

## Силабус

### Назва дисципліни: "Устаткування закладів готельно-ресторанного господарства"

**Анотація** (Мета дисципліни: формування у студентів системи знань стосовно принципів організації роботи закладів готельно-ресторанного господарства, а також здатності виконувати планувальні, організаційні та управлінські функції в процесі діяльності закладів галузі; надання студентам комплексу спеціальних знань про особливості організації виробництва продукції ресторанного господарства; раціональну організацію праці на підприємствах; технологічний процес сервісного обслуговування споживачів в закладах ресторанного господарства; забезпечення належного рівня якості продукції та послуг у закладах ресторанного господарства з метою ефективного їх використання з прийняття рішень щодо визначення стану та перспектив організації роботи закладів ресторанного господарства в умовах ринкових відносин; набуття навичок із визначення завдань діяльності закладів ресторанного господарства з організації виробництва продукції, раціональної організації праці; з розв'язання проблемних ситуацій в процесі обслуговування споживачів у закладах ресторанного господарства; організації діяльності щодо надання основних видів послуг у сфері ресторанного бізнесу.

Основні компетентності, що формуються:

- Здатність діяти соціально відповідально та свідомо, реалізувати свої права і обов'язки як члена суспільства, усвідомлювати цінності громадянського (вільного демократичного) суспільства, верховенства права, прав і свобод людини і громадянина в Україні;
- Розуміння предметної області і специфіки професійної діяльності.
- Здатність організовувати сервісно-виробничий процес з урахуванням вимог і потреб споживачів та забезпечувати його ефективність.
- Здатність використовувати на практиці основи діючого законодавства в сфері готельного та ресторанного бізнесу та відстежувати зміни.
- Здатність проектувати технологічний процес виробництва продукції і послуг та сервісний процес реалізації основних і додаткових послуг у підприємствах (зкладах) готельно-ресторанного та рекреаційного господарства
- Здатність розробляти нові послуги (продукцію) з використанням інноваційних технологій виробництва та обслуговування споживачів.
- Здатність здійснювати підбір технологічного устаткування та обладнання, вирішувати питання раціонального використання просторових та матеріальних ресурсів.
- Здатність працювати з технічною, економічною, технологічною та іншою документацією та здійснювати розрахункові операції суб'єктом готельного та ресторанного бізнесу.
- Здатність виявляти, визначати й оцінювати ознаки, властивості і показники якості продукції та послуг, що впливають на рівень забезпечення вимог споживачів у сфері гостинності.
- Здатність здійснювати планування, управління і контроль діяльності суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу.
- Здатність забезпечувати безпеку клієнтів в звичайних та форс-мажорних обставинах.
- Уміння моделювати сервісно-виробничі процеси закладів готельного та ресторанного господарства, санаторно-курортних закладів і забезпечити їх апаратне оформлення.

Мова викладання	Семестр	Кредити ECTS / Тип дисципліни (обов'язкова, вибіркова)	Викладач	Навчальне навантаження
Українська	V	4 / обов'язкова	Скачкова О.А.	120 год. (28 год. лекцій, 14 год. практичних занять, 66 год. самостійної роботи )
<b>Результати навчання</b>		<b>Методи викладання, навчання</b>		<b>Форми оцінювання (поточний та підсумковий контроль) Підсумковий контроль – залік</b>
<p>1. Знати, розуміти і вміти використовувати на практиці основні положення законодавства, національних і міжнародних стандартів, що регламентують діяльність суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу;</p> <p>2. Знати, розуміти і вміти використовувати на практиці базові поняття з теорії готельної та ресторанної справи, організації обслуговування споживачів та діяльності суб'єктів ринку готельних та ресторанних послуг, а також суміжних наук.</p> <p>3. Аналізувати сучасні тенденції розвитку індустрії гостинності та рекреаційного</p>		<p>Лекція, проблемна лекція, практичні роботи, дискусія за матеріалами лекції та вивчених літературних джерел, вирішення проблемних ситуацій, аналіз конкретних ситуацій (case-study) робота в мікрогрупах презентації, проектна робота, пошук в Інтернет</p> <p>Лекція, лекція-диспут, лекція-діалог, проблемна лекція, практичні роботи, дискусія за матеріалами лекції та вивчених літературних джерел, вирішення проблемних ситуацій, аналіз конкретних ситуацій (case-study) робота в мікрогрупах презентації, пошук в Інтернет</p> <p>Лекція, практичні роботи, дискусія за матеріалами лекції та вивчених літературних джерел, вирішення проблемних ситуацій, аналіз конкретних ситуацій (case-study) робота в мікрогрупах</p>		<p>Поточний контроль: виконання МКР, участь у дискусії, виконання кейсових завдань, виконання групового завдання (проектна робота в малих групах), вирішення професійних ситуацій, участь у рольовій (діловій грі)</p> <p>Участь у дискусії, виконання кейсових завдань, виконання групового завдання (проектна робота в малих групах), вирішення професійних ситуацій, участь у рольовій (діловій грі)</p> <p>Участь у дискусії, виконання кейсових завдань, виконання групового завдання</p>

