

**МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ
ПРИКАРПАТСЬКИЙ НАЦІОНАЛЬНИЙ УНІВЕРСИТЕТ
ІМЕНІ ВАСИЛЯ СТЕФАНІКА**



Факультет туризму

Кафедра готельно-ресторанної та курортної справи

СИЛАБУС НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ

Устаткування закладів ГРГ

Освітньо-професійна програма «Готельно-ресторанна справа»

Спеціальність 241 «Готельно-ресторанна справа»

Галузь знань 24 «Сфера обслуговування»

Затверджено на засіданні
кафедри
Протокол № ___ від 25.05.2021р.

м. Івано-Франківськ – 2021

ЗМІСТ

1. Загальна інформація
2. Опис дисципліни
3. Структура курсу
4. Система оцінювання курсу
5. Оцінювання відповідно до графіку навчального процесу
6. Ресурсне забезпечення
7. Контактна інформація
8. Політика навчальної дисципліни

1. Загальна інформація

Назва дисципліни	Устаткування закладів ГРГ
Освітньо-професійна програма	Готельно-ресторанна справа
Спеціалізація	–
Спеціальність	241 «Готельно-ресторанна справа»
Галузь знань	24 «Сфера обслуговування»
Освітній рівень	Бакалавр
Статус дисципліни	Нормативна
Курс/семестр	3/6
Розподіл за видами занять та годинами навчання	Лекції – 16 год. Лабораторні роботи – 30 год. Самостійна робота – 44 год.
Мова викладання	Українська
Посилання на сайт дистанційного навчання	

2. Опис дисципліни

Мета курсу: вивчення теоретичних основ 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; підготовка спеціалістів, спроможних знати й вирішувати питання по використанню нових видів машин і апаратів; формування у студентів компетенцій фахівців галузі готельно-ресторанного господарства в нових ринкових умовах.

Цілі курсу: дана дисципліна дає можливість студентам уявити як на практиці підбирати та економічно обґрунтовувати технічне оснащення закладів готельно-ресторанного господарства.

Компетентності:

ФК 3. Розуміння стану і проблем охорони праці у індустрії гостинності.

ФК 4. Уміння науково обґрунтовувати використання інноваційних ресторанных технологій.

ФК 8. Здатність проектувати технологічний процес виробництва продукції і складати необхідну нормативну документацію.

ФК 9. Здатність здійснювати підбір технологічного устаткування та обладнання, визначати площі приміщень.

ФК 11. Уміння контролювати якість сировини та готової продукції.

Програмні результати навчання:

ПРН 8. Здатність використовувати науково обґрунтовані методи і засоби забезпечення безпеки, збереження здоров'я і працездатності людини у процесі праці. Здатність забезпечення організацію безпечної експлуатації технологічного обладнання та ведення технологічних процесів.

ПРН 13. Здатність, використовуючи існуючі джерела інформації, раціоналізаторські пропозиції, інформацію щодо стану технологічного обладнання. За допомогою відповідних стандартів і правил удосконалювати діючі на виробництві технологічні операції; впроваджувати прогресивні технології; раціонально використовувати сировину, напівфабрикати, устаткування.

ПРН 14. Здатність вирішувати питання раціонального використання площі і забезпечення закладу усіма видами устаткування, виробничим інвентарем, кухонним посудом

відповідно до існуючих нормативів та згідно з вимогами охорони праці та здоров'я, захисту навколишнього середовища, протипожежного захисту, санітарними правилами.
 ПРН 15. Здатність дотримуватися санітарно-гігієнічних вимог до технічного обслуговування приміщень і устаткування на підприємствах готельного та ресторанного господарств, санаторно-курортних закладів.
 ПРН 16. Здатність брати участь у розробленні схеми контролю на виробництві.

3. Структура курсу

№	Тема	Результати навчання	Завдання
1.	Вступ. Класифікація, призначення, вимоги до устаткування закладів готельно-ресторанного господарства.	Знати мету, завдання та зміст дисципліни. Поняття та класифікацію устаткування закладів готельно-ресторанного господарства. Вимоги, які надаються до устаткування закладів готельно-ресторанного господарства. Класифікацію та основні технічні характеристики устаткування закладів готельно-ресторанного господарства.	Питання, тести, лабораторна робота
2.	Оснащення та меблювання приміщень у закладах готельного господарства.	Знати оснащення житлової групи приміщень закладів готельного господарства. Оснащення адміністративної групи приміщень закладів готельного господарства. Організація приміщень вестибюльної групи. Меблювання приміщень у закладах готельного господарства.	Питання, тести, лабораторна робота
3.	Мийне та очищувальне устаткування для закладів ресторанного господарства.	Знати машини для миття посуду та їх класифікацію. Машини для миття посуду періодичної дії. Машини для миття посуду безперервної дії. Устаткування для миття овочів.	Питання, тести, лабораторна робота
4.	Подрібнювальне та різальне устаткування для закладів ресторанного господарства.	Знати овочерізальні та протиральні машини. Машини для обробки м'яса та риби. М'ясорубки. Куттери. Хліборізка.	Питання, тести, лабораторна робота
5.	Стравоварильне устаткування. Кавоварки.	Знати характеристику варіння як одного із основних способів теплової обробки харчових продуктів. Харчоварильні котли. Пароварильні шафи. Рисоварки. Пастакукери. Водонагрівальне устаткування. Кавоварки.	Питання, тести, лабораторна робота
6.	Смажильно-пекарське устаткування. Пароконвектомати.	Знати спосіб теплової обробки харчової продукції – смаження. Плити. Сковороди. Фритюрниці. Жарильно-пекарське устаткування. Пароконвекційні шафи. Грилі, шашличні печі.	Питання, тести, лабораторна робота
7.	Ваговимірювальне, контрольно-касове устаткування, холодильне устаткування.	Знати призначення та класифікація ваговимірювального устаткування. Характеристику ваг, що застосовуються у закладах готельно-ресторанного господарства. Електронні контрольно-касові апарати.	Питання, тести, лабораторна робота

