## Силабус навчальної дисципліни

*«Устаткування закладів готельно-ресторанного господарства»*

|  |  |
| --- | --- |
| **Спеціальність** | *G13 Харчові технології* |
| **Освітня програма** | *Крафтові харчові технології в ресторанному господарстві* |
| **Освітній рівень** | *Перший (бакалаврський) рівень вищої освіти* |
| **Статус дисципліни** | *Обов’язкова* |
| **Мова викладання** | *Українська* |
| **Курс / семестр** | *2 курс, 3 семестр* |
| **Кількість кредитів ЄКТС** | *4 кредити* |
| **Розподіл за видами занять та годинами навчання** | *Лекції – 24 год.* |
| *Практичні (семінарські) – 16 год.* |
| *Лабораторні – 8 год.* |
| *Самостійна робота – 72 год.* |
| **Форма підсумкового контролю** | *Екзамен* |
| **Кафедра** | *Кафедра готельного, ресторанного бізнесу і крафтових технологій, ауд. 307 головного корпусу, сайт кафедри:* [*http://kafgrb.hneu.edu.ua/*](http://kafgrb.hneu.edu.ua/) |
| **Викладач (-і)** | *Крамаренко Дмитро Павлович к.т.н., доцент* |
| **Контактна інформація**  **викладача (-ів)** | *+380507534570*  [*kramarenko\_dp@ukr.net*](mailto:kramarenko_dp@ukr.net) |
| **Дні занять** | *Лекції:* [*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)  *Лабораторні:* [*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 господарства  Організація ресторанного господарства  Проєктування 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*** | |