

**МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ
ОДЕСЬКИЙ НАЦІОНАЛЬНИЙ ТЕХНОЛОГІЧНИЙ УНІВЕРСИТЕТ**



СИЛАБУС ОBOB'ЯЗKOBOrO OCBITHbOrO KOМПОНЕНТУ
«Устаткування закладів готельно - ресторанного господарства»

Мова навчання – *українська*

Шифр та найменування галузі знань **24 «Сфера обслуговування»**

Код та найменування спеціальності **241 «Готельно-ресторанна справа»**

Освітньо-професійна програма **«Готельно-ресторанна справа»**

Ступінь вищої освіти **бакалавр**

Затверджено на засіданні

Методичної Ради зі спеціальності **241 Готельно-ресторанна справа**
галузі знань 24 Сфера обслуговування

«30 »05 . 2024 р. протокол №3 .

Реєстраційний номер в навчальному відділі К 28 - 16

1. Загальна інформація

Кафедра: [Процесів, обладнання та енергетичного менеджменту](#)

Викладач: Резнік Костянтин Вікторович, доцент., кандидат технічних наук.

Контакти:
rezkon1960@gmail.com
+38 (048) 712-41-29П
+38(067) 984-96-72



Профайл:

Освітній компонент викладається на 3 курсі у 5 семестрі

Кількість: кредитів – 3, годин – 90

Аудиторні заняття, годин:	всього	лекції	лабораторні	практичні
денна	32	10	-	22
заочна	12	6	-	6
Самостійна робота, годин	Денна – 58		Заочна - 78	

Розклад занять

2. Анотація освітнього компоненту

Обов'язковий освітній компонент «Устаткування закладів готельно-ресторанного господарства» складений для галузі знань 24 «Сфера обслуговування» спеціальності – 241 «Готельно-ресторанна справа». Ступінь вищої освіти – бакалавр

Предметом вивчення навчальної дисципліни є надання знань щодо процесів та оснащення закладів готельно-ресторанного господарства відповідним устаткуванням.

Освітній компонент «Устаткування закладів готельно-ресторанного господарства» базується на знаннях, отриманих здобувачем вищої освіти в результаті вивчення освітніх компонент: «Вища математика», «Фізика», «Екологія».

3. Мета освітнього компоненту

Метою викладання навчальної дисципліни «Устаткування закладів готельно-ресторанного господарства» є набуття студентами 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.

Курс забезпечений презентаціями лекцій та відеороліками про устрій та роботу технологічного обладнання галузі, засоби та приладдя вимірювань.

4. Компетентності та програмні результати навчання

У результаті вивчення навчальної дисципліни «Устаткування закладів готельно-ресторанного господарства» здобувач вищої освіти може отримати наступні програмні компетентності та програмні результати навчання, які визначені в [Стандарті вищої освіти зі спеціальності 241 «Готельно-ресторанна справа»](#) та [освітньо-професійній програмі «Готельно-ресторанна справа»](#) підготовки бакалаврів за спеціальністю 241 Готельно-ресторанна справа .

Інтегральна компетентність

Здатність розв'язувати складні спеціалізовані задачі та практичні проблеми діяльності суб'єктів готельного і ресторанного бізнесу, що передбачає застосування теорій та методів системи наук, які формують концепції гостинності і характеризуються комплексністю та невизначеністю умов.

Загальні компетентності:

ЗК 03. Здатність вчитися і оволодівати сучасними знаннями.

ЗК 09. Здатність до абстрактного мислення, аналізу та синтезу.

Спеціальні (фахові, предметні) компетентності:

СК 01. Розуміння предметної області і специфіки професійної діяльності.

СК 09. Здатність здійснювати підбір технологічного устаткування та обладнання, вирішувати питання раціонального використання просторових та матеріальних ресурсів.

СК10. Здатність працювати з технічною, економічною, технологічною та іншою документацією та здійснювати розрахункові операції суб'єктом готельного та ресторанного бізнесу.

Програмні результати навчання:

РН 09. Здійснювати підбір технологічного устаткування та обладнання, вирішувати питання раціонального використання просторових та матеріальних ресурсів.

РН16. Виконувати самостійно завдання, розв'язувати задачі і проблеми, застосовувати їх в різних професійних ситуаціях та відповідати за результати своєї діяльності.

