Національний університет водного господарства та природокористування
Навчально-науковий інститут агроекології та землеустрою

ЗАТВЕРДЖУЮ

Голова науково-методичної ради НУВГП
_____ Олег ЛАГОДНЮК

«___» _____2021

05-08-20S

СИЛАБУС **навчальної дисципліни**		**SYLLABUS**
Устаткування закладів готельно-ресторанного господарства		**Equipment of hotel and restaurant facilities**
Шифр за ОП	ЦПП 2.2	Code in Educational Program
Освітній рівень: **бакалаврський (перший)**		Educational level: **bachelor (first)**
Галузь знань **Сфера обслуговування**	**24**	Fields of knowledge **Service sector**
Спеціальність **Готельно-ресторанна справа**	**241**	Speciality **Hotel and Restaurant Affairs**
Освітня програма: **Готельно-ресторанна справа**		Educational Program: **Hotel and Restaurant Affairs**

Рівне – 2021

Силабус навчальної дисципліни Устаткування закладів готельно-ресторанного господарства для здобувачів вищої освіти ступеня «бакалавр», які навчаються за освітньо-професійною програмою Готельно-ресторанна справа спеціальності 241 Готельно-ресторанна справа. Рівне. НУВГП. 2021. 14 с.

ОПП на сайті університету: http://ep3.nuwm.edu.ua/18123/

Розробник силабусу: Громаченко К.Ю., к.с-г.н., доцент, доцент кафедри туризму та готельно-ресторанної справи

Силабус схвалений на засіданні кафедри туризму та готельно-ресторанної справи
Протокол № 6 від “19” квітня 2021 року

Завідувач кафедри: Коротун С.І., к.геогр.н., доцент

Керівник ОП: Громаченко К.Ю., к.с.-г.,н., доцент

Схвалено науково-методичною радою з якості ННІ агроекології та землеустрою
Протокол № 7 від “20” квітня 2021 року

Голова науково-методичної ради з якості ННІАЗ: Прищепа А.М., к.с.-г.н., професор

© Громаченко К.Ю., 2021
© НУВГП, 2021

ЗАГАЛЬНА ІНФОРМАЦІЯ*	
Ступінь вищої освіти	бакалавр
Освітня програма	Туризм
Спеціальність	241 Готельно-ресторанна справа
Рік навчання, семестр	2 рік навчання, 4 семестр
Кількість кредитів	5,0
Лекції:	30
Лабораторні заняття:	28
Самостійна робота:	92
Курсова робота:	так
Форма навчання	денна/заочна
Форма підсумкового контролю	екзамен
Мова викладання	українська
ІНФОРМАЦІЯ ПРО ВИКЛАДАЧА*	
ПРОФАЙЛ ЛЕКТОРА	
Лектор	Громаченко К.Ю., к.с-г.н., доцент, доцент кафедри туризму та готельно-ресторанної справи
Вікіситет	http://wiki.nuwm.edu.ua/index.php/Громаченко_Катерина_Юріївна
Канали комунікації	k.y.gromachenko@nuwm.edu.ua

ПРО ДИСЦИПЛІНУ

Анотація навчальної дисципліни,

Вивчення дисципліни «Готельна справа» спрямовано на формування у студентів сучасного типу ділового мислення, набуття професійної компетентності, діловитості, підприємливості, ініціативності та бачення перспективи у вирішенні практичних питань, які ґрунтуються на сучасному прогресивному досвіду у своїй галузі.

Головна мета дисципліни «Готельна справа» полягає у засвоєні студентами теоретичних основ організації функціонування підприємства готельного господарства на ринку, а також сприйнятті ними готельного господарства, як невід'ємної частини сфери туризму України, що набуває все більшого значення в економічному житті країни. Практичне застосування набутих теоретичних знань допоможе студентам оволодіти навичками організації підприємств готельного господарства та відрегулювати його успішну діяльність на ринку готельних послуг.

Вивчення дисципліни «Готельна справа» спрямовано на формування у студентів сучасного типу ділового мислення, набуття професійної компетентності, діловитості, підприємливості, ініціативності та бачення перспективи у вирішенні практичних питань, які ґрунтуються на сучасному прогресивному досвіду у своїй галузі.

Посилання на розміщення навчальної дисципліни на навчальній платформі Moodle

https://exam.nuwm.edu.ua/course/view.php?id=1837

Компетентності

СК 01. Розуміння предметної області і специфіки професійної діяльності.

СК 02. Здатність організовувати сервісно-виробничий процес з урахуванням вимог і потреб споживачів та забезпечувати його ефективність.

СК 03. Здатність використовувати на практиці основи діючого законодавства в сфері готельного та ресторанного бізнесу та відстежувати зміни.

СК 06. Здатність проектувати технологічний процес виробництва продукції і послуг та сервісний процес реалізації основних і додаткових послуг у підприємствах (закладах) готельно-ресторанного та рекреаційного господарства

СК 07. Здатність розробляти нові послуги (продукцію) з використанням інноваційних технологій виробництва та обслуговування споживачів.

