## **Силабус навчальної дисципліни**

*«Устаткування закладів готельно-ресторанного господарства»*

|  |  |
| --- | --- |
| **Спеціальність** | *181 Харчові технології*  |
| **Освітня програма** | *Ресторанні та крафтові харчові технології* |
| **Освітній рівень** | *Перший (бакалаврський) рівень вищої освіти* |
| **Статус дисципліни** | *Обов’язкова*  |
| **Мова викладання** | *Українська*  |
| **Курс / семестр** | *2 курс, 1 семестр* |
| **Кількість кредитів ЄКТС** | *4 кредити* |
| **Розподіл за видами занять та годинами навчання** | *Лекції – 12 год.*  |
| *Практичні (семінарські) – 16 год.* |
| *Лабораторні – 8 год.* |
| *Самостійна робота – 84 год.* |
| **Форма підсумкового контролю** | *Екзамен* |
| **Кафедра** | *Кафедра готельного і ресторанного бізнесу, ауд. 307 головного корпусу, +38 (057) 702-18-32, (дод. 3-28), сайт кафедри: [http://kafgrb.hneu.edu.ua](http://kafgrb.hneu.edu.ua/)*  |
| **Викладач (-і)** | *Крамаренко Дмитро Павлович, доцент кафедри готельного і ресторанного бізнесу, к.т.н.* |
| **Контактна інформація****викладача (-ів)** | *+380507534570**kramarenko\_dp@ukr.net*  |
| **Дні занять** | *Лекція: [згідно діючого розкладу занять](http://rozklad.hneu.edu.ua/schedule/schedule?employee=442128)**Практичні: [згідно діючого розкладу занять](http://rozklad.hneu.edu.ua/schedule/schedule?employee=442128)* |
| **Консультації** | *Групові / індивідуальні, очні / дистанційні, відповідно до графіку консультацій, чат ПНС* |
| **Мета** є набуття здобувачами необхідних знань і навичок щодо вибору, розміщення устаткування для ресторанного господарства, а також навичок, пов'язаних з вибором, експлуатацією, розміщенням механічного, теплового, холодильного і торговельного устаткування для закладів ресторанного господарства; підготовка спеціалістів, спроможних знати й вирішувати питання використання нових видів машин і апаратів. |
| **Структурно-логічна схема вивчення навчальної дисципліни**

|  |  |
| --- | --- |
| **Пререквізити** | **Постреквізити** |
| Вища та прикладна математика Вступ до фаху | Технологія продукії ресторанного господарстваОрганізація ресторанного господарстваПроєктування об'єктів ресторанного бізнесу |

 |
| **Зміст навчальної дисципліни****Змістовий модуль 1.** *Механічне устаткування***Тема 1. Загальні відомості про машини та механізми.****Тема 2. Машини для оброблення овочів.****Тема 3. Машини для оброблення м’яса та риби.****Тема 4. Машини для оброблювання борошна та приготування тіста.****Тема 5. Машини для нарізування хліба та гастрономічних товарів.****Змістовий модуль 2.** *Теплове, холодильне та торгове устаткування***Тема 6. Загальні відомості про теплове устаткування.****Тема 7. Устаткування з газовим нагріванням.****Тема 8. Устаткування з електронагрівання.****Тема 9. Допоміжне і торгове устаткування закладів ресторанного господарства.****Тема 10. Холодильне устаткування закладів ресторанного господарства.** |
| **Матеріально-технічне (програмне) забезпечення навчальної дисципліни***Мультимедійний проектор, ПНС ХНЕУ ім.С.Кузнеця, ZOOM* |
| **Форми та методи оцінювання** Підсумкова оцінка з навчальної дисципліни розраховується з урахуванням балів, отриманих під час екзамену, та балів, отриманих під час поточного контролю за накопичувальною системою. Студента слід вважати атестованим, якщо сума балів, одержаних за результатами підсумкової/семестрової перевірки успішності, дорівнює або перевищує 60. Мінімально можлива кількість балів за поточний і модульний контроль упродовж семестру – 35. Результат семестрового екзамену оцінюється в балах (максимальна кількість – 40 балів, мінімальна кількість, що зараховується, – 25 балів) і проставляється у відповідній графі екзаменаційної «Відомості обліку успішності».Поточний контроль включає наступні контрольні заходи: індивідуальні розрахункові компетентністно-орієнтовані завдання, письмова контрольна робота, тестування***Більш детальна інформація щодо системи оцінювання та накопичування балів з навчальної дисципліни наведена у робочому плані (технологічній карті) з навчальної дисципліни.*** |
| **Політики навчальної дисципліни**Викладання навчальної дисципліни ґрунтується на засадах академічної доброчесності. Порушеннями академічної доброчесності вважаються: академічний плагіат, фабрикація, фальсифікація, списування, обман, хабарництво, необ’єктивне оцінювання. За порушення академічної доброчесності здобувачі освіти притягуються до такої академічної відповідальності: повторне проходження оцінювання відповідного виду навчальної роботи. |
| ***Більш детальну інформацію щодо компетентностей, результатів навчання, методів навчання, форм оцінювання, самостійної роботи наведено у Робочій програмі навчальної дисципліни***  |