

Силабус курсу

Устаткування закладів сфери послуг

Ступінь вищої освіти – бакалавр

Освітня програма «Професійна освіта (Сфера обслуговування)»

Рік навчання: 1, Семестр: 2

Кількість кредитів: 5 Мова викладання: українська

Керівник курсу

ППП

Канд. тех. наук, доц. Кондратюк В.Л.

Контактна інформація

ел. пошта – vkondratjuk@ukr.net

Опис дисципліни

Дисципліна «Устаткування закладів сфери послуг» спрямована на теоретичну та практичну підготовку фахівців до опанування навичок, пов'язаних з вибором, розміщенням, експлуатацією, технічним обслуговуванням різних видів устаткування закладів готельно-ресторанних господарств, функціональним призначенням і особливостями конструкцій різних машин і механізмів, правилами експлуатації і техніки безпеки. Дисципліна орієнтує на підготовку фахівців, спроможних знати й вирішувати питання використання нових видів машин і апаратів.

Структура курсу

Години (лек. / практ.)	Тема	Результати навчання	Завдання
2 / 2	1. Вступ. Класифікація устаткування закладів готельно-ресторанного господарства	Знати призначення устаткування закладів готельно-ресторанного господарства і вимоги до них, класифікацію та основні технічні характеристики устаткування закладів готельно-ресторанного господарства. Вміти характеризувати принципи оснащення закладів готельно-ресторанного господарства.	Практ. завдання, тести
4 / 4	2. Оснащення житлової, адміністративної, обслуговуючої та підсобної груп	Знати номенклатуру та основні принципи меблювання закладів готельно-ресторанного господарства залежно від призначення та функцій меблів; норми	Практ. завдання, питання, тести

	приміщень	оснащення меблями номерів готелів різних категорій, адміністративних і підсобних приміщень; призначення та принцип дії електричних побутових приборів, засобів внутрішнього зв'язку, їх класифікація та основні технічні характеристики. Правила експлуатації та техніки безпеки під час їх використання.	
4 / 4	3. Устаткування для клінінгу, пралень, хімчисток	Характеризувати клінінгові технології у закладах готельного господарства. Знати класифікацію устаткування для професійного прибирання, обладнання сміттепроводу та його експлуатацію, обладнання систем центрального пилоприбирання, побутові і професійні пилососи, системи для миття вікон і підлоги; класифікацію, принцип дії, основні технічні характеристики та правила експлуатації устаткування для пралень і хімчисток.	Практ. завдання, питання, тести
4 / 4	4. Устаткування для послуг з організації дозвілля, спортивних видів розваг, перукарень, конференц-центрів	Знати призначення, види, принцип дії, основні технічні характеристики і правила експлуатації устаткування для послуг з організації дозвілля у закладах готельно-ресторанного господарства (ігрове та паркове устаткування, атракціони для дітей та дорослих, плавальні басейни, сауни, тренажерні зали, солярії, масажні, спортивні зали, перукарні, салони краси, зали для проведення культурних і ділових заходів).	Практ. завдання, питання, тести
4 / 4	5. Механічне устаткування	Знати класифікацію, галузь використання, конструктивні особливості, технічні характеристики та загальні правила експлуатації механічного устаткування закладів ресторанного господарства (мийне та очищувальне, посудомийне, подрібнювальне та різальне, місильно-перемішувальне та дозувально-формувальне устаткування).	Практ. завдання, питання, тести
4 / 4	6. Теплове устаткування	Знати загальні відомості про теплове устаткування та процеси варіння, жаріння,	Практ. завдання,

		випікання. Знати класифікацію, галузь використання, конструктивні особливості, технічні характеристики та загальні правила експлуатації теплового устаткування закладів ресторанного господарства (стравоварильне, водогрійне, смажильно-пекарське).	питання, тести
4 / 4	7. Холодильне устаткування	Знати класифікацію, галузь використання, конструктивні особливості, технічні характеристики та загальні правила експлуатації холодильного устаткування закладів ресторанного господарства (холодильні шафи, прилавки, вітрини, столи, камери, апарати для охолодження соків, одержання м'якого морозива, гранітори, льодогенератори).	Практ. завдання, питання, тести
4 / 4	8. Торговельне устаткування	Знати класифікацію, галузь використання, конструктивні особливості, технічні характеристики та загальні правила експлуатації торговельного устаткування закладів ресторанного господарства (ваговимірювальне обладнання, підйомно-транспортне устаткування, торговельні автомати для продажу харчових продуктів, фасувально-пакувальне обладнання).	Практ. завдання, питання, тести