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

СК 10. Здатність працювати з технічною, економічною, технологічною та іншою документацією та здійснювати розрахункові операції суб'єктом готельного та ресторанного бізнесу.

СК 12. Здатність ініціювати концепцію розвитку бізнесу, формулювати бізнес-ідею розвитку суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу.

СК 14. Здатність організації готельно-ресторанної справи як складової розвитку зеленого туризму на Поліссі.

СК 15. Вміти застосовувати основні закономірності безпечних, ресурсно-ефективних і екологічно-дружніх технологій в управлінні об'єктами готельно-ресторанної інфраструктури.

СК 16. Знати системи екологічного керування в готельно-ресторанній сфері відповідно міжнародним стандартам.

СК 17. Вміти обґрунтовувати ступінь відповідності наявних або прогнозованих екологічних умов завданням захисту, збереження та відновлення навколишнього середовища при розвитку індустрії гостинності.

СК 18. Знати шляхи та методи здійснення науково-обґрунтованих організаційних заходів щодо запобігання забрудненню довкілля в сфері готельно-ресторанної діяльності.

Програмні результати навчання
ПР 02. 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. ПР 04. Аналізувати сучасні тенденції розвитку індустрії гостинності та рекреаційного господарства. ПР 05. Розуміти принципи, процеси і технології організації роботи суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу. ПР 06. Аналізувати, інтерпретувати і моделювати на основі існуючих наукових концепцій сервісні, виробничі та організаційні процеси готельного та ресторанного бізнесу. ПР 09. Здійснювати підбір технологічного устаткування та обладнання, вирішувати питання раціонального використання просторових та матеріальних ресурсів. ПР 10. Розробляти нові послуги (продукцію), використовуючи сучасні технології виробництва та обслуговування споживачів. ПР 11. Застосовувати сучасні інформаційні технології для організації роботи закладів готельного та ресторанного господарства. ПР 12. Здійснювати ефективний контроль якості продуктів та послуг закладів готельного і ресторанного господарства. ПР 16. Виконувати самостійно завдання, розв'язувати задачі і проблеми, застосовувати їх в різних професійних ситуаціях та відповідати за результати своєї діяльності. ПР 17. Аргументовано відстоювати свої погляди у розв'язанні професійних завдань при організації ефективних комунікацій зі споживачами та суб'єктами готельного та ресторанного бізнесу.

СТРУКТУРА ТА ЗМІСТ ОСВІТНЬОГО КОМПОНЕНТА	
Лекцій – 30 год. Лаб. 28 год. *Самостійна робота – 92 год.*	
Методи та технології навчання	Лекції, презентації, обговорення, ситуаційні дослідження
Засоби навчання	Мультимедіа, проекційна апаратура, інформаційно-комунікаційні системи, програмне забезпечення
ЛЕКЦІЙНІ, ПРАКТИЧНІ ТА ЛАБОРАТОРНІ ЗАНЯТТЯ	
Тема	
Кількість годин, результати навчання, література	**Опис дисципліни**
Тема 1 Вступ. Класифікація устаткування закладів готельно-ресторанного господарства.	
лекцій – 2 год. лаб. – 2 год. ПР16, ПР18 Література: [5,7,8,11,15]	Мета, завдання, структура та зміст дисципліни. Зв'язок її з іншими дисциплінами. Роль дисципліни у підготовці бакалаврів за спеціальністю 241 „Готельно-ресторанна справа". Поняття та призначення устаткування закладів готельно-ресторанного господарства. Вимоги, які надаються до устаткування закладів готельно-ресторанного господарства. Класифікація та основні технічні характеристики устаткування закладів готельно-ресторанного господарства. Використання вітчизняного та іноземного устаткування закладів готельно-ресторанного господарства, переваги та недоліки. Принципи оснащення закладів готельно-ресторанного господарства.
Тема 2 Оснащення жилої, адміністративної, обслуговуючої та підсобної груп приміщень.	