5. Інформаційний обсяг освітнього компоненту

5.1 Перелік лекційних занять

Тема	Зміст теми	Кількість годин	
		денна	заочна
Змістовний модуль 1. Устаткування закладів готельно-ресторанного господарства			
1	Оснащення готельного номера побутовими приладами, аудіо- та відеотехнікою.	2	1
2	Устаткування для клінінга. Мийне та очищувальне устаткування для ресторанів.	2	2
3	Подрібнювальне та різальне устаткування для ресторанів.	2	1
4	Смажильно-пекарське устаткування. Пароконвектомати.	2	1
5	Холодильне устаткування.	2	1
Разом за ОК:		10	6

5.3 Перелік практичних робіт

№ з/п	Назва теми практичної роботи	Кількість годин	
		денна форма навчання	заочна форма навчання

1	Класифікація устаткування закладів готельно-ресторанного господарства.	2	1
2	Мийне та очищувальне устаткування. Картоплеочисна машина.	4	1
3	Подрібнювальне та різальне устаткування. Овочерізальна машина.	4	1
4	Машина для різання та подрібнення тваринної сировини.	4	1
5	Устаткування для перемішування, замішування та дозувально-формувань устаткування. Автомат для виготовлення пельменів.	4	1
6	Машини та механізми для просіювання борошна.	4	1
Всього за ОК		22	6

5.4 Перелік завдань до самостійної роботи

№ з/п	Назви тем рефератів	Кількість годин	
		денна	заочна
1	Ваговимірювальне, контрольно-касове устаткування закладів готельно-ресторанного господарства..	4	5
2	Оснащення драйв-сервісу закладів готельно-ресторанного господарства.	4	5
3	Призначення та принцип дії електричних побутових приладів, їхня класифікація та номенклатура.	4	5
4	Засоби внутрішнього зв'язку (у т. ч. внутрішнього зв'язку) на підприємствах готельного господарства. Радіофікація й телебачення.	4	5
5	Вимоги, що висуваються до аудіо- та відеотехніки, яка встановлюється в житлових приміщеннях готелів: класифікація, принцип дії, правила експлуатації та техніки безпеки.	4	5
6	Сміттєвід на підприємствах готельного господарства. Класифікація й обладнання сміттєводу, його експлуатація.	4	5
7	Пилоприбирання. Обладнання систем центрального пилоприбирання. Побутові і професійні пилососи.	4	5
8	Сутність процесу миття овочів. Конструктивні особливості овочемийних машин, загальні правила експлуатації.	4	5
9	Сутність процесу миття посуду. Класифікація посудомийних машин. Особливості будови та роботи посудомийних машин періодичної та безперервної дії, правила їхньої експлуатації. Технічні характеристики посудомийних машин різних видів, галузь їх використання	4	5
10	Принцип роботи та правила експлуатації рибочисток.	4	5
11	Класифікація машин для отримання пюреподібних продуктів залежно від способу їх обробки.	3	5
12	Класифікація різального устаткування. Різальні інструменти, їх характеристика, сфера застосування. Вимоги, що висуваються до нарізання плодів та овочів. Конструктивні особливості дискових, роторних, пуансонних і комбінованих овочерізальних машин.	3	5
13	Призначення м'ясорозпушувачів, галузь застосування, правила експлуатації, технічні характеристики.	3	5
14	Конструктивні особливості хліборізальних машин різних видів, їх робота, правила експлуатації та технічні характеристики.	3	5
15	Плити, сковороди, фритюрниці: призначення, класифікація, конструктивні особливості, правила експлуатації, основні техніко-економічні та експлуатаційні показники роботи.	3	4
16	Призначення, класифікація ПЧ-апаратів. Грилі, шашличні печі, тостери, ростери, конструктивні особливості, правила експлуатації.	3	4
Всього за ОК:		58	78

6. Система оцінювання та вимоги

Контроль успішності навчання здобувача проводиться у формах вхідного, поточного і підсумкового контролів.

Вхідний контроль якості навчання здійснюється на початку курсу проведенням перевірки залишкових знань здобувачів за ОК, що забезпечують вивчення даного освітнього компоненту (діагностика первинних знань здобувачів).

Формами поточного контролю є:

- письмові контрольні роботи за окремими темами або модульні контрольні роботи;
- виконання і захист практичних робіт;
- усне опитування;

Підсумковий контроль – **екзамен**.

Нарахування балів:

Вид роботи, що підлягає контролю	Максимальна кількість оціночних балів	
	денна	заочна
Змістовний модуль 1. Устаткування закладів готельно-ресторанного господарства.		
Лекційний курс *	25	15
Практичні роботи*	30	15
Самостійна робота*	15	40
Всього за змістовним модулем 1	70	70
Екзамен	30	30
Всього	100	100

*Є можливість визнання результатів неформальної освіти відповідно до п.2 [Положення про порядок перезарахування результатів навчання \(навчальних дисциплін\) в Одеському національному технологічному університеті](#).

