



**Силабус навчальної дисципліни**  
*«Устаткування закладів готельно-ресторанного господарства»*

<b>Спеціальність</b>	241 Готельно-ресторанна справа
<b>Освітня програма</b>	Готельно-ресторанний бізнес
<b>Освітній рівень</b>	Перший (бакалаврський) рівень вищої освіти
<b>Статус дисципліни</b>	Обов'язкова
<b>Мова викладання</b>	Українська
<b>Курс / семестр</b>	2 курс, 3 семестр
<b>Кількість кредитів ЄКТС</b>	4 кредити
<b>Розподіл за видами занять та годинами навчання</b>	Лекції – 12 год. Лабораторні – 16 год. Практичні (семінарські) – 8 год. Самостійна робота – 84 год.
<b>Форма підсумкового контролю</b>	Іспит
<b>Кафедра</b>	Кафедра готельного і ресторанного бізнесу, ауд. 307 головного корпусу, телефон: (057) 702-18-32, (дод. 3-28), сайт кафедри: <a href="http://mev.hneu.edu.ua/кафедра-готельного-і-ресторанного-бі/">http://mev.hneu.edu.ua/кафедра-готельного-і-ресторанного-бі/</a>
<b>Викладач (-і)</b>	Нечепуренко Кристина Борисівна, кандидат технічних наук, викладач
<b>Контактна інформація викладача (-ів)</b>	<a href="mailto:Hechepurenko@gmail.com">Hechepurenko@gmail.com</a> , <a href="mailto:klyntik07@gmail.com">klyntik07@gmail.com</a> , +38 (095) 718-79-97
<b>Дні занять</b>	Лекції: <a href="#">згідно діючого розкладу занять</a> Лабораторні: <a href="#">згідно діючого розкладу занять</a> Практичні: <a href="#">згідно діючого розкладу занять</a>
<b>Консультації</b>	На кафедрі готельного і ресторанного бізнесу, очні, відповідно до графіка консультацій, індивідуальні: листування за допомогою електронної пошти; аудіоспілкування або повідомлення у сервісах Viber, Telegram.
<p><b>Мета</b> навчальної дисципліни: формування системи знань щодо призначення, вибору, розміщення, експлуатації, технічного обслуговування технологічного устаткування та обладнання, що застосовується у підприємствах готельного і ресторанного бізнесу; набуття навичок підбору технологічного устаткування та обладнання; вирішення питань раціонального використання просторових та матеріальних ресурсів; організації роботи у підприємствах готельного і ресторанного господарства відповідно до вимог охорони праці та протипожежної безпеки.</p>	
<p><b>Передумови для навчання</b></p> <p>Перелік попередньо прослуханих дисциплін: Вступ до фаху, Всесвітня історія, Основи гостинності, Економіка для бізнесу, Інформатика</p>	
<p><b>Зміст навчальної дисципліни</b></p> <p><b>Змістовий модуль 1. Устаткування закладів готельного господарства</b></p> <p><b>Тема 1. Принципи підбору устаткування для надання готельних послуг</b></p> <p><b>Тема 2. Технологічне устаткування для прибирання, прання, хімічного чищення, акваочищення</b></p> <p><b>Тема 3. Обладнання торгових закладів готельних комплексів</b></p> <p><b>Тема 4. Оснащення адміністративних та офісних приміщень готелів</b></p> <p><b>Тема 5. Устаткування для послуг оздоровчого комплексу, спортивних розваг, дозвілля в готелях, готельних комплексах</b></p> <p><b>Тема 6. Оснащення драйв-сервісу</b></p>	



**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 устаткування закладів ресторанного господарства**  
**Тема 11. Торговельне устаткування закладів ресторанного господарства**

**Матеріально-технічне (програмне) забезпечення дисципліни**  
*Мультимедійний проектор, Лабораторія «Устаткування закладів готельного і ресторанного бізнесу»*

**Сторінка курсу на платформі Moodle (персональна навчальна система)** <https://pns.hneu.edu.ua/enrol/index.php?id=8878>

#### **Система оцінювання результатів навчання**

Система оцінювання сформованих компетентностей враховує види занять, які передбачають лекційні, лабораторні, практичні (семінарські) заняття, а також виконання самостійної роботи. Оцінювання сформованих компетентностей у студентів здійснюється за накопичувальною 100-бальною системою. Поточний контроль, що здійснюється протягом семестру під час проведення лабораторних, практичних (семінарських) занять та самостійної роботи, оцінюється сумою набраних балів. Максимально можлива кількість балів за поточний контроль упродовж семестру – 60 та підсумковий (іспит) – 40 балів, мінімально можлива кількість балів за поточний контроль – 35 та підсумковий (іспит) – 25 балів.

Більш детальна інформація щодо 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 (<https://pns.hneu.edu.ua/enrol/index.php?id=8878>).**

Силабус затверджено на засіданні кафедри «22» червня 2022 року. Протокол № 7