лекцій – 2 год. лаб. – 2 год. ПР16, ПР18 Література: [5,7,8,11,15]	Основні засоби меблювання закладів готельно-ресторанного господарства в залежності від призначення та функцій меблів. Норми оснащення меблями номерів готелів різних категорій. Номенклатура м'яких меблів, що застосовують у закладах готельно-ресторанного господарства. Класифікація та характеристика меблів для торгових приміщень: меблі для приймання їжі, меблі та устаткування для зберігання і транспортування посуду, страв. Обладнання для кондиціювання у готелях та закладах ресторанного господарства з індивідуальним або централізованим управлінням. Призначення, принцип дії, правила експлуатації. Оснащення ванних та туалетних кімнат готельних номерів (душові кабини, ванни тощо) та поповерхових ванних кімнат. Внутрішньономерні сейфи, депозитні ячейки на ресепшн. Класифікація, принцип дії, правила експлуатації.
Тема 3 Оснащення готельного номеру побутовими приладами, аудіо- та відеотехнікою. Устаткування для клінінгу.	
лекцій – 2 год. лаб. – 2 год. ПР16, ПР18 Література: [5,7,8,11,15]	Призначення та принцип дії електричних побутових приборів, їх класифікація та номенклатура. Фени, класифікація та характеристика. Правила експлуатації та техніки безпеки під час користування феном. Якісні, функціональні та споживчі характеристики прасок. Правила експлуатації. Основні технічні характеристики побутових чайників. Правила експлуатації та правила безпеки під час їх використання. Вимоги, що висуваються до аудіо- та відеотехніки, яка встановлюється у жилих приміщеннях готелів. Класифікація, принцип дії, правила експлуатації та техніки безпеки. Порівняльна характеристика телевізорів за розміром екрану, системами проекційних трубок, дизайном та виробником. Основні технічні характеристики відео- та DVD-програвачів. Переваги та недоліки.Засоби внутрішнього зв'язку в підприємствах готельного господарства. Радіофікація і телебачення. Використання клінінгових технологій у закладах готельного господарства. Класифікація устаткування для професійного прибирання. Сміттєпровід у підприємствах готельного господарства. Обладнання сміттєпроводу і його експлуатація. Пилоприбирання. Обладнання систем центрального пилоприбирання. Побутові та професійні пилососи, машини для миття і натирання підлоги. Візки для вологого прибирання та сміття. Системи для миття вікон та підлоги.
Тема 4 Універсальні кухонні машини та сортувально-калібрувальне устаткування.	
лекцій – 2 год. лаб. – 2 год. ПР16, ПР18 Література: [5,7,8,11,15]	Поняття про технологічну машину. Класифікація та маркування механічного устаткування. Принцип розрахунку основних технічних характеристик устаткування (продуктивність та потужність), їх види. Вимоги, що ставляться до машин закладів ресторанного господарства. Класифікація універсальних кухонних машин, особливості їх комплектації, технологічні можливості та технічні характеристики універсальних кухонних машин загального призначення. Правила експлуатації та правила безпеки під час роботи на УКМ. Особливості універсальних кухонних машин закордонного виробництва. Сутність процесів сортування, просіювання. Види просіювачів, їхнє призначення, основні елементи, правила експлуатації, продуктивність просіювачів. Фактори, які впливають на якість просіювання.
Тема 5 Мийне та очищувальне устаткування. Подрібнювальне та різальне устаткування	
лекцій – 4 год.	Сутність процесу миття овочів. Конструктивні особливості

лаб. – 4 год. ПР16, ПР18 Література: [5,7,8,11,15]	овочемийних машин, загальні правила експлуатації. Сутність процесу миття посуду. Класифікація посудомийних машин. Особливості будови та роботи посудомийних машин періодичної та безперервної дії, їх правила експлуатації. Принцип розрахунку теоретичної продуктивності та потужності. Технічні характеристики посудомийних машин різних видів, галузь їх використання. Особливості посудомийних машин закордонного виробництва. Класифікація способів очищення, їх переваги та недоліки, галузь використання. Конструктивні особливості картоплеочищувальних машин періодичної та безперервної дії, принцип їх роботи та правила експлуатації. Принцип розрахунку теоретичної продуктивності та потужності машин періодичної та безперервної дії. Принцип роботи та правила експлуатації рибочисток. Технологічні вимоги для подрібнених продуктів, класифікація машин та механізмів для подрібнення, правила експлуатації та техніки безпеки. Класифікація машин для отримання пюреподібних продуктів в залежності від способу їх обробки. Особливості будови, правила експлуатації та галузі застосування машин для тонкого подрібнення варених продуктів.Класифікація різального устаткування. Різальні інструменти, їх характеристика, застосування. Вимоги, що ставляться до нарізання плодів та овочів. Конструктивні особливості дискових, роторних, пуансонних та комбінованих овочерізальних машин. Правила експлуатації овочерізальних машин різних видів. Переваги та недоліки різних овочерізальних машин.Класифікація машин для подрібнення м’ясних та рибних продуктів. Сфера технологічного використання м’ясорубок. Технічні характеристики м’ясорубок різних видів, їх технологічні можливості, конструктивні особливості, правила експлуатації та техніки безпеки. Перегляд конструкцій м’ясорубок закордонного виробництва, їх особливості.Призначення м’ясорозпушувачів, галузь використання, правила експлуатації, технічні характеристики. Конструктивні особливості хліборізальних машин різних видів, їх робота, правила експлуатації та технічні характеристики. Особливості хліборізальних машин закордонного виробництва. Перегляд конструкцій машин закордонного виробництва для нарізування гастрономічних продуктів.
Тема 6 Устаткування для перемішування, замішування та дозувально-формувальне устаткування.	
лекцій – 2 год. лаб. – 2 год. ПР16, ПР18 Література: [5,7,8,11,15]	Галузь використання та класифікація машин для перемішування. Конструктивні особливості фаршмішалок з різними робочими органами, їх переваги та недоліки. Правила експлуатації, конструктивні особливості тістомісильних машин різних видів, правила їх експлуатації та техніки безпеки. Класифікація збивальних машин. Особливості конструкцій збивальних машин різних типів, робота, правила експлуатації. Перегляд конструкцій збивальних машин закордонного виробництва, їх особливості та технологічне призначення. Сутність процесів дозування та формування. Класифікація за функціональним призначенням дозувально-формувального устаткування. Призначення котлетоформувальної машини, будова, правила експлуатації та техніки безпеки. Призначення, номенклатура, особливості конструкцій тісто-розкочувальних машин, правила експлуатації, перегляд сучасних конструкцій. Призначення, будова і принцип дії маринаторів, машин для формування піци, для приготування пасти, отримання соків

