

**МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ
ЗАХІДНОУКРАЇНСЬКИЙ НАЦІОНАЛЬНИЙ УНІВЕРСИТЕТ**

ЗАТВЕРДЖУЮ

Директор Навчально-наукового
інституту міжнародних відносин
імені Б. Д. Гаврилишина
Ірина ІВАЩУК

« 31 » 2023 р.

ЗАТВЕРДЖУЮ

В. о. проректора з науково-
педагогічної роботи
Віктор ОСТРОВЕРХОВ

« 31 » 2023 р.

ЗАТВЕРДЖУЮ

Директор Навчально-наукового
інституту новітніх освітніх
технологій

Святослав ПИТЕЛЬ

« 31 » 2023 р.

РОБОЧА ПРОГРАМА

з дисципліни

«Устаткування закладів готельно-ресторанного господарства»

ступінь вищої освіти – бакалавр

галузь знань – 24 Сфера обслуговування

спеціальність – 241 Готельно-ресторанна справа

освітньо-професійна програма «Готельно-ресторанна справа»

Кафедра міжнародного туризму і готельного бізнесу

Форма навчання	Курс	Семестр	Лекції (год.)	Практ. (год.)	ІРС (год.)	Тренінг, КПЗ (год.)	СРС (год.)	Разом (год.)	Залік	Екзамен
Денна	3	5	28	28	3	8	83	150	-	5
Заочна	3	5	8	4	-	-	138	150	-	5

**Тернопіль – ЗУНУ
2023**

Робоча програма складена на основі освітньо-професійної програми підготовки здобувачів вищої освіти на першому (бакалаврському) рівні за спеціальністю 241 Готельно-ресторанна справа галузі знань 24 Сфера обслуговування, затвердженої Вченою Радою ЗУНУ (протокол № 9 від 26.05.2021 р.).

Робочу програму склала канд. екон. наук., доцент кафедри міжнародного туризму і готельного бізнесу Ткач Уляна Володимирівна

Робоча програма затверджена на засіданні кафедри міжнародного туризму і готельного бізнесу, протокол № 1 від 29.08.2023 р.

Завідувач кафедри
к. е. наук, доцент



Оксана ГУГУЛ

Розглянуто та схвалено групою забезпечення спеціальності 241 Готельно-ресторанна справа, протокол № 1 від 29.08.2023 р.

Голова групи забезпечення спеціальності
к. е. наук, доцент



Юрій ГУМЕНЮК

Гарант ОПП



Вікторія ДАНИЛЕНКО-КУЛЬЧИЦЬКА

СТРУКТУРА РОБОЧОЇ ПРОГРАМИ НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ «УСТАТКУВАННЯ ЗАКЛАДІВ ГОТЕЛЬНО-РЕСТОРАННОГО ГОСПОДАРСТВА»

1. Опис дисципліни «Устаткування закладів готельно-ресторанного господарства»

Дисципліна «Устаткування закладів готельно-ресторанного господарства»	Галузь знань, спеціальність, ступінь вищої освіти	Характеристика навчальної дисципліни
Кількість кредитів – 5	Галузь знань – 24 Сфера обслуговування	Статус дисципліни: нормативна Мова навчання: українська
Кількість залікових модулів - 4	Спеціальність – 241 Готельно- ресторанна справа Освітньо-професійна програма «Готельно-ресторанна справа»	Рік підготовки: <i>Денна – 3</i> <i>Заочна – 3</i> Семестр: <i>Денна – 5</i> <i>Заочна – 5</i>
Кількість змістових модулів – 2	Ступінь вищої освіти – бакалавр	Лекції: <i>Денна – 28 год.</i> <i>Заочна – 8 год.</i> Практичні заняття: <i>Денна – 28 год.</i> <i>Заочна – 4 год.</i>
Загальна кількість годин – 150		Індивідуальна робота: <i>Денна – 3</i> Тренінг, КПЗ: <i>Денна – 8 год.</i> Самостійна робота: <i>Денна – 83 год.</i> <i>Заочна – 138 год.</i>
Тижневих годин – 8, з них аудиторних – 4		Вид підсумкового контролю – іспит

2. Мета та завдання навчальної дисципліни

2.1. Метою навчальної дисципліни «Устаткування закладів готельно-ресторанного господарства» є набуття студентами необхідних знань та навичок, пов'язаних із призначенням, вибором, розміщенням, експлуатацією, технічним обслуговуванням механічного, теплового, холодильного та торговельно-технологічного обладнання для ЗРГ, а також формування у студентів системи знань, які необхідні спеціалісту для впровадження нової техніки, комплексної механізації технологічних процесів.

2.2. Завдання дисципліни:

- ознайомлення студентів з усіма видами механічного, теплового, холодильного та торговельно-технологічного обладнання, функціональним призначенням і особливостями конструкцій різних машин і апаратів, правилами їх експлуатації і техніки безпеки, методикою

- розрахунку техніко-економічних показників їх роботи;
- забезпечення засвоєння студентами теоретичних основ процесів теплової та механічної обробки продуктів;
 - ознайомлення студентів з призначенням, класифікацією, будовою, правилами експлуатації технологічного устаткування;
 - надання студентам навичок використання здобутих знань під час проходження виробничої практики та вивчення подальших дисциплін, під час виконання дипломного проекту.