Критерії оцінювання програмних результатів навчання здобувачів

Критерії оцінювання лекційного курсу (оцінювання однієї лекції)

4,5 - 5 балів	Активна та систематична робота на лекціях, відповіді на питання правильні, повні та актуалізовані за змістом і часом.	відмінно
4,0 - 4,4 бала	Активна але несистемна робота на лекціях, відповіді на питання правильні проте не завжди точні або неповні або узагальнені.	добре
2,5 – 3,9 бала	Добра періодична робота на лекціях, відповіді в основному неповні, при відповідях допущено багато помилок.	задовільно
0-2,4 бала	Лекція не відпрацьована або дані незадовільні відповіді	незадовільно

Практичні роботи (оцінювання однієї роботи)

4,5 - 5 балів	<i>Практична відпрацьована та вчасно захищена, надані повні обґрунтовані відповіді.</i>	відмінно
4,0 - 4,4 бала	<i>Практична відпрацьована та вчасно захищена, при відповіді допущені неточності</i>	добре
2,5 – 3,9 бала	<i>Практична відпрацьована, відповіді неповні, допущені помилки</i>	задовільно
0-2,4 бала	<i>Практична не відпрацьована або дані незадовільні відповіді</i>	незадовільно

Самостійна робота (оцінювання реферату)

Денна 12-15 балів	Заочна 30-40 балів	<i>Самостійна робота виконана відповідно обраній темі, зауважень немає</i>	відмінно
8-11 балів	20-29 балів	<i>Самостійна робота виконана, при відповіді допущені неточності</i>	добре
4 - 7 бала	10-19 балів	<i>Самостійна робота виконана, відповіді неповні, допущені помилки</i>	задовільно
0 - 3 бала	0-9 балів	<i>Самостійна робота виконана на низькому рівні, відповіді незадовільні.</i>	незадовільно

Підсумковий контроль – екзамен(оцінювання для денної та заочної форм навчання)

27-30 балів	<i>Здобувач демонструє повні й глибокі знання навчального матеріалу, достовірний рівень розвитку умінь і навичок, правильне й обґрунтоване формулювання практичних висновків, уміння приймати необхідні рішення в різних нестандартних ситуаціях, вільне володіння науковими термінами, високу комунікативну культуру</i>	відмінно
23-26 балів	<i>Здобувач виявляє децю обмежені знання навчального матеріалу, допускає окремі несуттєві помилки й неточності</i>	добре
20-22 балів	<i>Здобувач засвоїв основний навчальний матеріал, володіє необхідними уміннями та навичками для вирішення стандартних завдань, проте при цьому допускає неточності, не виявляє самостійності суджень, демонструє недоліки комунікативної культури</i>	задовільно
0-19 балів	<i>Здобувач не володіє необхідними знаннями, уміннями й навичками, науковими термінами, демонструє низький рівень комунікативної культури</i>	незадовільно

7. Засоби діагностики успішності навчання

Методи навчання, які використовуються у процесі проведення занять, а також самостійних робіт за ОК:

Лекційні заняття: *Словесні методи: розповідь, пояснення, бесіда, дискусія; Наочні: ілюстрація, спостереження, демонстрація; пояснювально-демонстративний метод, проблемний виклад.*

Практичні заняття: *виконання лабораторних дослідів з наступним захистом результатів досліджень. аналіз конкретних ситуацій.*

Самостійна робота: *робота з навчально-методичними матеріалами, реферування.*

8. Інформаційні ресурси

Базові (основні):

1. Механічне обладнання [Електронний ресурс] : навч. посіб. / Д. В. Дмитревський, Д. В. Горелков, В. В. Гузенко, В. М. Червоний ; Харків. держ. ун-т харчування та торгівлі. — Харків : ХДУХТ, 2020. — 198 с.

Мова: Українська Шифр: 64(075) Авторський знак: М55

2. Обладнання закладів ресторанного господарства. Оцінка технічного рівня [Текст] : навч. посіб. / О. В. Кузьмін, В. В. Кійко, Акімова та ін. ; Нац. ун-т харч. технологій, Приват. акціонер. т-во "ВНЗ "Міжрегіон. акад. упр. персоналом". — Херсон : ОЛДІ-ПЛЮС, 2019. — 276 с. : табл., рис. — Бібліогр.: с. 265-273.

Мова: Українська Шифр: 64(075) Авторський знак: О-16

3. Енергоефективна побутова техніка в готельних комплексах [Текст] : навч. посіб. / Н. О. Перетяка, Л. В. Коломієць, К. Ф. Боряк та ін. ; за заг. ред. Л. В. Коломійця ; Одес. держ. акад. техн. регулювання та якості. — Одеса : Бондаренко М.О., 2019. — 250 с. : табл., рис. — Бібліогр.: с. 206-208.