Тема 7 Стравоварильне та водогрійне устаткування. Кавові станції.	
лекцій – 2 год. лаб. – 2 год. ПР16, ПР18 Література: [5,7,8,11,15]	Класифікація, індексація, уніфікація теплових апаратів. Вимоги до теплових апаратів – експлуатаційні, конструктивні, охорони праці, економічні. Режимні характеристики процесу варіння, середовище, в якому відбувається процес, номенклатура стравоварильного устаткування. Технологічне призначення, класифікація за способом обігріву, за об'ємом варильної судини котлів електричних. Основні елементи, арматура, правила експлуатації, основні теплотехнічні та експлуатаційні показники дії. Автоклави. Пароварильні шафи. Особливості конструкції, правила експлуатації. Призначення, номенклатура, особливості конструкцій, правила експлуатації та техніки безпеки котлів газових, парових, твердопаливних. Огляд сучасних конструкцій. Техніко-економічні показники роботи. Будова і принцип дії рисоварок, апаратів для варіння борошняних виробів.Класифікація кип'ятильників за енергоносієм, конструктивними особливостями. Основні елементи кип'ятильників та їх призначення, принцип роботи кип'ятильників безперервної дії, основні техніко-економічні показники роботи. Призначення, класифікація водонагрівачів, конструктивні особливості, техніко-експлуатаційні показники роботи водонагрівачів. Призначення, класифікація кавоварок. Апарати для приготування кави по-східному, апарати гейзерного типу, експрес-кавоварки. Перелік та особливості конструкцій кавоварок закордонного виробництва. Апарати для приготування шоколаду.
Тема 8 Жарильно-пекарське устаткування. Пароконвектомати.	
лекцій – 2 год. лаб. – 2 год. ПР16, ПР18 Література: [5,7,8,11,15]	Класифікація процесів жаріння, випікання. Класифікація жарильно-пекарського устаткування за способом дії, за способом обігріву, за призначенням. Плити, сковороди, фритюрниці. Призначення, класифікація, конструктивні особливості, правила експлуатації, основні техніко-економічні та експлуатаційні показники роботи. Призначення, конструктивні особливості жарильно-пекарських шаф, печей. Основні правила експлуатації апаратів. Конвектомати, пароконвектомати, призначення, перегляд конструкцій апаратів вітчизняного і закордонного виробництва. Призначення, класифікація ІЧ - апаратів. Грилі, шашличні печі, тостери, ростери, конструктивні особливості, правила експлуатації, перегляд конструкцій закордонного виробництва. Режими та особливості теплової обробки харчових продуктів у НВЧ – полі. Призначення, класифікація апаратів з діелектричним нагрівом, правила експлуатації.
Тема 9 Устаткування для шведського столу та кейтерингу. Допоміжне устаткування.	
лекцій – 2 год. лаб. – 2 год. ПР16, ПР18 Література: [5,7,8,11,15]	Призначення, конструктивні особливості салат-барів, що охолоджуються. Правила експлуатації. Перегляд конструкцій буфетів, що охолоджуються. Марміти та чефери. Класифікація, призначення, правила експлуатації, перегляд конструкцій. Особливості конструкцій рибних прилавків, робота, правила експлуатації. Сучасне устаткування для кейтерінгу. Вимоги до меблів і устаткування, що використовується при кейтерінговому обслуговуванні. Гастроємності. Термоконтейнери та термобокси, теплові шафи. Призначення, правила експлуатації, перегляд конструкцій. Пересувні візки. Диспенсери. Призначення допоміжного устаткування. Класифікація, технологічні вимоги
Тема 10 Ваговимірювальне, контрольно-касове устаткування. Підйомно-транспортне устаткування. Технологічні автомати та механізовані лінії.	
лекцій – 2 год. лаб. – 2 год.	Призначення ваговимірювального устаткування. Класифікація та принцип дії вагів різних типів: важільних, електронних. Вимоги, що