2.3. Найменування та опис компетентностей, формування котрих забезпечує вивчення дисципліни :

- Здатність працювати в команді.
- Здатність до абстрактного мислення, аналізу та синтезу.
- Розуміння предметної області і специфіки професійної діяльності.
- 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.

Зміст умінь, що забезпечується вищеописаними компетентностями полягає у вмінні використовувати одержані знання у практичній діяльності, враховуючи тенденції та перспективи розвитку готельно-ресторанного бізнесу.

Передумови для вивчення дисципліни. Організація готельно-ресторанної справи, Інформаційно-комунікаційні технології

2.4. Результати навчання.

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

1. ЗМІСТ ДИСЦИПЛІНИ «УСТАТКУВАННЯ ЗАКЛАДІВ ГОТЕЛЬНО-РЕСТОРАННОГО ГОСПОДАРСТВА»

ЗМІСТОВИЙ МОДУЛЬ 1. Матеріально-технічне оснащення готелів.

Тема 1. Призначення і види устаткування. Устаткування адміністративних приміщень готелю.

Призначення та види устаткування готелю. Вимоги до устаткування.

Основні технічні характеристики устаткування.

Засоби зв'язку (устаткування для забезпечення мобільного, стаціонарного зв'язку, факси). Устаткування безпеки зв'язку.

Комп'ютерна техніка та мережеве устаткування. Пристрої друку та копіювання інформації на паперових носіях. Устаткування для демонстрації відеореклами та відеопрезентацій. Web-камери та устаткування для відеозв'язку.

Устаткування для бездротового підключення до мережі Інтернет. Пристрої захисту програмного забезпечення.

Пристрої мультимедіа та віртуальної реальності. Устаткування для здійснення електронних платежів. Інформаційні кіоски.

Реєстратори розрахункових операцій. Банкомати.

Список рекомендованих джерел:

Основний: 1, 4.

Додатковий: 3.

Інтернет-ресурси: 3, 4, 8.

Тема 2. Технічне оснащення номера готелю.

Вимоги до оснащення номерів готелів різних категорій побутовими електроприладами.

Види та призначення електричних побутових приборів: прилади для укладання волосся, нагрівання води, приготування кави, праски, електрочайники, кавоварки, міні-бари.

Застосування чайних станцій, міні-сейфів, аварійних ліхтарів.

Вимоги, що висувуються до аудіо- та відеотехніки, яка встановлюється у житлових приміщеннях готелів. Класифікація, принцип дії, правила експлуатації.

Призначення та основні елементи системи охоронної сигналізації.

Система індикації зайнятості готельного номера.

Системи контролю доступу в готелі. Електронні замки. Картки для управління електронними замками. Біометричні замки.

Основні елементи системи протипожежної сигналізації. Оповіщувачі систем протипожежної сигналізації.

Система звукового оповіщення і управління евакуацією: системи ретрансляції голосових повідомлень, гучномовці та ін.

Список рекомендованих джерел:

Основний: 1, 4.

Додатковий: 3.

Інтернет-ресурси: 1, 3, 4, 8.

Тема 3. Устаткування для клінінгу

Види устаткування для клінінгу.

Професійні пилососи для волого і сухого прибирання, пилососи з аквафільтром, роботи-пилососи.

Машини для миття підлоги, підмітальні машини, полішери.

Мийки високого тиску, екстракторні машини, сушки для килимових покриттів, парогенератори, багатофункціональні візки.

Системи центрального пиловидалення. Робототехніка для миття вікон.

Список рекомендованих джерел:

Основний: 1, 4.

Додатковий: 3.

Інтернет-ресурси: 1, 3, 4, 8.

Тема 4. Устаткування для надання послуг оздоровчого комплексу, салонів краси, пралень та хімчисток

Вимоги до оснащення приміщень для біологічного відновлення організму та занять спортом.

Устаткування для плавальних басейнів різного типу: фільтрувальні системи, насоси, підігрівачі води, регулятори рівня води, підводні пілососи-роботи. Засоби знезараження води.

Устаткування саун і соляріїв. Устаткування масажних кабінетів.

Устаткування тренажерних залів: класифікація, принцип дії, та правила експлуатації. Спортивний інвентар.

Устаткування для салонів краси. Принцип дії та правила експлуатації.

Класифікація устаткування для пралень. Принцип дії, основні технічні характеристики та правила експлуатації пральних машин. Прасувально-сушильне устаткування, фінішне устаткування, допоміжне устаткування. Принцип дії, правила експлуатації та превентивні заходи для безпеки життя персоналу та відвідувачів.

Класифікація устаткування для хімчисток. Призначення, особливості експлуатації та безпеки праці.

Список рекомендованих джерел:

Основний: 1, 4.

Додатковий: 3.

Інтернет-ресурси: 1, 2, 3, 4, 8.

Тема 5. Устаткування для конференц- та бізнес-центрів і надання послуг з організації дозвілля.

Основні види систем і устаткування, що забезпечують функціонування конференц- та бізнес-центрів.