<p>господарства.</p>	<p>презентації, пошук в Інтернет</p>	<p>(проектна робота в малих групах), вирішення професійних ситуацій, участь у рольовій (діловій грі), оцінювання презентацій</p>
<p>4. Розуміти принципи, процеси і технології організації роботи суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу.</p>	<p>Лекція, лекція-діалог, проблемна лекція, практичні роботи, дискусія за матеріалами лекції та вивчених літературних джерел, вирішення проблемних ситуацій, аналіз конкретних ситуацій (case-study) робота в мікрогрупах презентації, пошук в Інтернет, тести</p>	<p>Виконання кейсових завдань, виконання групового завдання (проектна робота в малих групах), вирішення професійних ситуацій, участь у рольовій (діловій грі), оцінювання презентацій, тестовий контроль</p>
<p>5. Здійснювати підбір технологічного устаткування та обладнання, вирішувати питання раціонального використання просторових та матеріальних ресурсів.</p>	<p>Лекція, приклади проблемних ситуацій, тестування, розв'язання практичних задач, відпрацювання практичних навичок</p>	<p>Вирішення професійних ситуацій, участь у рольовій (діловій грі)</p>
<p>6. Організувати роботу в закладах готельного і ресторанного господарства, відповідно до вимог охорони праці та протипожежної безпеки.</p>	<p>Лекція, проблемна лекція, семінар, дискусія за матеріалами лекції та вивчених літературних джерел, семінар-дебати, семінар-діалог, вирішення проблемних ситуацій, семінар-вирішення ситуаційних задач, аналіз конкретних ситуацій (case-study), тести</p>	<p>Виконання кейсових завдань, виконання групового завдання (проектна робота в малих групах), вирішення професійних ситуацій, участь у рольовій (діловій грі), оцінювання презентацій, тестовий контроль</p>
<p>7. Виконувати самостійно завдання,</p>	<p>Лекція, проблемна лекція, семінар, дискусія за матеріалами лекції та вивчених літературних джерел, семінар-дебати,</p>	<p>Участь у дискусії, виконання кейсових</p>

<p>розв'язувати задачі і проблеми, застосовувати їх в різних професійних ситуаціях та відповідати за результати своєї діяльності.</p>	<p>семінар-діалог, вирішення проблемних ситуацій, семінар-вирішення ситуаційних задач, аналіз конкретних ситуацій (case-study), презентації, пошук в Інтернет, тести</p>	<p>завдань, виконання групового завдання (проектна робота в малих групах), вирішення професійних ситуацій, участь у рольовій (діловій грі), оцінювання презентацій</p>
<p>8. Презентувати власні проекти і розробки, аргументувати свої пропозиції щодо розвитку бізнесу.</p>	<p>Семінар-дебати, семінар-діалог, вирішення проблемних ситуацій, семінар-вирішення ситуаційних задач, аналіз конкретних ситуацій (case-study), презентації, пошук в Інтернет</p>	<p>Оцінювання презентації, оцінювання практичних навичок, участь в рольовій грі (діловій грі), усні відповіді, вирішення задач (проблемних ситуацій)</p>
<p>9. Діяти у відповідності з принципами соціальної відповідальності та громадянської свідомості.</p>	<p>Лекція, проблемна лекція, семінар, дискусія за матеріалами лекції та вивчених літературних джерел, семінар-дебати, семінар-діалог, вирішення проблемних ситуацій, семінар-вирішення ситуаційних задач, аналіз конкретних ситуацій (case-study), презентації, пошук в Інтернет, тести</p>	<p>Усні відповіді на запитання, вирішення задач (проблемних ситуацій), пояснення розв'язання задач, участь в мозковому штурмі, диспуті, оцінювання презентації, тестування</p>
<p>10. Можливість генерувати нові ідеї, проявляти ініціативу, нести відповідальність за якість готельно-ресторанних послуг.</p>	<p>Лекція, проблемна лекція, лекція-роздум, семінар, дискусія за матеріалами лекції та вивчених літературних джерел, семінар-дебати, семінар-діалог, презентації, пошук в Інтернет, робота в мікро-групах, проекти</p>	<p>Усні відповіді на запитання, вирішення задач (проблемних ситуацій), участь в рольовій грі (діловій грі), презентації, есе, оцінювання презентацій</p>