ПР16, ПР18 Література: [5,7,8,11,15]	ставляться до ваговимірювального устаткування: метрологічні, експлуатаційні, санітарно-гігієнічні.Призначення реєстраторів розрахункових операцій, їх місце в організації роботи закладів готельно-ресторанного господарства. Реєстратори розрахункових операцій, класифікація. Призначення підйомно-транспортного устаткування та його класифікація. Основні елементи машин та механізмів, характеристики та правила експлуатації. Призначення технологічних автоматів та їх функціональні вузли: дозуючі, формуючі, транспортуючі та ін. Пончиковий та пиріжковий автомати, машини для виготовлення оладків, млинців з начинкою, м'ясних напівфабрикатів. Правила експлуатації технологічних автоматів. Класифікація ліній для організації обслуговування споживачів.Значення торговельних автоматів для автоматизації торговельних операцій у закладах ресторанного господарства. Класифікація торговельних автоматів. Основні функціональні вузли торговельних автоматів та їх призначення.
Тема 11 Холодильне устаткування	
лекцій – 2 год. лаб. – 2 год. ПР16, ПР18 Література: [5,7,8,11,15]	**.** Історія розвитку вітчизняної та закордонної холодильної техніки. Класифікація холодильного устаткування: за режимом, виконанням, конструктивним рішенням. Холодильні шафи, прилавки, вітрини, столи, складальні холодильні камери. Апарати для охолодження соків, одержання м'якого морозива, гранітори, льодогенератори для приготування харчового льоду. Класифікація, принцип дії, основні технічні характеристики та правила експлуатації. Холодильне обладнання готельних номерів, міні-бари. Будова, принцип дії та правила експлуатації.
Тема 12 Устаткування для послуг оздоровчого комплексу, спортивних видів розваг. Устаткування для послуг з організації дозвілля.	
лекцій – 2 год. лаб. – 2 год. ПР16, ПР18 Література: [5,7,8,11,15]	Оснащення приміщень для біологічного відновлення організму та занять спортом. Устаткування для закритих та відкритих басейнів, саун, бань, тренажерних залів, соляріїв, масажних, спортивних залів fitness- та wellness-комплексів. Оснащення аквапарків, водних атракціонів. Класифікація, принцип дії, основні технічні характеристики та правила експлуатації. Обладнання SPA-центрів при готелях, SPA-готелів. Оснащення кабінету лікаря. Оснащення перукарень в залежності від категорії. Устаткування для салонів краси. Принцип дії, основні технічні характеристики та правила експлуатації. Устаткування для магазинів та торговельних кіосків. Класифікація, принцип дії, правила експлуатації та техніки безпеки. Класифікація устаткування для послуг з організації дозвілля у закладах готельно-ресторанного господарства. Ігорне, ігрове та паркове устаткування. Атракціони для дітей, дорослих та сімейні. Оснащення дитячих майданичиків, міні-клубів у готельних закладах. Устаткування для боулінгу, більярду та кегельбану. Класифікація, основні характеристики та правила експлуатації. Устаткування для ігор із грошовим виграшем. Номенклатура ігрових автоматів. Устаткування для гри в дартс. Види обладнання та аксесуари для казино, карточних ігор. Комплектація казино столами, їх види та вимоги до них. Використання електронного обладнання в казино. Принцип дії, правила експлуатації та техніки безпеки. Обладання для дискотек та анімаційних програм: світлові ефекти, прожектори, димогенератори, генератори туману, стробоскопи, микшери, диммери, виставкові стенди тощо. Клаасифікація, призначення та принцип дії. Обладнання 4d, 3d, IMAX кінотеатрів та мультикомплексів. Кінопроектори, кіноекрани, сервери для цифрового кінотеатру, процесори для кінотеатрів, підсилювачі гучності. Акустичні

	системи для кінотеатрів (системи Surround, суббасові, заекранні). Класифікація, основні характеристики та правила експлуатації.
Тема 13 Устаткування для конференц- та бізнесцентрів. Устаткування для пралень та хімчисток. Оснащення драйв-сервісу	
лекцій – 2 год. лаб. – 2 год. ПР16, ПР18 Література: [5,7,8,11,15]	Устаткування залів для проведення культурних або ділових заходів. Основні напрями автоматизації інформаційного обслуговування: автоматизація обробки інформації; автоматизація обміну інформацією, включаючи АТС; «електронна пошта»; відеотермінальні системи; локальна мережа, телекопіювальні апарати; відеоінформаційні системи. Класифікація, принцип дії, основні технічні характеристики та правила експлуатації. Класифікація устаткування для пралень. Принцип дії, основні технічні характеристики та правила експлуатації пральних машин вітчизняного та закордонного виробництва. Гладильно-сушильне устаткування, фінішне устаткування, допоміжне устаткування. Принцип дії, правила експлуатації та техніки безпеки. Класифікація устаткування для хімчисток. Призначення, будова, правила експлуатації та безпеки. Види туристичного трансферу. Організація експлуатації транспортних засобів. Класифікація транспортних засобів за призначенням, видом, формою власності. Класи вантажів. Транспортні тарифи на перевезення. Розрахунок кількості транспортних засобів для перевезення вантажів у закладах готельного господарства. Шляхи підвищення ефективності використання транспортних засобів.

