



## СИЛАБУС НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ

### Устаткування закладів готельно-ресторанного

#### господарства

(назва навчальної дисципліни)

**Ступінь вищої освіти:** бакалавр  
**Спеціальність:** 241 Готельно-ресторанна справа  
**Освітньо-професійна програма:** Готельно-ресторанна справа  
**Викладач:** Хомічук Віктор Андрійович, доцент  
**Факультет:** Низькотемпературної техніки та інженерної механіки  
**Кафедра:** процесів, обладнання та енергетичного менеджменту  
**Профайл викладача:** <http://poem.onaft.edu.ua/sklad-kafedri>  
**Контактна інформація:** <http://poem.onaft.edu.ua/sklad-kafedri>  
 +38 048 712-41-29

### 1. Загальна інформація

Навчальна дисципліна викладається:

денна форма навчання – на третьому курсі у першому семестрі (курс 3 – семестр 1);  
 заочна форма навчання – на першому курсі у другому семестрі (курс 4 – семестр 1)

Тип дисципліни	обов'язкова							
Мова викладання	українська							
Кількість кредитів – 3, годин – 90								
Форма навчання	Денна				Заочна			
Аудиторні заняття, годин:	всього	лекції	лабора-торні	прак-тичні	всього	лекції	лабора-торні	прак-тичні
	44	14	-	30	12	6		6
Самостійна робота, годин	46				78			
Форма підсумкового контролю	семестр 1– екзамен				семестр 1– екзамен,			

### 2. Анотація навчальної дисципліни

Програма вивчення варіативної навчальної дисципліни “Устаткування закладів готельно-ресторанного господарства” складена для складена 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 обладнання закладів готельно-ресторанного господарства відповідним устаткуванням.

### 3. Мета навчальної дисципліни

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.

### 4. Програмні компетентності та програмні результати навчання за дисципліною

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 освітньо-професійній програмі «Готельно-ресторанна справа» (<https://nv.onaft.edu.ua/opp/241b-grs2017.pdf>) підготовки бакалаврів за спеціальністю 241 Готельно-ресторанна справа:

#### Загальні компетентності:

- К 04. Навички використання інформаційних і комунікаційних технологій.
- К 06. Здатність розробляти та управляти проектами.
- К 10. Здатність працювати в команді, використовуючи навички міжособистісної взаємодії.

#### Спеціальні (фахові, предметні) компетентності:

- К 11. Здатність до попередження забруднення компонентів довкілля та кризових явищ і процесів.
- К 12. Здатність обґрунтовувати, здійснювати підбір, розраховувати, проектувати, модифікувати, готувати до роботи та використовувати сучасну техніку і обладнання для захисту повітряного, водного середовищ, раціонального землекористування, поводження з відходами.
- К 21. Здатність оцінювати та забезпечувати екологічну ефективність функціонування агропромислового комплексу.

#### Програмні результати навчання:

- ПР 02. Вміти аналітично опрацювати іншомовні джерела з метою отримання інформації, що необхідна для розв'язання природоохоронних завдань.
- ПР 03. Вміти використовувати інформаційні технології та комунікаційні мережі
- ПР 04. Обґрунтовувати природозахисні технології, базуючись на розумінні механізмів впливу людини на навколишнє середовище і процесів, що відбуваються у ньому.
- ПР13. Вміти застосовувати основні закономірності безпечних, ресурсоефективних і екологічно дружніх технологій в управлінні природоохоронною діяльністю, в тому числі, через системи екологічного керування відповідно міжнародним стандартам.
- ПР 15. Формувати ефективні комунікаційні стратегії з метою донесення ідей, проблем, рішень та власного досвіду в сфері технологій захисту навколишнього середовища.
- ПР 16. Поєднувати навички самостійної та командної роботи задля отримання результату з акцентом на професійну сумлінність та відповідальність за прийняття рішень.

### 5. Зміст навчальної дисципліни

Назва змістових модулів ( <a href="https://drive.google.com/file/d/1EDJFAzJAMx3SdNYEVRr__zzVxE3LumO_/view?usp=sharing">https://drive.google.com/file/d/1EDJFAzJAMx3SdNYEVRr__zzVxE3LumO_/view?usp=sharing</a> )
Устаткування та оснащення закладів готельного господарства
Устаткування та оснащення ресторанного господарства.

### 6. Система оцінювання та інформаційні ресурси

#### Методи навчання:

- Лекції з використанням сучасних технічних засобів
- Лабораторні заняття в ході яких студенти під керівництвом викладача особисто розв'язують конкретні інженерні задачі
- Самостійна робота

**Види контролю:** поточний, підсумковий, захист курсової роботи за обраною темою.

#### Схема нарахування балів:

[https://drive.google.com/file/d/1EDJFAzJAMx3SdNYEVRr\\_\\_zzVxE3LumO\\_/view?usp=sharing](https://drive.google.com/file/d/1EDJFAzJAMx3SdNYEVRr__zzVxE3LumO_/view?usp=sharing)

#### Інформаційні ресурси:

[https://drive.google.com/file/d/1EDJFAzJAMx3SdNYEVRr\\_\\_zzVxE3LumO\\_/view?usp=sharing](https://drive.google.com/file/d/1EDJFAzJAMx3SdNYEVRr__zzVxE3LumO_/view?usp=sharing)

### 7. Політика навчальної дисципліни

Політика навчальної дисципліни прописана з урахуванням законодавства України та ISO 9001:2015 ([https://onaft.edu.ua/download/dqcc/ONAFt\\_policy.pdf](https://onaft.edu.ua/download/dqcc/ONAFt_policy.pdf)), «Положення про академічну доброчесність в ОНАХТ» (<https://www.onaft.edu.ua/download/pubinfo/Regulat-Academic-Integrity.pdf>), «Положення про організацію освітнього процесу» (<https://www.onaft.edu.ua/download/pubinfo/provision-educat-process-03.12.19.pdf>).

