МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ
ТАВРІЙСЬКИЙ ДЕРЖАВНИЙ АГРОТЕХНОЛОГІЧНИЙ УНІВЕРСИТЕТ
ІМЕНІ ДМИТРА МОТОРНОГО

Механіко-технологічний факультет
Кафедра «Обладнання переробних і харчових виробництв
імені професора Ф.Ю. Ялпачика»

СИЛАБУС
з навчальної дисципліни
«УСТАТКУВАННЯ ЗАКЛАДІВ ГОТЕЛЬНО-РЕСТОРАННОГО ГОСПОДАРСТВА»
(http://op.tsatu.edu.ua/course/view.php?id=710)

Викладач (і) к.т.н., доц. Верхоланцева Валентина Олександрівна
http://www.tsatu.edu.ua/ophv/people/verholanceva-valentyna-oleksandrivna/

Кількість кредитів 3
Загальна кількість годин 90

Загальний опис навчальної дисципліни

Анотація курсу. Дисципліна «Устаткування закладів готельно-ресторанного господарства» спрямована на формування у здобувачів першого (бакалаврського) рівня вищої освіти загальних та фахових компетентностей щодо організаційної, експлуатаційної діяльності при модернізації і створенні нових об’єктів готельно-ресторанної галузі та є логічним завершенням формування професійних знань здобувачів ступеня вищої освіти «бакалавр» зі спеціальності 241 «Готельно-ресторанна справа» за ОПП «Готельно-ресторанна справа».

Метою ” є реалізація змісту освіти відповідно до освітньо-професійної програми підготовки студентів напряму підготовки «Готельно-ресторанна справа» освітньо-кваліфікаційного рівня «бакалавр» у засвоєнні студентами обсягу знань, необхідних у подальшій професійній діяльності, у набутті навичок щодо застосування теоретичних знань галузі, а також навичок самостійної, творчої роботи, що знадобляться для впровадження інновацій закладів готельно-ресторанного господарства.

Основна мета дисципліни – набуття студентами необхідних знань і навичок щодо вибору, розміщення устаткування для готелів, а також навичок, пов'язаних з вибором, розміщенням механічного, теплового, холодильного і торговельного устаткування для закладів ресторанного господарства; підготовка спеціалістів, спроможних знати й вирішувати питання використання нових видів машин і апаратів.

В результаті вивчення дисципліни студент повинен

Знати: теоретичні основи процесів теплової, механічної та холодильної обробки продуктів; технічні характеристики, принцип дії та функціональне призначення устаткування закладів готельно-ресторанного господарства вітчизняних і 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: навчитись раціонально вибирати устаткування для закладів готельно-ресторанного господарства;оволодіти навичками праці з різними видами устаткування;вміти економічно обґрунтовувати технічне оснащення закладів готельно-ресторанного господарства.

Soft skills:

– **комунікативні навички:** письмове, вербальне й невербальне спілкування; - уміння грамотно спілкуватися по e-mail; вести суперечки і відстоювати свою позицію, спілкування в конфліктній ситуації; навички створення, керування й побудови відносин у команді.

– **уміння виступати привселюдно:** навички, необхідні для виступів на публіці; проводити презентації.

– **керування часом** - уміння справлятися із завданнями вчасно.

– **гнучкість і адаптивність:** гнучкість, адаптивність і здатність мінятися**;** уміння аналізувати ситуацію, орієнтування на вирішення проблем.

– **лідерські якості:** уміння спокійне працювати в напруженому середовищі; уміння ухвалювати рішення; уміння встановлювати мету, планувати.

– **особисті якості:** креативне й критичне мислення; етичність, чесність, терпіння, повага до навколишніх.