Система управління конференц-залу. Системи супроводження відео- та графічних інформаційних матеріалів. 3D відеопроєкційні системи.

Системи аудіо- і відеофіксації та засоби протоколювання. Система синхронного перекладу. Система звукового супроводження.

Система комутації. Система голосування. Система відео конференції. Система інтер'єрного та сценічного освітлення. Інтелектуальні системи управління освітленням.

Види устаткування з організації дозвілля. Устаткування дитячих майданчиків та атракціонів. Устаткування для боулінгу та більярду.

Устаткування для ігор із грошовим вигрaшем. Номенклатура ігрових автоматів. Устаткування для гри в дартс.

Види устаткування та аксесуари для казино, картярських ігор. Комплектація казино столами, їх види та вимоги до них. Використання електронного устаткування в казино. Принцип дії, правила експлуатації та може превентивні заходи для безпеки життя персоналу та відвідувачів при користуванні різними видами устаткування з організації дозвілля.

Список рекомендованих джерел:

Основний: 1, 4.

Додатковий: 3.

Інтернет-ресурси: 1, 2, 3, 4, 8.

Змістовний модуль 2. Устаткування закладів ресторанного господарства

Тема 6. Комплектація устаткуванням виробничих ліній згідно технологічного процесу приготування страв

Загальні правила і етапи підбору устаткування закладів ресторанного господарства.

Комплектація устаткуванням приміщень різного призначення закладів з широким асортиментом страв, спеціалізованих закладів з обмеженим асортиментом, барів, фаст-фудів.

Устаткування для овочевого цеху (лінії обробки овочів): машина для миття овочів, фруктів та зелені, машина для очищення овочів, машина для нарізання овочів, стіл для доочищення овочів, мийна ванна, стелаж виробничий, підтоварник, полиця настінна.

Загальні вимоги до ефективного використання та раціональної експлуатації устаткування овочевого цеху.

Устаткування для м'ясо-рибного цеху (лінії обробки м'яса та риби і приготування напівфабрикатів): машина для подрібнення м'яса, розрихлення м'яса, перемішування фаршу, розмелювальний пристрій, машина для очищення риби, вакуумна пакувальна машина, холодильна шафа, ваги електронні порційні, виробничий обробний стіл, спеціалізований стіл для обробки м'яса, мийна ванна, стелаж виробничий, полиця настінна.

Загальні вимоги до ефективного використання та раціональної експлуатації устаткування м'ясо-рибного цеху.

Устаткування для гарячого цеху (лінії приготування гарячих страв): плита, пароконвектомат, конвекційна шафа, фритюрниця, сковорода, гриль,

стравоварильний котел, макароніварка, кип'ятильник, кухонний процесор, блендер, холодильна шафа, вакуумна пакувальна машина, ваги електронні порційні, виробничий обробний стіл, мийна ванна, стелаж виробничий, полиця настінна, візок з підйнятною платформою.

Загальні вимоги до ефективного використання та раціональної експлуатації устаткування гарячого цеху

Устаткування для холодного цеху (лінії приготування холодних страв): машина для нарізання гастрономічних продуктів, машина для нарізання та протирання овочів, машина для збивання продуктів, блендер, холодильна шафа, стіл охолоджувальний, фризер, вакуумна пакувальна машина, ваги електронні порційні, виробничий обробний стіл, мийна ванна, стелаж виробничий, полиця настінна.

Загальні вимоги до ефективного використання та раціональної експлуатації устаткування холодного цеху.

Устаткування для борошняного цеху (лінії приготування борошняних виробів): кухонний процесор, машина для просіювання борошна, машина для замісу тіста, машина для розкочування тіста, холодильна шафа, стіл охолоджувальний, ваги електронні порційні, виробничий обробний стіл, мийна ванна, стелаж виробничий, полиця настінна.

Загальні вимоги до ефективного використання та раціональної експлуатації устаткування борошняного цеху.

Устаткування для кондитерського цеху: кухонний процесор, для просіювання борошна, машина для замісу тіста, машина для розкочування тіста, машина для збивання продуктів, кондитерська жарова шафа, конвекційна піч, шафа розстійна, плита, овоскоп, холодильна шафа, стіл охолоджувальний, ваги електронні порційні, кондитерський стіл, мийна ванна, стелаж кондитерський, полиця настінна, підтоварник.

Загальні вимоги до ефективного використання та раціональної експлуатації устаткування кондитерського цеху.

Устаткування мийних столового і кухонного посуду: машина для миття столового та кухонного посуду, утилізатор відходів, стіл для збирання залишків їжі, шафа для посуду, ванна мийна, стелаж виробничий, підтоварник.

Загальні вимоги до ефективного використання та раціональної експлуатації машин для миття столового та кухонного посуду.

Устаткування для барної зони: реєстратор розрахункових операцій, ваги електронні порційні, барний комбайн, машина для відтискання соку, машина для подрібнення кави, машина для приготування кави, холодильна шафа, винна шафа, холодильна вітрина, стіл морозильний, охолоджувач напоїв, льодогенератор, система автоматизації діяльності закладів ресторанного господарства.

Загальні вимоги до ефективного використання та раціональної експлуатації устаткування бару.