**Оцінка**

**Підсумкова оцінка в результаті 100%:**

**1. 20% Модульні контрольні роботи**

2. **20% (20 балів) аналіз конкретних ситуацій (case-study)**
3. **10% участь у рольовій (діловій) грі**
4. **20% проектна робота в малих групах**
5. **30% (30 балів) участь у дискусії**

**Участь у дискусії:**

**Критерії оцінки:**

**25-30 балів** Студент демонструє теоретичні знання з визначеної теми, демонструє добре розуміння різних термінів і трактувань проблеми, вміє визначити найбільш вірні і актуальні, має аналітичні навички щодо їх переваг та недоліків. Обґрунтовує свою думку. Має хороші комунікативні здібності, дотримується етичних норм під час дискусії.

**15-25 балів** Студент демонструє теоретичні знання з визначеної теми, демонструє добре розуміння різних термінів і трактувань проблеми, має посередні аналітичні навички щодо їх переваг та недоліків. Не завжди знаходить аргументи для обґрунтування своєї думки. Має достатні комунікативні здібності, дотримується етичних норм під час дискусії.

**10-15 балів** Студент демонструє теоретичні знання з визначеної теми, демонструє добре розуміння різних термінів і трактувань проблеми, не має достатніх аналітичних навичок щодо їх переваг та недоліків. Має бар'єри в комунікації, дотримується етичних норм під час дискусії.

**0-10 балів** Студент показує недостатнє розуміння питань, не надає необхідної інформації щодо поставленого питання і наводить непотрібну інформацію. Має бар'єри в комунікації, але дотримується етичних норм під час дискусії.

6. **10% участь у рольовій (діловій) грі**

**Критерії оцінки:**

**7-10 балів** Студент здатний виконувати різні ролі та розв'язувати складні спеціалізовані задачі та практичні проблеми у галузі туризму, що передбачає застосування певних теорій та технологій туристичної діяльності на конкретному «робочому» місці. Здатний до аналізу і синтезу. Усвідомлено використовує надбані знання, уміння і навички. Розуміє послідовність дій. Вміє узгоджувати свої дії з іншими членами команди..

**4-6 балів** Студент здатний виконувати зрозумілі та відповідні його психологічним особливостям ролі і розв'язувати спеціалізовані задачі та практичні проблеми у галузі туризму, що передбачає застосування певних теорій та технологій туристичної діяльності на вибраному ним «робочому» місці. Здатний до аналізувати свої дії та дії колег. Демонструє посередні знання та уміння. Намагається узгоджувати свої дії з іншими членами команди.

**0-3 балів** Студенту складно приймати правила гри і розв'язувати спеціалізовані задачі та практичні проблеми у галузі туризму. Студент не демонструє послідовність дій. Демонструє недостатні знання та уміння, характеризується нерозумінням предмету.

7. **20% проектна робота в малих групах**

**Критерії оцінки:**

**15-20 балів** Студент чітко розуміє поставлене завдання. Здійснює організацію і планування роботи. Здатний займатись пошуковою роботою, аналізувати інформацію, критично мислити. Володіє навиками презентації і комунікативними навиками. Вміє працювати в команді, вирішувати конфліктні ситуації.

**10-15 балів** Студент розуміє поставлене завдання. Вміє зосередитися та якісно виконати доручену йому роботу. Здатний займатись пошуковою роботою, аналізувати інформацію. Володіє комунікативними навиками. Вміє працювати в команді.

**0-10 балів** Студент пасивно включається в роботу. виконує незначні доручення. Здатний займатись пошуковою роботою. Студент не демонструє послідовність дій. Йому

складно вирішувати командні завдання. Його поведінка може бути причиною конфліктів в команді.