Мова: Українська Шифр: 64(075) Авторський знак: Е62

4. Хомічук, Віктор Андрійович

Устаткування закладів готельно-ресторанного господарства : метод. вказівки до самост. роботи з розділів "Мийне й очищувальне устаткування для ресторанів. Подрібнювальне та різальне устаткування для ресторанів" [Електронний ресурс] : для студентів спец. 241 "Готельно-ресторанна справа" / В. А. Хомічук, О. М. Всеволодов ; відп. за вип. О. Г. Бурдо ; Каф. процесів, обладнання та енергетичного менеджменту. — Одеса : ОНАХТ, 2021. — 32 с.

Мова: Українська Шифр: 64(07) Авторський знак: Х76

5. Хомічук, Віктор Андрійович

Устаткування закладів готельно-ресторанного господарства : метод. вказівки до самост. роботи з розділів "Оснащення готельного номеру побутовими приладами, аудіо- та відеотехнікою. Устаткування для клінінга" [Електронний ресурс] : для студентів спец. 241 "Готельно-ресторанна справа" / В. А. Хомічук, О. М. Всеволодов ; відп. за вип. О. Г. Бурдо ; Каф. процесів, обладнання та енергетичного менеджменту. — Одеса : ОНАХТ, 2021. — 26 с.

Мова: Українська Шифр: 64(07) Авторський знак: Х76

Додаткові:

1. Устаткування підприємств харчування [Текст] : практикум : навч. посіб. Ч. 2 : Теплове устаткування / Г. В. Дейниченко, Н. О. Афукова, Г. М. Постнов та ін. ; Харків. держ. ун-т харчування та торгівлі. — Київ : Інкос, 2016. — 384 с : табл.,рис. — Бібліогр.: с. 381-382.

Мова: Українська Шифр: 64(076.5) Авторський знак: У79

2. Устаткування закладів ресторанного господарства [Текст] : навч. посіб. / С.Л. Шаповал, І. І. Тарасенко, А. А. Мазаракі ; Київ. нац. торг.-екон. ун-т. — Київ : КНТЕУ, 2014. — 640 с. — ISBN 978-966-629-586-9.

Мова: Українська Шифр: 64(075) Авторський знак: У79

3. Устаткування закладів ресторанного господарства [Текст] : навч. посіб. / І. О. Конвісер, Г. А. Бублик, Т. Б. Паригіна, Ю. М. Григор'єв ; Київ. нац. торг.-екон. ун-т. —

Київ : КНТЕУ, 2009. — 566 с.

Мова: Українська Шифр: 64(075) Авторський знак: У79

4. Проектування закладів ресторанного господарства [Текст] : навч. посіб. / І. М. Калугіна, А. Д. Салавеліс, О. О. Фесенко, В. М. Лисюк. — Одеса : Освіта України, 2019. — 308 с. : табл., рис. — Бібліогр.: с. 242-250.

Мова: Українська Шифр: 64(075) Авторський знак: П79

5. Хомічук, Віктор Андрійович

Методичні вказівки для самостійної роботи, виконання практичних завдань та індивідуального навчально-дослідницького завдання з курсу "Устаткування закладів готельно-ресторанного господарства" [Електронний ресурс] : для студентів проф. напрямку підгот. 6.140101 / В. А. Хомічук, О. М. Всеволодов ; відп. за вип. О. Г. Бурдо ; Каф. процесів, обладнання та енергетичного менеджменту. — Одеса : ОНАХТ, 2016. — 1 електрон. опт. диск (CD-ROM): 21 с. тексту.

Мова: Українська Шифр: 64(07) Авторський знак: Х76

6. Офіційний веб-портал «Законодавство України» <https://zakon.rada.gov.ua/laws>

7. Урядовий портал <https://www.kmu.gov.ua/>

8. Офіційний веб-портал Міністерства юстиції України <https://minjust.gov.ua/>

9. Політика освітнього компоненту

Політика всіх освітніх компонент в ОНТУ є уніфікованою та визначена з урахуванням законодавства України, [Корпоративному кодексу ОНТУ](#), [Кодексу академічної доброчесності ОНТУ](#), [Положення про організацію освітнього процесу ОНТУ](#), [Положення про порядок перезарахування результатів навчання \(навчальних дисциплін\) в ОНТУ](#), [вимог ISO 9001:2015, та роботодавців](#)

Викладач

/ ПІДПИСАНО /

Костянтин РСЗНІК

Розглянуто та затверджено на засіданні кафедри процесів, обладнання та енергетичного менеджменту

Протокол від «20» лютого 2024 р. № 7

В.о. завідувача кафедри

/ ПІДПИСАНО /

Ілля СИРОТЮК

ПОГОДЖЕНО:

Гарант ОП «Готельно-ресторанна справа»

Д.т.н.,доц. каф. ГРБ

/ ПІДПИСАНО /

Тетяна ЛЕБЕДЕНКО