Устаткування для зони обслуговування: реєстратор розрахункових операцій,

роздаткова лінія, марміти для супів і основних гарячих страв, термостат, тепла шафа, тепла стійка, тепла вітрина, торговельний автомат, система автоматизації діяльності закладів ресторанного господарства.

Загальні вимоги до ефективного використання та раціональної експлуатації устаткування зони обслуговування.

Устаткування складських приміщень закладів ресторанного господарства: ваги електронні товарні, стаціонарна холодильна камера, збірна холодильна камера, підтоварник, стелаж, візок для пакетованих товарів, візок з платформою, гідравлічний візок, штабелер, підймальний стіл.

Загальні вимоги до ефективного використання та раціональної експлуатації устаткування складських приміщень.

Використання оцінки ризику в процесі забезпечення безпеки устаткування: облік небезпек, які характерні для виробничого процесу і технічного забезпечення, визначення превентивних заходів.

Вимоги до розміщення і монтажу устаткування. Експлуатація, технічне обслуговування і ремонт устаткування.

Список рекомендованих джерел:

Основний: 3, 5.

Додатковий: 2, 4, 5.

Інтернет-ресурси: 1, 2, 3, 4, 5, 7, 8.

Тема 7. Устаткування для механічної обробки сировини і виготовлення напівфабрикатів.

Класифікація механічного устаткування за різними ознаками.

Конструктивні елементи технологічної машини.

Продуктивність механічного устаткування - теоретична, технічна, експлуатаційна. Загальні правила експлуатації механічного устаткування.

Поняття «кухонний процесор», призначення, правила експлуатації.

Барні комбайни.

Машини для обробки овочів.

Машини для миття овочів, фруктів, зелені.

Принцип дії та правила експлуатації картоплеобчищувальних машин періодичної і безперервної дії.

Класифікація овочерізальних машин. Дискові та пунсонні овочерізки. Принцип дії та правила експлуатації овочерізальних машин

Машини для обробки м'яса і риби.

Принцип дії, правила експлуатації та відмінні особливості машин для подрібнення м'яса. М'ясорозрихлювачі. Стрічкові пилки. Розмелювальні і протиральні машини і механізми. Машини для очищення риби.

Машини для обробки борошна і тіста.

Принцип дії та правила експлуатації просіювачів. Класифікація та принцип дії

збивальних машин. Види та правила експлуатації тістомісильних машин. Машини для виготовлення равіолі.

Принцип дії машин для формування бургерів. Призначення та особливості конструкції паста-машин. Машини для формування заготовок із тіста для піци. Дозатори начинки.

Нереверсивні і реверсивні тісторозкочувальні машини. Машини для поділу тіста та заокруглення порцій.

Машини для нарізання продуктів.

Конструктивні особливості, принцип дії та правила експлуатації машини для нарізання гастрономічних продуктів. Принцип дії та правила експлуатації хліборізальних машин.

Машини для миття посуду

Класифікація машин для миття посуду. Принцип дії та правила експлуатації посудомийних машин періодичної та безперервної дії.

Машини спеціального призначення.

Подрібнювачі льоду. Утилізатори харчових відходів.

Призначення та принцип дії блендерів, стік-блендерів (гомогенізаторів) та міксерів. Технічне забезпечення льодоміксингу.

Універсальні машини для відтискання соку шнекового і відцентрового типів. Соковижималки для цитрусових.

Вакуумні пакувальні машини. Маринатори. Технічне забезпечення 3-Ддруку харчових продуктів.

Ідентифікація небезпек та управління ризиками при використанні різних видів механічного устаткування.

Список рекомендованих джерел:

Основний: 2, 3, 5.

Додатковий: 1, 2, 3.

Інтернет-ресурси: 1, 2, 3, 4, 8.

Тема 8. Устаткування для теплової обробки продуктів

Класифікація устаткування для теплової обробки продуктів. Секційно-модульне устаткування. Призначення та види гастрономічних ємностей. Основні складові частини теплових апаратів. Характеристика електронагрівачів відкритого, закритого і герметичного типу.

Інфрачервоні та індукційні нагрівачі, магнетрони.

Класифікація і принцип дії газових пальників.

Універсальні (багатофункціональні) теплові апарати. Призначення та класифікація плит. Вимоги до конструкції плит. Принцип дії конфоркових електроплит. Особливості конструкцій плит із склокерамічною поверхнею та індукційних. Переваги і недоліки окремих видів плит. Газові плити відкритого і закритого типів. Правила експлуатації електричних та газових плит. Призначення та види пароконвектоматів, переваги перед іншими видами теплових апаратів.

Правила експлуатації та технічного обслуговування пароконвектоматів. Автоматизований кулінарний центр.

Класифікація, призначення, сфери застосування установок НВЧ-нагрівання. Правила експлуатації НВЧ-апаратів.

Варильне устаткування.

Номенклатура, технологічне призначення, класифікація стравоварильних апаратів. Пароварильні шафи. Пароварки DimSum.

Ручні, напівавтоматичні, автоматичні та суперавтоматичні еспресо-кавомашини.