Перелік соціальних, «м'яких» навичок (soft skills)
ЗК 01. Здатність зберігати та примножувати моральні, культурні, наукові цінності і досягнення суспільства на основі розуміння історії та закономірностей розвитку предметної області, її місця у загальній системі знань про природу і суспільство та у розвитку суспільства, техніки і технологій, вести здоровий спосіб життя. ЗК 02. 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. ЗК 03. Здатність вчитися і оволодівати сучасними знаннями. ЗК 04. Навички використання інформаційних і комунікаційних технологій. ЗК 05.Здатність працювати в команді. ЗК 06. Здатність спілкуватися державною мовою як усно, так і письмово. ЗК 07. Цінування та повага різноманітності та мультикультурності. ЗК 08. Навики здійснення безпечної діяльності ЗК 09.Здатність до абстрактного мислення, аналізу та синтезу ЗК 10. Здатність застосовувати знання у практичних ситуаціях.
Форми та методи навчання
Вивчення дисципліни досягається інформаційним, ілюстративним та проблемним методами навчання. Лекції супроводжуються демонстрацією схем, таблиць з мультимедійним супроводом. На практичних заняттях розглядаються та розв'язуються задачі, наближені до реальних ситуацій: – використовується роздатковий матеріал (наочність) для формування у студентів системного мислення, розвитку пам'яті; – проводиться дискусійне обговорення проблемних питань; – задаються провокаційні питання. Навчання супроводжується опрацюванням нормативної, навчальної літератури, а

також періодичних видань.
При викладанні навчальної дисципліни для активізації навчального процесу передбачено застосування сучасних навчальних технологій, таких, як: проблемні лекції, робота в малих групах, семінари-дискусії, кейс-метод, метод мозкового штурму, метод вільних асоціацій, метод обговорення тематичних зображень, метод "переваги та недоліки", метод "Робота в мережі", ділові ігри, екскурсійні заняття.
Проблемні лекції спрямовані на розвиток логічного мислення студентів. Коло питань теми лекції обмежується двома-трьома ключовими моментами, увага студентів концентрується на матеріалі, який не знайшов відображення в підручниках, використовується досвід закордонних навчальних закладів з роздаванням студентам під час лекції друкованого матеріалу та виділенням головних висновків з питань, що розглядаються.
Міні-лекції передбачають викладення навчального матеріалу за короткий проміжок часу і характеризуються значною ємністю, складністю логічних побудов, образів, доказів та узагальнень. Міні-лекції проводяться, як правило, як частина заняття-дослідження. На початку проведення міні-лекції за вказаними темами лектор акцентує увагу студентів на необхідності представити викладений лекційний матеріал у так званому структурно-логічному вигляді. На розгляд виносяться питання, які зафіксовані у плані лекцій, але викладаються вони стисло.
Робота в малих групах дає змогу структурувати лекційні або практично-семінарські заняття за формою і змістом, створює можливості для участі кожного студента в роботі за темою заняття, забезпечує формування особистісних якостей та досвіду соціального спілкування. Після висвітлення проблеми (при використанні проблемних лекцій) або стислого викладання матеріалу (при використанні міні-лекцій) студентам пропонується об'єднуватися у групи по 5 – 6 осіб і презентувати наприкінці заняття своє бачення та сприйняття матеріалу.
Презентації – виступи перед аудиторією, що використовуються для представлення певних досягнень, результатів роботи групи, звіту про виконання індивідуальних завдань. Однією з позитивних рис презентації та її переваг за умови використання в навчальному процесі є обмін досвідом, який здобули студенти під час роботи в певній малій групі.
Семінари-дискусії передбачають обмін думками та поглядами учасників щодо даної теми, а також розвивають мислення, допомагають формувати погляди і переконання, виробляють вміння формулювати думки и висловлювати їх, вчать оцінювати пропозиції інших людей, критично підходити до власних поглядів.
Ділові та рольові ігри – форма активізації студентів, внаслідок якої вони задіяні в процесі інсценізації певної виробничої ситуації в ролі безпосередніх учасників подій.
Обговорення тематичних зображень дає змогу візуально сприймати інформацію, сприяє розвитку асоціативного мислення та кращому засвоєнню матеріалу.

Порядок та критерії оцінювання

Для досягнення цілей та завдань курсу студентам потрібно засвоїти теоретичний матеріал та здати модульні контролі знань, а також вчасно виконати практичні завдання. В результаті можна отримати такі обов’язкові бали:
– 60 балів - за вчасне та якісне виконання завдань практичних занять та інших поточних завдань, що становить поточну (практичну) складову його оцінки;
– 40 балів – модульні контролі (20+20).
Всього 100 балів.
Додаткові бали студентам також можуть бути зараховані за конкретні пропозиції з удосконалення змісту навчальної дисципліни. Положення про семестровий поточний та підсумковий контроль навчальних досягнень здобувачів вищої освіти

http://ep3.nuwm.edu.ua/15311/.
Модульний контроль проходитиме у формі тестування на університетській платформі MOODLE.

Поєднання навчання та досліджень

Студенти мають можливість додатково отримати бали за виконання індивідуальних завдань дослідницького характеру, а також можуть бути долучені до написання та опублікування наукових статей з тематики курсу.