**8. 20% модульна контрольна робота (тести). Дві роботи по 10 балів.**

**Критерії оцінки:**

**10 балів нараховується, якщо:**

Студент виконав вірно всі завдання

**9 балів нараховується, якщо:** студент допустив дві помилки.

**8 балів нараховується, якщо:** студент допустив три помилки.

**7 балів нараховується, якщо:** якщо: студент допустив чотири помилки.

**6 балів нараховується, якщо:** якщо: студент допустив п'ять помилок.

**5 бал нараховується, якщо:** якщо: студент допустив шість помилок.

**4 балів нараховується, якщо:** якщо: студент допустив п'ять помилок.

**3 бали нараховується, якщо:** якщо: студент допустив шість помилок.

**2 бал нараховується, якщо:** якщо: студент допустив вісім помилок

**9. 20% (20 балів) аналіз конкретних ситуацій (case-study)**

**Критерії оцінки:**

**15-20 балів зараховується, якщо:**

Студент здатний сформулювати добре обґрунтовану думку з обговорюваної професійної ситуації. Відповідь відображає власну точку зору студента, є елемент новизни. Студент демонструє послідовність дій; детально пояснює, усвідомлено використовує вивчені методи.

**12-15 балів нараховується, якщо:** студент демонструє добрі знання з обговорюваної професійної ситуації. Студент добре аргументує свою відповідь. Використовує відповідні дані і приклади. Студент демонструє послідовність дій, детально пояснює, в більшості випадків усвідомлено використовує вивчені методи.

**8-12 балів нараховується, якщо:**

Студент наводить обмежені аргументи у відповіді; не показує достатніх знань в роботі. Студент демонструє не повну послідовність дій.

**3-8 бали нараховується, якщо:**

Студент не зовсім розуміє проблему і питання. Важлива інформація була упущена. Наводить інформацію, що не стосується питання. Студент не демонструє послідовність дій.

**0-3 бали нараховується, якщо:**

Деякі матеріали в роботі не стосуються питання. Студент не демонструє послідовність дій.

**Зміст**

Тема 1. Ресторанне господарство та його місце в індустрії гостинності.

Тема 2. Особливості діяльності підприємств ресторанного господарства.

Тема 3. Типи закладів ресторанного господарства та їх характеристика

Тема 4. Характеристика торговельних приміщень для обслуговування відвідувачів.

Тема 5. Санітарно-гігієнічні вимоги до розміщення та об'ємно-планувальних рішень у ЗРГ..

Тема 6. Сучасні технології раціонального розміщення ЗРГ.

Тема 7. Послуги закладів ресторанного господарства

Тема 8. Підготовка приміщень до обслуговування споживачів у закладах ресторанного

господарства

Тема 9. Обслуговуючий персонал в закладах ресторанного господарства.

Тема 10. Загальна характеристика методів і форм обслуговування.

Тема 11. Правила сервірування. характеристика видів сервірування.

Тема 12. Правила подавання споживачеві алкогольних та безалкогольних напоїв у закладах ресторанного господарства.

Тема 13. Загальні відомості про різні види устаткування для закладів ресторанного господарства. Торгові автомати.

Тема 14. Системи та обладнання для реєстрації розрахункових операцій. Принципи будови електронних контрольно-касових апаратів. Вимоги до ЕККА та ДПП. Узагальнення курсу.

### **Література**

#### **Основна**

1. Закон України "Про туризм" (15 вересня 1995р.). К., 1995.
2. Закон України "Про страхування": Збірник нормативно-правових актів. - Т 2. Ужгород, 2009.
3. Доценко В.Ф. Устаткування закладів ресторанного господарства / В.Ф. Доценко. Київ: Кондор, 2016. 636 с.
4. Конвісер І.О. Устаткування закладів ресторанного господарства: посібник / За ред. І.О. Конвісера. Київ: КНТЕУ, 2005. 369с.
5. Устаткування закладів ресторанного господарства: навч. посіб. [для студ. вищих навч. закл., які навчаються за спеціальністю «Технологія харчування»]/ І. О. Конвісер, Г. А. Бублик, Т. Б. Паригіна, Ю. М. Григор'єв; за ред. І. О. Конвісера. К.: КНТЕУ, 2005.
6. Шаповал С. Л. Устаткування закладів ресторанного господарства. Механічне устаткування: навч. посіб. для студ. вищих навч. закладів / С. Л. Шаповал, І. І. Тарасенко, О. П. Шинкаренко; за заг. ред. А. А. Мазаракі. Київ: КНТЕУ, 2011. 240 с.
7. Устаткування підприємств харчування : практикум. Ч. 1. Механічне устаткування / Г. В. Дейниченко, Н. О. Афукова, Г. М. Постнов [та ін.]. К. : ІНКОС, 2016. 308 с. >
8. Устаткування підприємств харчування : практикум. Ч. 2. Теплове устаткування / Г. В. Дейниченко, Н. О. Афукова, Г. М. Постнов [та ін.]. К. : ІНКОС, 2016. 384 с.