Вузькоспеціалізовані варильні апарати: сосисковарки, макароніварки, рисоварки, шоколадоварки, шоколадні фонтани, яйцеварки, теплові блендери. Пристрої для варіння продуктів у вакуумній упаковці по технології *sou vide*.

Жарильно-пекарське устаткування

Призначення та класифікація жарильно-пекарського устаткування. Сковороди. Призначення, способи встановлення, принцип дії та правила експлуатації. Принцип дії та правила експлуатації фритюрниць.

Жарильні та пекарські шафи. Особливості і переваги обробки продуктів в конвекційних шафах. Турбопечі. Апарати для випікання піци. Розстійні шафи. Млинчикові апарати.

Призначення та види грилів. Особливості конструкції грилів контактного типу. Тепани, вафельниці, сендвіч-грилі та роликові грилі. Безконтактні грилі карусельного, лавового типу, грилі «саламандр», хоспери (гриль-печі).

Водогрійне і допоміжне устаткування.

Призначення та класифікація допоміжного устаткування. Особливості конструкції настільних і стаціонарних мармітів, електротермостатів. Марміти з інфрачервоним нагрівом. Будова та принцип дії теплових стійок, шаф, вітрин.

Класифікація і загальна характеристика кип'ятильників і бойлерів.

Сучасні напрямки конструювання теплового устаткування. Теплові лінії приготування кулінарної продукції. Роздаткові лінії самостійного та сервісного обслуговування. Основні технологічні модулі роздаткових ліній. Устаткування для кейтерингу.

Ідентифікація небезпек та управління ризиками при використанні різних видів теплового устаткування.

Список рекомендованих джерел:

Основний: 2, 3, 5.

Додатковий: 1, 2, 3.

Інтернет-ресурси: 1, 2, 3, 4, 8.

Тема 9. Устаткування для холодильної обробки продуктів.

Устаткування для холодильної обробки продуктів.

Призначення та види холодильної обробки харчових продуктів.

Фізичні принципи отримання низьких температур. Складові частини

холодильного устаткування. Принцип дії компресорної холодильної машини. Спліт-системи і моноблочні холодильні агрегати.

Класифікація торговельного холодильного устаткування за конструктивним виконанням, температурним режимом, ступенем герметичності, характером руху повітря в охолоджуваному об'ємі. Стаціонарні холодильні камери. Конструктивні особливості та видизбірних холодильних камер. Підбір холодильних камер.

Призначення, види на особливості конструкції холодильних шаф, холодильних прилавків, холодильних вітрин, прилавків-вітрин. Охолоджувальні салат-бари і охолоджувальні столи. Спеціалізоване холодильне устаткування: сокоохолоджувачі, гранітори, фризери, льодогенератори.

Апарати для інтенсивного охолодження та шокowego заморожування. Загальні правила експлуатації торговельного холодильного устаткування.

Ідентифікація небезпек та управління ризиками при використанні різних видів торговельного холодильного устаткування.

Заходи щодо енергозбереження при експлуатації торговельного холодильного устаткування.

Список рекомендованих джерел:

Основний: 2, 3, 5.

Додатковий: 2, 3.

Інтернет-ресурси: 1, 2, 3, 4, 8.

Тема 10. Устаткування для забезпечення процесу реалізації товарів і послуг.

Ваговимірювальне устаткування.

Класифікація ваг. Метрологічні, торговельно-експлуатаційні та санітарно-гігієнічні вимоги до ваг.

Види, особливості будови і правила експлуатації електронних ваг. Перевірка ваговимірювальних приладів.

Реєстратори розрахункових операцій.

Призначення та класифікація реєстраторів розрахункових операцій.

Державний реєстр реєстраторів розрахункових операцій.

Електронні контрольно-касові апаратів і електронні контрольно-касові реєстратори, комп'ютерно-касові системи.

Фіскальна пам'ять реєстраторів розрахункових операцій. Режим роботи і правила експлуатації реєстраторів розрахункових операцій.

Устаткування для вендингу.

Класифікація торговельних автоматів, сфери їх застосування. Принцип дії автоматів для продажу рідких та штучних товарів, для продажу гарячих страв (кафе-автоматів).

Підіймально-транспортне устаткування.

Призначення та класифікація підіймально-транспортного устаткування. Машини і механізми періодичної дії: вантажні візки, талі, тельфери, підйомники.

Транспортувальні машини безперервної дії. Устаткування для штабелювання і вантажних операцій. Вантажно-розвантажувальні машини. Правила експлуатації підйомально-транспортного устаткування. Ідентифікація небезпек та управління ризиками при використанні різних видів підйомально-транспортного устаткування.

Нейтральне (немеханічне) устаткування

Класифікація нейтрального (немеханічного) устаткування.

Види та призначення виробничих столів. Ванни мийні, стелажі, шафи, кухонні полиці.

Різновидності та призначення технологічних візків.

Список рекомендованих джерел:

Основний: 2, 3, 5.

Додатковий: 2, 3.

Інтернет-ресурси: 1, 2, 3, 4, 8.

Тема 11. Системи автоматизації діяльності закладів ресторанного господарства

Призначення та принципи побудови автоматизованих систем діяльності закладів ресторанного господарства. Структура систем автоматизації. Автоматизація технологічних процесів обліку, збереження, обробки інформації. Сканери для зчитування штрих-кодів.