Інформаційні ресурси

Рекомендована література

Основна

1. Ляпина И.Ю. Организация и технология гостиничного обслуживания: Учебник. - М. 2001. - 207 с.
2. Байлик С.І. Готельне господарство. Обладнання. Євроремонт. Експлуатація. – К.: Дакор., К.: Вира-Р., 2003. – 334 с.
3. Дорохін В.О., Герман Н.В., Шеляков О.П. Теплове обладнання підприємств харчування. Підручник. – Полтава: РВВПУСКУ, 2004 – 583 с.
4. Дейниченко Г.В., Ефимова В.А., Постнов Г.М. Оборудование предприятий питания. Справочник: – Ч.3. – Харьков: ДП Редакция «Мир Техники и Технологии», 2005. – 456 с.
5. Черевко О.І., Малюк Л.П., Дейниченко Г.В. Збірник нормативних документів державного регулювання у сфері ресторанного бізнесу. – Харків: ПКФ „Фавор ЛТД", 2003. – 402с.

Допоміжна

6. Пахомов П.Л., Сафонов В.В. Холодильна техніка: Навчальний посібник. ХДУХТ. – Харків, 2003. – 224 с.
7. Елхина В.Д., Богачев М.К., Проничкина Л.П. Оборудование предприятий питания. – Том 1. Механическое оборудование. – М.: Экономика, 1987. – 447с.
8. Черевко А.И., Попов Л.Н. Оборудование предприятий питания. Том 2: Торгово-технологическое оборудование. – М.: Экономика, 1988. – 271 с.
9. Дейниченко Г.В., Ефимова В.А., Постнов Г.М. Оборудование предприятий питания. Справочник: – Ч.1. – Харьков: ДП Редакция «Мир Техники и Технологии», 2002. – 256 с.
10. Дейниченко Г.В., Ефимова В.А., Постнов Г.М. Оборудование предприятий питания. Справочник: – Ч.2. – Харьков: ДП Редакция «Мир Техники и Технологии», 2003. – 380 с.
11. Про затвердження Правил користування готелями та надання готельних послуг в Україні: Наказ Державного комітету України по житлово-комунальному господарству та Державного комітету України по туризму від 10 вересня 1996 р. № 77/44. Зареєстровано в Міністерстві юстиції України 16 вересня 1996 р. за №№ 531/1556.
12. Филипповский Е.Е. Экономика и организация гостиничного хозяйства. - М.: Финансы и статистика, 2003. -175 с.
13. Байлик С.И. Гостиничное хозяйство: проблемы, перспективы, сертификация: Уч. пос. - К.: Альтер-пресс, 2001. – 305 с.
14. Туризм и гостиничное хозяйство: Учебник. / Под ред. Чудновского А. Д.; -М.: ЭКМОС, 2000. - 399 с.
15. Роглєв Х.Й. Основи готельного менеджменту: Навч. посібник. – К.: Кондор, 2005. – 408 с.

Інформаційні ресурси

1. Кабінет Міністрів України. URL : http://www.kmu.gov.ua/
2. Законодавство України . URL : http://rada.gov.ua/
3. Закон України про туризм : веб-сайт. URL: http://zakon2.rada.gov.ua/laws/show/324/95-%D0%B2%D1%80
4. Державна служба статистики України. URL : http://www.ukrstat.gov.ua/
5. Національна бібліотека ім. В. І. Вернадського. URL : http://www.nbuv.gov.ua/
6. Рівненська обласна універсальна наукова бібліотека (м. Рівне, пл. Короленка, 6). URL : http://libr.rv.ua/
7. Рівненська централізована бібліотечна система (Київська, 44, Рівне). URL : https://www.facebook.com/cbs.rivne/

8. Наукова бібліотека НУВГП (м. Рівне, вул. Олекси Новака, 75). URL : http://nuwm.edu.ua/MySql/page_lib.php
9. Деякі питання діяльності Державного агентства розвитку туризму. URL: https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/1162-2019-%D0%BF
10. Overtourism. Responsible travel. URL: https://www.responsibletravel.com/copy/what-is-overtourism
11. The Transformational Travel Council. URL: https://www.transformational.travel/
12. Tourism for Sustainable Development Goals. URL: http://tourism4sdgs.org/
13. Tourism Statistics. URL: https://www.e-unwto.org/toc/unwtotfb/current
14. UNWTO Tourism Highlights. URL: https://www.e-unwto.org/

Методичне забезпечення

15. Інформаційні ресурси у електронному репозиторії Національного університету водного господарства та природокористування. URL : http://ep3.nuwm.edu.ua/view/types/metods/:
16. Опорний конспект лекцій (на електронному і паперовому носіях) за всіма темами курсу, у тому числі і для самостійного вивчення.
17. Пакети тестових завдань з кожної теми та вцілому по всьому курсу дисципліни.

