**Силабус навчальної дисципліни**

*«Устаткування закладів готельно-ресторанного господарства»*

|  |  |
| --- | --- |
| **Спеціальність** | *J2 Готельно-ресторанна справа та кейтеринг* |
| **Освітня програма** | *Готельно-ресторанна справа* |
| **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* |
| **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 готелів, 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 готельного господарстваОрганізація ресторанного господарстваПроєктування об'єктів готельно-ресторанного бізнесу |

 |
| **Зміст навчальної дисципліни****Змістовий модуль 1.** *Устаткування закладів готельного господарства***Тема 1. Принципи підбору устаткування для надання готельних послуг.****Тема 2. Технологічне устаткування для прибирання, прання, хімічного чищення, аквачищення.****Тема 3. Обладнання торгових закладів готельних комплексів.****Тема 4. Оснащення адміністративних та офісних приміщень готелів.****Тема 5. Устаткування для послуг оздоровчого комплексу, спортивних розваг, дозвілля в готелях, готельних комплексах.****Тема 6. Оснащення драйв-сервісу.****Змістовий модуль 2.** *Устаткування закладів ресторанного господарства***Тема 7. Загальна характеристика механічного обладнання. Устаткування для механічної переробки гастрономічних продуктів у закладах ресторанного господарства.****Тема 8. Загальна характеристика теплового обладнання.****Тема 9. Допоміжне обладнання закладів ресторанного господарства.****Тема 10. Холодильне і торговельне 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***  |