Автоматизовані робочі місця управлінського та виконавського персоналу закладів харчування.

Електронне меню як складова частина систем автоматизації. Види та функціональні можливості електронного меню.

Інтерактивні технології у ресторанному господарстві. Електронний ресторан.

Список рекомендованих джерел:

Основний: 3, 5.

Додатковий: 2, 5.

Інтернет-ресурси: 1, 2, 3, 4, 7, 8.

СТРУКТУРА ЗАЛІКОВОГО КРЕДИТУ ДИСЦИПЛІНИ «Устаткування закладів готельно-ресторанного господарства»

Назва теми	Кількість годин					
	Лекції	Практичн і заняття	Індивідуальн а робота	Тренінг, КПЗ	Самостійна робота	Контрольні заходи
<i>Змістовий модуль 1. Матеріально-технічне оснащення готелів.</i>						
Тема 1. Призначення і види устаткування. Устаткування адміністративних приміщень готелю.	2	2	2	4	7	Питання, кейси

Тема 2. Технічне оснащення номера готелю.	2	2			7	Ділові ігри, питання
Тема 3. Устаткування для клірингу.	2	2			7	Питання, кейси
Тема 4. Устаткування для надання послуг оздоровчого комплексу, салонів краси, пралень та хімчисток.	2	2			7	Ділові ігри, питання
Тема 5. Устаткування для конференц- та бізнес-центрів і надання послуг з організації дозвілля.	2	2			7	Питання, кейси
<i>Змістовий модуль 2. Устаткування закладів ресторанного господарства.</i>						
Тема 6. Комплектація устаткуванням виробничих ліній згідно технологічного процесу приготування страв	4	4			8	Питання, кейси
Тема 7. Устаткування для механічної обробки сировини і виготовлення напівфабрикатів.	2	2			8	Ділові ігри, питання
Тема 8. Устаткування для теплової обробки продуктів	2	2	1	4	8	Питання, кейси
Тема 9. Устаткування для холодильної обробки продуктів	2	2			8	Ділові ігри, питання
Тема 10. Устаткування для забезпечення процесу реалізації товарів і послуг.	4	4			8	Питання, кейси
Тема 11. Системи автоматизації діяльності закладів ресторанного господарства.	4	4			8	Ділові ігри, питання
Разом	28	28	3	8	83	

(заочна форма навчання)

Назва теми	Кількість годин		
	Лекції	Практичні заняття	Самостійна робота
<i>Змістовий модуль 1.</i>			
Тема 1. Призначення і види устаткування. Устаткування адміністративних приміщень готелю.	1	1	12
Тема 2. Технічне оснащення номера готелю.			10
Тема 3. Устаткування для клірингу.	1		10
Тема 4. Устаткування для надання послуг оздоровчого комплексу, салонів краси, пралень та хімчисток.	1	1	12
Тема 5. Устаткування для конференц- та бізнес-центрів і надання послуг з організації дозвілля.			10
			10
<i>Змістовий модуль 2.</i>			
Тема 6. Комплектація устаткуванням виробничих ліній згідно технологічного процесу приготування страв	1	1	10
Тема 7. Устаткування для механічної обробки сировини і виготовлення напівфабрикатів.	1		12
Тема 8. Устаткування для теплової обробки продуктів.			10
Тема 9. Устаткування для холодильної обробки продуктів.	1	1	10
Тема 10. Устаткування для забезпечення процесу реалізації товарів і послуг.	1		12
Тема 11. Системи автоматизації діяльності закладів ресторанного господарства.	1		10
Разом	8	4	138

5. ТЕМАТИКА ПРАКТИЧНИХ ЗАНЯТЬ

№ з/п	Тема заняття та короткий зміст
	Змістовий модуль 1
1.	Тема 1. Призначення і види устаткування. Устаткування адміністративних приміщень готелю.
2.	Тема 2. Технічне оснащення номера готелю.
3.	Тема 3. Устаткування для клірингу.
4.	Тема 4. Устаткування для надання послуг оздоровчого комплексу, салонів краси, пралень та хімчисток.
5.	Тема 5. Устаткування для конференц- та бізнес-центрів і надання послуг з організації дозвілля.
6.	Тема 6. Комплектація устаткуванням виробничих ліній згідно технологічного процесу приготування страв.
7.	Тема 7. Устаткування для механічної обробки сировини і виготовлення напівфабрикатів.
8.	Тема 8. Устаткування для теплової обробки продуктів
9.	Тема 9. Устаткування для холодильної обробки продуктів
10.	Тема 10. Устаткування для забезпечення процесу реалізації товарів і послуг
11.	Тема 11. Системи автоматизації діяльності закладів ресторанного господарства

6. Самостійна робота студентів

№ з/п	Тема заняття та короткий зміст
1	Опрацювання лекційного матеріалу та підготовка до практичних занять
2	Опрацювання окремих розділів програми, які не виносяться на лекції, нормативних документів
3	Виконання індивідуальних завдань
4	Підготовка та складання заліку, рефератів, тестування

6. КОМПЛЕКСНЕ ПРАКТИЧНЕ ІНДИВІДУАЛЬНЕ ЗАВДАННЯ

Комплексне практичне індивідуальне завдання (КПЗ) студентів передбачає виконання індивідуальних науково-дослідних завдань. КПЗ представляє собою навчальний модуль, який виконується самостійно і оцінюється як частка навчального курсу з врахуванням у загальній оцінці за курс. Це надає вагомості даній роботі і робить її зміст вартісним.