8.	Устаткування для шведського столу та кейтерингу.	Знати призначення, конструктивні особливості салат-барів. Характеристику устаткування для шведського столу та ліній роздач. Сучасне устаткування для кейтерингу. Гастроємності. Пересувні візки. Диспенсери. Призначення допоміжного устаткування.	Питання, тести, лабораторна робота
----	--	--	------------------------------------

4. Система оцінювання курсу

Види навчальної роботи	Максимальна кількість балів
Лекція	0
Лабораторна робота	75
Самостійна робота	5
Проміжний тестовий контроль	20
Максимальна кількість балів	100

5. Оцінювання відповідно до графіку навчального процесу

Види навчальної роботи	Навчальні тижні															Разом
	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	
Лекції																0
Лабораторна робота	5	5	5	5	5	5		5	5	5	5	5		5	10	75
Самостійна р-та															5	5
Проміжний тестовий контроль							10						10			20
Залік																
Всього за тиждень	5	5	5	5	5	5	10	5	5	5	5	5	10	5	20	100

6. Ресурсне забезпечення

Методична література

1. Устаткування закладів готельно-ресторанного господарства: методичні вказівки до самостійних робіт для здобувачів освітньо-професійного ступеня фаховий молодший бакалавр галузь знань 24 Сфера обслуговування спеціальності 241 Готельно-ресторанна справа денної форми навчання/ уклад. Хомич А.В., Муха Н.В.. Любешів: Любешівський технічний коледж Луцького НТУ, 2020. 20с.
2. Устаткування закладів готельно-ресторанного господарства: навч. посіб. [для студ. вищих навчальних закладів напряму підготовки 6.140101 «Готельно-ресторанна справа»]/ Андрухів Я.М.: Івано-Франківськ: Фоліант, 2013. 290с.

Рекомендована література

1. Дейниченко Г.В., Афукова Н.О., Постнов Г.М., Дмитревський Д.В., Червоний В.М. Устаткування підприємств харчування. Практикум. Частина 2. Теплове устаткування. Харків: ІНКОС, 2016. 384с.
2. Саенко Н.П., Волошенко Т.Д. Устаткування підприємств громадського харчування: підручник для учнів проф.-техн. навч. закл. К.: ТОВ «ЛДЛГ», 2005. 320 с.
3. Тарасенко І.І. Устаткування закладів ресторанного господарства (механічне): опорний конспект лекцій. К.: КНТЕУ, 2010. 56 с.
4. Шинкаренко О.П., Сидорчук Т.П., Дідик Л.М. Технічне оснащення підприємств громадського харчування. Частина 1 Механічне устаткування: Оріяна-Нова. Львів 2015. 336с.

Інформаційні ресурси

1. HoReCa сервіс Львів [Електронний ресурс]. URL: <http://tehnika-ua.com>.

2. Професійне обладнання для ресторанів, кафе, барів – InoxTrade [Електронний ресурс].
URL: <https://inox-trade.com.ua>

7. Контактна інформація

Кафедра	Готельно-ресторанної та курортної справи, вул.Галицька, 201б, ауд.326, URL: https://kgrks.pnu.edu.ua/ , kgrks@pnu.edu.ua
Викладач Гостьові лектори	Ас. Мендела Є.М.
Контактна інформація викладача	zenja.mendela@pnu.edu.ua

8. Політика навчальної дисципліни

Академічна доброчесність	Атмосферу довіри, взаєморозуміння, взаємоповаги потрібно будувати щоденно. Політика ректорату спрямована на академічну доброчесність, прозорість та законність діяльності. Задля цього розроблено та впроваджено «Положення про запобігання академічного плагіату», «Положення про Комісію з питань етики та академічної доброчесності», «Кодекс честі ДВНЗ «Прикарпатський національний університет імені Стефаника» і опубліковано їх на сайті. Викладеними в цих документах принципами (відповідальності, справедливості, академічної свободи, взаємоповаги, безпеки і добробуту, законності) та правилами поведінки студентів і працівників університету, які базують на відповідних законах, й керується кафедра готельно-ресторанної та курортної справи у своїй діяльності. В університеті діє «Гаряча лінія» з ректором, «Телефон довіри», більшість вступних іспитів проводиться за комп'ютерно-тестовими технологіями, а іспит за допомогою онлайн-трансляції можна переглядати у реальному часі. Діяльність кафедри, ректорату з питань запобігання та виявлення корупції здійснюється на основі чинного законодавства України.
Пропуски занять	Відпрацювання пропущених занять відбувається у перший день за графіком консультацій викладача з навчальної дисципліни.
Виконання завдання пізніше встановленого терміну	Завдання, виконані після зазначеного терміну для виконання, не перевіряються, за винятком поважної причини у студента (документальне підтвердження).
Невідповідна поведінка під час заняття	Вирішується згідно чинного законодавства України, Статуту університету.
Відповідь викладача	Відповідь на роботу, яка надіслана на електронну пошту, студент отримує впродовж 24 годин. Роботи, надіслані у Viber, також отримують відповідь протягом доби.
Додаткові бали	Виставляються під час лабораторних занять за участь у конференції з відповідною тематикою чи відповіді на додаткові питання.
Неформальна освіта	Є можливість отримати додаткові бали за проходження онлайн-курсів на платформах Coursera чи Prometheus, які мають узгоджуватися попередньо з викладачем.

Викладач

Мендела Є.М.