## **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 – 24 год.*  |
| *Практичні (семінарські) – 12 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 вивчення теорії основних процесів переробних і харчових виробництв, рушійних сил, під дією яких вони протікають, а також будови, принципу дії та методів розрахунку машин та апаратів, що їх реалізують. |
| **Структурно-логічна схема вивчення навчальної дисципліни**

|  |  |
| --- | --- |
| **Пререквізити** | **Постреквізити** |
| Вища та прикладна математика Вступ до фаху | Технологія продукії ресторанного господарстваУстаткування закладів ресторанного господарстваТехнології харчових виробництвОрганізація ресторанного господарстваПроєктування об'єктів ресторанного бізнесу |

 |
| **Зміст навчальної дисципліни****Змістовий модуль 1.** *Основи процесів та апаратів харчових виробництв***Тема 1. Наукові основи курсу****Тема 2. Гідромеханічні процеси. Основи гідравліки. Гідростатика. Гідродінаміка****Тема 3. Процеси отримання дисперсних систем.****Тема 4. Процеси розділення дисперсних систем.****Тема 5. Механічні процеси.****Змістовий модуль 2.** *Теплові і масообмінні процеси***Тема 6. Теорія теплових процесів.****Тема 7. Теплові процеси із зміненням агрегатного стану****Тема 8. Спеціальні теплові процеси.****Тема 9. Холодильні процеси.****Тема 10. Теоретичні основи масообмін них процесів****Тема 11.** **Сорбцій ні процеси.****Тема 12.** **Процеси кристалізації та розчинення****Тема 13.** **Процеси сушіння****Тема 14.** **Процеси розділення однорідних сумішей. Перегонка та ректифікація** |
| **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***  |