Завдання виконуються і подаються викладачеві у письмовій формі. Робота виконується на листах формату А4 шрифтом Times New Roman Cyr, розміром 14 pt, інтервал – 1,5. Поля: згори та знизу – 2 см, з лівого боку – 3 см, з правого боку – 1,5 см. Обсяг роботи – до 40 сторінок.

При оцінюванні виконання завдання враховуються:

- повнота розкриття теми і змістовність роботи – 40 балів;
- розгорнутий аналіз проблеми (порівняння з іншими об'єктами, аналіз проблеми в динаміці, тощо) – 30 балів;
- творчий підхід, оригінальність розкриття теми – 10 балів;
- наявність ілюстративного матеріалу – 5 балів;
- грамотність, стилістика виконання роботи – 5 балів;
- використання під час підготовки проекту технічних засобів (Excel, PowerPoint, Visio, Maple, спеціалізованих комп'ютерних програм, тощо) – 10 балів;

Максимальна сума балів, яку студент може отримати за виконання КПЗ – 100 балів.

Перелік питань для виконання КПЗу.

1. Поняття та призначення устаткування закладів готельно-ресторанного господарства.
2. Класифікація та основні технічні характеристики устаткування закладів готельно-ресторанного господарства.

3. Основні засоби меблювання закладів готельно-ресторанного господарствазалежно від призначення та функцій меблів.
4. Основні вимоги до оснащення меблями номерів готелів різних категорій.
5. Номенклатура м'яких меблів, що застосовують у закладах готельно-ресторанного господарства.
6. Класифікація та характеристика меблів для торгових приміщень.
7. Призначення та принцип дії електричних побутових приборів, їхкласифікація та номенклатура.
8. Фени, класифікація та характеристика.
9. Правила експлуатації та техніки безпеки під час користування феном.
10. Якісні, функціональні та споживчі характеристики прасок. Правила експлуатації.
11. Основні технічні характеристики побутових чайників. Правилаексплуатації та правила безпеки під час їх використання.
12. Вимоги, що висуваються до аудіо- та відеотехніки, яка встановлюється у жилих приміщеннях готелів.
13. Класифікація, принцип дії та правила експлуатації аудіо- та відеотехніки, яка встановлюється у жилих приміщеннях готелів.
14. Порівняльна характеристика телевізорів за розміром екрану, системамипроекційних трубок, дизайном та виробником.
15. Основні технічні характеристики відео- та DVD-програвачів. Переваги танедоліки.
16. Засоби внутрішнього зв'язку на підприємствах готельного господарства.
17. Використання клінінгових технологій у закладах готельного господарства.
18. Класифікація устаткування для професійного прибирання.
19. Побутові та професійні пилососи, машини для миття і натирання підлоги.
20. Візки для вологого прибирання та сміття. Системи для миття вікон тапідлоги.
21. Класифікація механічного устаткування.
22. Основні техніко-економічні показники механічного устаткування.
23. Призначення, будова та основні техніко-економічні показники УКМ.
24. Фізична суть процесу миття посуду. Класифікація посудомийних машин.
25. Будова посудомийних машин періодичної та безперервної дії.
26. Призначення, класифікація та принцип дії просіювачів.
27. Основні способи очищення коренеплодів, їх переваги та недоліки. Класифікація картоплеочищувальних машин.
28. Призначення, класифікація та принцип дії подрібнювальних машин та механізмів.
29. Основні способи різання харчових продуктів.
30. Класифікаціяподрібнювально-різальних машин.
31. Класифікація та принцип дії машин та механізмів для збивання продуктів.