Результати навчання (компетентності)

Компетентності, які студент набуде в результаті вивчення дисципліни

Спеціальність	Загальні компетентності (ЗК)	Спеціальні (фахові) компетентності (ФК)	Результати навчання (РН)
241 «Готельно-ресторанна справа»	ЗК 4. Навички використання інформаційних і комунікаційних технологій. ЗК 5. Здатність працювати в команді. ЗК 7. Цінування та повага різноманітності та мультикультурності. ЗК 9. Здатність до абстрактного мислення, аналізу та синтезу. ЗК 10. Здатність застосовувати знання у практичних ситуаціях.	ФК 3. Здатність використовувати на практиці основи діючого законодавства в сфері готельного та ресторанного бізнесу та відстежувати зміни. . ФК 5. Здатність управляти підприємством, приймати рішення у господарській діяльності суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу. ФК 7. Здатність розробляти нові послуги (продукцію) з використанням інноваційних технологій виробництва та обслуговування споживачів. ФК 9.	РН 9. Здійснювати підбір технологічного устаткування та обладнання, вирішувати питання раціонального використання просторових та матеріальних ресурсів. РН 25. Знати, розуміти і вміти використовувати на практиці основні принципи організації простору об'єктів сфери гостинності, формувати дизайн-концепції для закладів готельно-ресторанного господарства.

		Здатність здійснювати підбір технологічного устаткування та обладнання, вирішувати питання раціонального використання просторових та матеріальних ресурсів ФК 10. Здатність працювати з технічною, економічною, технологічною та іншою документацією та здійснювати розрахункові операції суб'єктом готельного та ресторанного бізнесу. ФК 12. Здатність ініціювати концепцію розвитку бізнесу, формулювати бізнес-ідею розвитку суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу. ФК 16. Здатність організовувати простір та формувати дизайн-концепції об'єктів сфери гостинності	

Орієнтовний перелік тем лекцій

1. Оснащення готельного номеру побутовими приладами, аудіо- та відеотехнікою.
2. Устаткування для клінінга.
3. Загальні відомості про механічне устаткування закладів ресторанного господарства.
4. Механічне устаткування.
5. Торговельне устаткування.
6. Основи холодильної техніки.
7. Торгове холодильне устаткування.
8. Холодильне устаткування.
9. Технічна експлуатація холодильного устаткування.

Орієнтовний перелік тем практичних занять

1. Оснащення готельного номеру побутовими приладами, аудіо- та відеотехнікою.
2. Устаткування для обробки овочів.
3. Устаткування для виробництва м'ясних напівфабрикатів.
4. Устаткування для виробництва вафельної продукції .

5. Устаткування для виробництва пельменів і вареників.
6. Устаткування для охолодження і розливу пива та газованих напоїв
7. Устаткування для виробництва морозива.
8. Вивчення конструкції парової компресійної холодильної установки на прикладі побутового холодильника КХ-240 та холодильної машини МВТ – 14.
9. Холодильне технологічне обладнання для заморожування харчових продуктів.

Політика курсу

✓ Відвідування занять є обов'язковим компонентом оцінювання. За пропуски занять без поважної причини здобувач вищої освіти буде неатестований з даної дисципліни. Усі пропущені заняття мають бути відпрацьовані під час консультацій або на Освітньому порталі університеті.

✓ Через об'єктивні причини (наприклад, карантин, хвороба, участь у конференції, науковому проекті, міжнародному стажуванні) навчання може відбуватись в on-line формі на Освітньому порталі ТДАТУ з використанням системи Moodle або за посередництва інших інформаційно-комунікаційних платформ чи технологій за погодженням із викладачем курсу.

✓ Списування під час виконання контрольних заходів, диференційованого заліку та екзамену заборонені, зокрема із використанням мобільних гаджетів, комунікаційних засобів тощо.

✓ Презентації та виступи мають бути авторськими (оригінальними).

✓ Здобувач вищої освіти повинен дотримуватися академічної етики: виявляти дисциплінованість, вихованість, доброзичливість, чесність, відповідальність, дбайливо ставитись до обладнання та книжкового фонду ТДАТУ, виконувати графік освітнього процесу.

Рекомендована література

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"/За ред.І.О. Конвісера .-К.:КНТЕУ,2005.
2. Тарасенко І.І. Устаткування закладів ресторанного господарства (механічне). Опорний конспект лекцій. – К.: КНТЕУ, 2009.
3. Холодильні установки: Підручник / 6-е вид., перероблене і доповнене / І.Г. Чумак, В.П. Чепурненко, С.Ю. Лар'яновський та ін.; За ред. І.Г. Чумака. – Одеса: Рефпринтінфо, 2006. – 550 с.
4. Дейниченко Г.В., Ефимова В.А., Постнов Г.М. Оборудование предприятий питания. – Ч. II. – Х., 2003.

Гарант освітньої програми **Олеся ПРІСС**

(підпис)