності та передбачає притягнення винного до відповідальності, у порядку, визначеному чинним законодавством та Положенням про академічну доброчесність в Національному університеті «Запорізька політехніка».

Здобувач успішно навчається, якщо послідовно набирає кредити, необхідні для здобуття ступеня бакалавр. Для цього потрібно, щоб накопичувальний бал був не нижче, ніж 60 балів за даним курсом. Якщо накопичувальний бал нижче 60 балів, здобувач вважається неуспішним і може бути відрахований відповідно до «Положення про організацію освітнього процесу в Національному університеті «Запорізька політехніка» (у новій редакції)».

Передбачено перезарахування результатів навчання, отриманих у неформальній освіті за умов підтвердження результатів (сертифікат з зазначення обсягу кредитів, сертифікат участі, грамота учасника конференції, сертифікат за призове місце у конкурсі тощо). Передбачається перезарахування результатів навчання у разі, якщо здобувач прослухав аналогічний курс (або його частину) у будь-якому університеті України або Європи, був учасником міжнародних проєктів, був слухачем курсів на дистанційних платформах Coursera, Prometheus, ВУМонлайн тощо.