#### **Додаткова:**

1. Байлик С.І. Готельне господарство. Обладнання. Євроремонт. Експлуатація / С.І. Байлик. Київ: Дакор; Вира-Р, 2003. 334 с.
2. Дорохін В.О. Теплове обладнання підприємств харчування: підручник / В.О. Дорохін, Н.Б. Герман, О.П. Шеляков. Полтава: РВВПУСКУ, 2004. 583 с.
3. Дейниченко Г.В. 4.Оборудование предприятий питания: справочник / Г.В. Дейниченко, В.А. Ефимова, Г.М. Постнов. Ч. 1. Харків: ДП ред. «Мир Техники и Технологии», 2002. 256 с.
4. Дейниченко Г.В. Оборудование предприятий питания: справочник / Г.В. Дейниченко, В.А. Ефимова, Г.М. Постнов. Ч. 3. Харків: ДП ред. «Мир Техники и Технологии», 2005. 456 с.

#### **Інтернет-джерела:**

1. ДСТУ 4269:2003 "Послуги туристичні. Класифікація готелів. Послуги туристичні. Класифікація готелів" [Електронний ресурс]. – Режим доступу: [https://dnaop.com/html/29982/doc%D0%94%D0%A1%D0%A2%D0%A3\\_4269\\_2003](https://dnaop.com/html/29982/doc%D0%94%D0%A1%D0%A2%D0%A3_4269_2003)
2. Характеристика та вимоги до будівель та споруд готелів [Електронний ресурс]. – Режим доступу: <https://buklib.net/books/32527/>
3. Обладнання для шведського столу [Електронний ресурс]. – Режим доступу:

<http://volodimir.com.ua/ua/statti/obladnannya-dlya-shvedskogo-stolu.html>

4. Принцип дії і характеристика електронних ваг [Електронний ресурс] – Режим доступу: [https://studopedia.com.ua/1\\_24171\\_printsip-dii-i-harakteristika-elektronnih-vag.html](https://studopedia.com.ua/1_24171_printsip-dii-i-harakteristika-elektronnih-vag.html)

### **Політика курсу**

*Політика щодо відвідування студентів:* Студенти мають відвідувати заняття регулярно. Принаймні частина матеріалу, який виноситься на модульний контроль, базується на лекціях та практичних завданнях. У випадку пропуску занять з поважних причин здобувач повинен опрацювати матеріал, який він пропустив, самостійно, з використанням матеріалів, які розміщені на Google Classroom.

*Здобувачі з особливими освітніми потребами:* Якщо здобувач має особливі освітні потреби, він може повідомити про це викладача. Здобувачі мають право на індивідуальне визначення способів проходження поточного модульного контролю за письмовою заявою. Можливе навчання за індивідуальним планом або за індивідуальним графіком.

*Академічна доброчесність:* Студент має усвідомити, що академічна недоброчесність є неприпустимою. Обман під час виконання будь-якого завдання призведе до нульової оцінки цього завдання. Питання застосування до здобувачів-порушників дисциплінарних покарань лежить у компетентності Комісії з питань академічної доброчесності та етики. Під час іспитів студентам забороняється користуватися електронними пристроями, навчальними й додатковими матеріалами.

*Політика щодо використання телефонів та інших електронних пристроїв:* Під час проведення навчальних занять електронні пристрої та телефони мають перебувати в безшумному режимі роботи. У разі невиконання даної вимоги, викладач може запропонувати здобувачу покинути аудиторію.

*Політика щодо оцінювання у разі порушення дедлайнів:* У разі порушення строків виконання завдання більше, чим на 10 днів, студент втрачає 25 % визначеної кількості балів. Якщо робота надається викладачу в кінці семестру – кількість балів знижується на 50% від визначеної.

*Політика щодо скарг студентів:* Студент може обговорити скаргу з викладачем після заняття. Якщо питання залишається невирішеним, студент має звернутися до завідувача кафедри.

*Мобінг, булінг:* Якщо ви відчуваєте, що зазнали морального або психологічного насильства, необгрунтованої критики, соціальної ізоляції - вам рекомендується обговорити це питання із завідувачем кафедри.

*Пропозиції від здобувачів вищої освіти:* Протягом вивчення курсу студенти можуть звернутися до викладача з пропозиціями щодо вдосконалення (доповнення, зміни та ін.). Дані пропозиції можуть бути висловлені усно або письмово (електронною поштою). Для вирішення будь-якого питання, яке пов'язане із вивченням даної дисципліни, студент може усно звернутися до викладача (ауд. 3203, 3210) або надіслати повідомлення на адресу: [dh.abit@duan.edu.ua](mailto:dh.abit@duan.edu.ua)