Дедлайни та перескладання

Роботи, які здаються із порушенням термінів без поважних причин, оцінюються на нижчу оцінку (75% від можливої максимальної кількості балів за вид діяльності балів). Перескладання модулів відбувається із дозволу деканату за наявності поважних причин (наприклад, лікарняний).
Усі письмові роботи перевіряються на наявність
плагіату і допускаються до захисту із коректними текстовими запозиченнями не більше 20%.
Списування під час контрольних робіт та екзаменів заборонені (в т.ч. із використанням мобільних девайсів). Мобільні пристрої дозволяється використовувати лише під час он-лайн тестування.
Ліквідація академічної заборгованості здійснюється згідно «Порядку ліквідації академічних заборгованостей у НУВГП», http://ep3.nuwm.edu.ua/4273/. Згідно цього документу і реалізується право студента на повторне вивчення дисципліни чи повторне навчання на курсі. Перездача модульних контролів здійснюється згідно: http://nuwm.edu.ua/strukturni-pidrozdili/navch-nauk-tsentr-nezalezhnoho-otsiniuvannia-znan/dokumenti.
Оголошення стосовно дедлайнів здачі частин навчальної дисципліни відповідно до політики оцінювання оприлюднюються на сторінці даної дисципліни на платформі MOODLE за календарем:
https://exam.nuwm.edu.ua/course/view.php?id=694

Неформальна та інформальна освіта

Студенти мають право на визнання (перезарахування) результатів навчання, набутих у неформальній та інформальній освіті згідно з відповідним Положенням: http://nuwm.edu.ua/sp/neformalna-osvita.
Зокрема студенти можуть самостійно проходити онлайн-курси на таких навчальних платформах, як Prometheus, Coursera, edEx, edEra, FutureLearn та інших, для наступного перезарахування результатів навчання. При цьому важливо, щоб знання та навички, що формуються під час проходження певного онлайн-курсу чи його частин, мали зв'язок з очікуваними навчальними результатами даної дисципліни (освітньої програми) та перевірялись в підсумковому оцінюванні.

Практики, представники бізнесу, фахівці, залучені до викладання

До викладання курсу долучаються фахівці західного міжрегіонального відділу державної служби геології та надр України, представники підприємств та організацій зайнятих у сфері розробки та використання природних ресурсів.

Правила академічної доброчесності
Списування під час проведення модульного контролю чи підсумкового контролю, передбачає позбавлення студента подальшого права здавати матеріал і у нього виникає академічна заборгованість. За списування під час виконання окремих завдань, студенту знижується оцінка у відповідності до ступеня порушення академічної доброчесності. Онлайн курс «Академічна доброчесність» викладений за посиланням: https://vumonline.ua/course/academic-integrity-at-the-university/ та на сайті університету http://nuwm.edu.ua/sp/akademichna-dobrochesnistj. Студент зобов'язаний дотримуватися Кодексу честі студентів НУВГП, який встановлює загальні моральні принципи та правила етичної поведінки осіб, які навчаються в університеті, та якими вони мають керуватися у своїй діяльності: http://ep3.nuwm.edu.ua/4917/1/Кодекс%20честі%20студентів%20зах.pdf. Письмові роботи перевіряються на наявність плагіату і допускаються до захисту із коректними текстовими запозиченнями встановленими Положенням про виявлення та запобігання академічного плагіату в НУВГП: Принципи доброчесності у НУВГП та відповідність показникам забезпечення якості вищої освіти регламентовано НАЗЯВО та положеннями відділу якості освіти НУВГП. Сайт НАЗЯВО: https://naqa.gov.ua/ Відділ якості освіти НУВГП: https://nuwm.edu.ua/strukturni-pidrozdili/vyo/dokumenti
Вимоги до відвідування
Лекції та практичні заняття відбуваються в офлайн або онлайн режимі згідно розкладу. Консультації будуть проводитися онлайн за допомогою Google Meet за кодом у домовлений зі студентами час. Відвідування занять є обов'язковим компонентом оцінювання. За об'єктивних причин (наприклад, хвороба, міжнародне стажування тощо) навчання може відбуватись в он-лайн формі (змішана форма навчання) за погодженням із керівником курсу. Здобувачі можуть на заняттях використовувати мобільні телефони та ноутбуки, але виключно в навчальних цілях з даної дисципліни.
Оновлення
Зміст даного курсу оновлюється за необхідністю з урахуванням змін у законодавстві України, наукових досягнень та сучасних практик у сфері туризму. Студенти можуть долучатись до оновлення дисципліни шляхом подання пропозицій викладачу стосовно новітніх змін у галузі. За таку ініціативу студенти можуть отримати додаткові бали.
Академічна мобільність. Інтернаціоналізація
Інформація щодо іноземних сайтів, які може використати студент для вивчення даної дисципліни за окремими темами наводиться в презентаціях освітньої компоненти представлених в системі Moodle. Також для поглибленого вивчення дисципліни здобувачам освіти пропонуються міжнародні інформаційні ресурси в мережі Інтернет: ProQuest https://about.proquest.com/products-services/ebooks/ebooks-main.html

Лектор Громаченко К.Ю., к.с.-г.н., доцент