



Силабус навчальної дисципліни «Устаткування закладів готельно-ресторанного бізнесу»

Ступінь вищої освіти – бакалавр

Рік навчання: 3, Семестр: 5

Кількість кредитів: 4

Мова викладання: українська

Підсумковий контроль: диференційований залік

Форма проведення занять: лекції, семінарські заняття

Назва курсу	Устаткування закладів готельно-ресторанного бізнесу
Викладач	Мартинович Наталія Олександрівна
Електронна версія курсу	

Коротка анотація до курсу: Дисципліна «Устаткування закладів готельно-ресторанного бізнесу» спрямована на формування професійних компетентностей щодо вибору, розміщення устаткування для готелів, та навичок, пов'язаних із вибором, експлуатацією, розміщенням механічного, теплового, холодильного і торговельного устаткування для закладів ресторанного господарства, а також підготовка фахівців, спроможних знати та вирішувати питання використання нових видів машин і апаратів.

1. Схема дисципліни

№ з/п	Тема
Тема 1	Вступ. Класифікація, призначення, вимоги до устаткування закладів готельно-ресторанного господарства.
Тема 2	Оснащення та меблювання приміщень у закладах готельного господарства.
Тема 3	Оснащення готельного номеру побутовими приладами, аудіо- та відео технікою.
Тема 4	Устаткування для клінінгу.
Тема 5	Мийне та очищувальне устаткування для закладів ресторанного господарства.
Тема 6	Подрібнювальне та різальне устаткування для закладів ресторанного господарства.
Тема 7	Стравоварильне устаткування. Кавоварки.
Тема 8	Смажильно-пекарське устаткування. Пароконвектомати.
Тема 9	Устаткування для шведського столу та кейтерингу.
Тема 10	Ваговимірювальне, контрольнo-касове устаткування.
Тема 11	Холодильне устаткування.

2. Формат курсу:

Очний

Змішаний

3. Компетентності, які мають бути сформовані у результаті опанування навчальної дисципліни: здатність застосовувати знання у практичних ситуаціях; здатність до адаптації та дії в новій ситуації; розуміти принципи і норми права та використовувати їх у професійній діяльності; здатність аналізувати і структурувати проблеми організації, формувати обґрунтовані рішення; здатність досліджувати проблеми специфічні наслідки бізнес-діяльності для життєдіяльності особистості.

4. Результати навчання: у результаті вивчення навчальної дисципліни здобувачі вищої освіти повинні вміти: описувати зміст функціональних сфер діяльності організації; демонструвати навички самостійної роботи, гнучкого мислення, відкритості до нових знань, бути критичним і самокритичним.

5. Обсяг курсу

Вид заняття	Загальна кількість годин
Лекції	26
Семінарські / практичні / індивідуальні заняття	24
Самостійна робота	70

6. Технічне й програмне забезпечення /обладнання. У період сесії бажано мати мобільний пристрій (телефон) для оперативної комунікації з викладачем з приводу проведення занять та консультацій. У міжсесійний період комп'ютерну техніку (з виходом у глобальну мережу Internet), доступ до платформи MOODLE, та оргтехніку для комунікації з викладачем та підготовки (друку) рефератів, проектів та інших письмових робіт.

Неформальна освіта: передбачена (оцінюється індивідуальна робота за результатами надання сертифікату обсягом 30 годин (1 кредит ECTS) або більше; оцінюється робота за результатами надання сертифікату за темою семінарського заняття).

7. Політика оцінювання

Політика щодо дедлайнів та перескладання: завдання, які виконуються із порушенням термінів без поважних причин, оцінюються на нижчу оцінку (половина балів з максимально можливих). Перескладання модулів відбувається із дозволу дирекції ННІ / Факультету за наявності поважних причин (наприклад, лікарняний).

Політика щодо академічної доброчесності: письмові роботи перевіряються на наявність плагіату і допускаються до захисту із коректними текстовими запозиченнями не більше 20%. Списування під час контрольних робіт та диференційованого заліку заборонені (в т.ч. із використанням мобільних девайсів).

8. Рекомендована література

Основна:

1. Іжевська О., Холявка В. Устаткування закладів ресторанного господарства : Навч. Посібник. Львів: ЛДУФК ім. Івана Боберського, 2022. 232 с.
2. Іжевська О. Технологія продукції ресторанного господарства: навч. посіб. Львів : ЛДУФК ім. Івана Боберського, 2020. 380 с.
3. Паска М. Організація ресторанного господарства: Навч. Посібник. Львів : ЛДУФК ім. Івана Боберського, 2022. 212 с.

Допоміжна:

1. Сарана В.В., Василів В.П., Бурова З.А., Муштрук М.М., Жеплінська М.М., Слободянюк Н.М.. Технологічне обладнання м'ясопереробних підприємств: Підручник. Частина I. Київ: Компринт, 2023. 310 с.
2. Баль-Прилипка Л.В., Ніколаєнко М.С., Слободянюк Н.М., Ізраєлян В.М., Даниленко С.Г., Гудзенко М.М. Технологія зберігання, консервування та переробки м'яса. Підручник, 2-ге видання, доповнене. Вид. 2-ге, випр. та доп. Київ: НУБіП України, 2022. 367 с.
3. Горелков Д. В. Інноваційне енергозберігаючі теплогенеруючі пристрої для устаткування закладів ресторанного господарства. Обладнання та технології харчових виробництв. 2021. № 1. С. 139-147.
4. Кульчицька Х. Б. Вирішення завдання розподілу устаткування із застосуванням методу рекурентних співвідношень. Наукові записки Української академії друкарства. 2021. № 1. С. 87–94

Інформаційні ресурси Інтернет:

1. Устаткування для готелів, ресторанів і кафе. URL: <https://izi.ua/uk/c-735-oborudovanie-dlya-gostinits-restoranov-i-kafe>
2. Бізнес портал Україна. URL: <https://ua.all.biz/uk/ustatkuvannyadlya-goteliv-bgg1078450>

3. Меблі для ресторанів і кафе. URL: <https://citygrand.com.ua/ua/horeca/oborudovanie-dlya-restoranov-i-kafe>

4. Обладнання для ресторанів: особливості вибору та класифікація. URL: <https://torgoborud.com.ua/ua/Statti/obladnannya-dlya-restoranivosoblyvosti-vyboru-ta-klasyfikaciya>

5. Види теплового обладнання для ресторану. URL: <https://dsto.com.ua/ua/article/vidi-teplovogo-oborudovaniya-dlya-restorana>

6. Устаткування для ресторанів. URL: <https://proriatfranchise.com/uk/listing/ustatkuvannya-dlya-restoranv/>

Міжнародні видання:

1. Kaletnik H., Sevostianov I., Bulgakov V., Holovach I., Melnik V., Ihnatiev Ye, Olt J. Development and examination of high-performance fluidisedbed vibration drier for processing food production waste. Agronomy Research. 18 (4), 2020. P. 2391-2409.

2. Sevostianov, I. V., Ivanchuk Ya. V., Polishchuk, O. V. Lutsyk, V. L., Dobrovolska, K. V., Smailova S., Wójcik, W., Kalizhanova A. Development of the scheme of the installation for mechanical wastewater treatment. Journal of Ecological Engineering, 2021. Volume 22, Issue 1. P. 20-28.

Більш детальну інформацію щодо компетентностей, результатів навчання, методів навчання, форм та методів оцінювання, самостійної роботи наведено у Робочій програмі навчальної дисципліни.