Літературні джерела

1. Устаткування закладів ресторанного господарства: навч. посіб. [для студ. вищих навч. закл., які навчаються за спеціальністю «Технологія харчування»/ І. О. Конвісер, Г. А. Бублик, Т. Б. Паригіна, Ю. М. Григор'єв; за ред. І. О. Конвісера. – К.: КНТЕУ, 2005.
2. Тітлов О. С. Холодильне обладнання підприємств харчової промисловості : навч. посіб. для студ. вищих навч. закладів / О. С. Тітлов, С. Ф. Горикін. – Львів: Новий світ-2000, 2012. – 286 с.
3. Черевко О. І. Обладнання підприємств сфери торгівлі: навч. посібник для студ. вищих навч. закладів / О. І. Черевко, О. В. Новікова, В. О. Потапов. 2-е вид. К.: Ліра-К, 2011. – 647 с.
4. Шаповал С. Л. Устаткування закладів ресторанного господарства. Механічне устаткування: навч. посіб. для студ. вищих навч. закладів / С. Л. Шаповал, І. І. Тарасенко, О. П. Шинкаренко; за заг.ред. А. А. Мазаракі. – Київ: КНТЕУ, 2011. – 240 с.
5. ГОСТ 16318–77. Оборудование предприятий общественного питания. Термины и

- определения.
6. ГОСТ 12.2.003–91. ССБТ. Оборудование производственное. Общие требования безопасности.
 7. ГОСТ 12.2.049–80. ССБТ. Оборудование производственное. Общие эргонометрические требования.
 8. ГОСТ 12.2.061–81. ССБТ. Оборудование производственное. Общие требования безопасности к рабочим местам.
 10. Сомов О. С., Семенюк Д. П. Ваговимірювальні системи в торгівлі: навч. посіб. для студ. вищих навч. закладів. Харків: ХДУХТ, 2010. – 195 с.
 11. Шуляков Л. В. Торговое оборудование предприятий общественного питания. Гриф УМО МО РФ. – Минск: Новое знание, 2004.

Інтернет-ресурси:

1. www.np.com.ua. www.merx.ua. www.vermi.com.ua. www.d2.ua.

Політика оцінювання

- **Політика щодо дедлайнів та перескладання:** роботи, які здаються із порушенням термінів без поважних причин, оцінюються на нижчу оцінку (80 % від можливої максимальної кількості балів за вид діяльності); перескладання модулів відбувається із дозволу деканату за наявності поважних причин (наприклад, лікарняний).
- **Політика щодо академічної доброчесності:** списування під час контрольних робіт та екзаменів заборонені (в т.ч. із використанням мобільних девайсів); мобільні пристрої дозволяється використовувати лише під час он-лайн тестування та підготовки практичних завдань в процесі заняття.
- **Політика щодо відвідування:** відвідування занять є обов'язковим; за об'єктивних причин (наприклад хвороба, міжнародне стажування) навчання може відбуватись в он-лайн формі за погодженням із керівником курсу.

Оцінювання

Остаточна оцінка за курс розраховується наступним чином:

Види оцінювання	% від остаточної оцінки
Модуль 1 (виконання 5 лабораторно-практичних робіт, що передбачають використання знань та вмінь з тем 1–4): практичні завдання, співбесіда, опитування відповідних теоретичних питань.	35
Модуль 2 (виконання 5 лабораторно-практичних робіт, що передбачають використання знань та вмінь з тем 4-8): практичні завдання, співбесіда, опитування відповідних	35

теоретичних питань.	
ІНДЗ – індивідуальна письмова робота 10	10
Екзамен (теми 1-6) – тести, завдання	20

Розподіл балів, які отримують студенти

Змістовий модуль №1						Змістовий модуль № 2						ІНДЗ	Підсумковий контроль	Сума
Тема 1	Тема 2	Тема 3	Тема 4	Тема 5	ЗМ 1	Тема 6	Тема 7	Тема 8	Тема 9	Тема 10	ЗМ 2			
7	7	7	7	7	35	7	7	7	7	7	35	10	20	100