32. Класифікація дозувально-формуального устаткування. Будова та принципи дії
33. Мета теплової обробки продуктів. Традиційні способи теплової обробки.
34. Способи теплової обробки харчових продуктів.
35. Основні переваги використання електричної енергії.
36. Класифікація теплового устаткування за основними класифікаційними ознаками.
37. Основні техніко-економічні показники теплового устаткування.
38. Тепловий розрахунок апарата.
39. Теплогенеруючі пристрої для спалення твердого та рідкого палива.
40. Класифікація електронагрівачів.
41. Класифікація, призначення, будова та сфери застосування НВЧ- та ІЧ-апаратів.
42. Класифікація і характеристика грилів.
43. Особливості конструкції грилів карусельного, контактного, роликового, лавового типу, «саламандер».
44. Особливості експлуатації НВЧ- та ІЧ-апаратів.
45. Конструктивні особливості, призначення та принцип дії стравоварильних котлів.
46. Конструктивні характеристики пароварильних шаф.
47. Принцип дії експрес-кавоварки.
48. Призначення, класифікація, номенклатура сковорід.
49. Назвіть правила експлуатації, основні техніко-економічні і експлуатаційні показники роботи сковорід.
50. Технологічні вимоги, класифікація, номенклатура фритюрниць.
51. Правила експлуатації апаратів, призначених для жарки і випікання продуктів. 51. Конструктивні особливості, призначення та принцип дії плит.
52. Класифікація водогрійного устаткування. Принципова схема електричного кип'ятильника безперервної дії.
53. Призначення та технологічні вимоги, що висуваються до допоміжного устаткування.
54. Особливості конструкцій мармітів.
55. Оснащення приміщень для біологічного відновлення організму та занять спортом.
56. Устаткування для плавальних басейнів, саун. Класифікація, принцип дії, основні технічні характеристики та правила експлуатації.
57. Устаткування для тренажерних залів, соляріїв, масажних, спортивних залів. Класифікація, принцип дії, основні технічні характеристики та правила експлуатації.
58. Оснащення перукарень в залежності від категорії. Принцип дії, основні технічні характеристики та правила експлуатації.
59. Устаткування для боулінгу, більярду та кегельбану. Класифікація, основні характеристики та правила експлуатації.
60. Устаткування для ігор із грошовим вигравшем. Номенклатура ігрових

автоматів. 64. Устаткування для гри в дартс.

65. Види обладнання та аксесуари для казино, карточних ігор.

66. Комплектація казино столами, їх види та вимоги до них.

67. Використання електронного обладнання в казино. Принцип дії, правилаексплуатації та техніки безпеки.

68. Устаткування залів для проведення культурних або ділових заходів.

69. Основні напрями автоматизації інформаційного обслуговування узакладах готельно-ресторанного господарства.

70. Класифікація устаткування для пралень.

71. Принцип дії, основні технічні характеристики та правила експлуатації пральних машин.

72. Класифікація устаткування для хімчисток. Призначення, будова, правилаексплуатації та безпеки.

73. Класифікація транспортних засобів за призначенням, видом, формою власності. Класи вантажів.

74. Розрахунок кількості транспортних засобів для перевезення вантажів узакладах готельного господарства.

7. ТЕМАТИКА САМОСТІЙНОЇ РОБОТИ СТУДЕНТІВ.

Перед початком викладання дисципліни «Устаткування для закладів готельно-ресторанного господарства» студент повинен ознайомитись з програмою та робочою програмою курсу, видами і формами поточного та залікового контролю.

Для самостійної роботи студентів з вивчення дисципліни входить підготовка до лекції, практичних занять, виконання індивідуальних творчих завдань і написання рефератів, участь у науково-дослідницькій роботі.

Під час вивчення літературних джерел рекомендується вести робочі записи в вигляді тезисів чи конспектів, що полегшує систематизацію та узагальнення матеріалу з вивченого питання.

Самостійна робота студентів включає:

- конспектування під час вивчення літератури;
- опрацювання лекційного матеріалу;
- ознайомлення з досвідом діяльності закладів ресторанного господарства;
- вивчення відповідних нормативно-законодавчих актів;
- збір інформації для виконання самостійних робіт;
- підготовка до іспиту.

Під час підготовки до індивідуального завдання необхідно досконало опрацювати відповідні теоретичні питання, вивчити організацію праці на різних підприємствах ресторанного господарства.

Регулярна самостійна робота студентів над предметом курсу є також необхідною умовою їх науково-дослідницької діяльності.

Основними формами науково-дослідницької роботи студентів є:

- участь студентів у проблемних групах і наукових групах;
- участь у виконанні наукових досліджень;

- участь у виконанні договорів про творчу співдружність з підприємствами ресторанного господарства.

8. ОРГАНІЗАЦІЯ І ПРОВЕДЕННЯ ТРЕНІНГУ

Проведення тренінгу

1. **Види устаткування:** Огляд різних видів устаткування, що використовуються в готельно-ресторанному бізнесі, такі як кухонне, сервірувальне, барне, меблі тощо.
2. **Функціональність та характеристики:** Розгляд функціональних можливостей та характеристик устаткування, його призначення, якість, ефективність тощо.
3. **Безпека та санітарія:** Правила безпеки та санітарії, пов'язані з експлуатацією різних видів устаткування, включаючи правила використання, очищення, дезінфекції тощо.
4. **Управління обладнанням:** Планування, придбання, встановлення та обслуговування устаткування. Управління інвентарем та забезпечення його надійності.
5. **Технологічні інновації:** Використання сучасних технологій в готельно-ресторанному устаткуванні, таких як автоматизовані системи керування, інтелектуальні пристрої тощо.
6. **Економічний аспект:** Оцінка вартості, ефективності та повернення інвестицій у придбання та експлуатацію устаткування.
7. **Екологічні питання:** Розгляд впливу устаткування на навколишнє середовище та можливості зменшення цього впливу через енергоефективність, використання екологічних матеріалів тощо.
8. **Практичні аспекти:** Використання устаткування в різних ситуаціях, вирішення проблем та впровадження інноваційних підходів у роботу з ним.

9. МЕТОДИ НАВЧАННЯ.

У навчальному процесі використовуються: лекції, практичні та індивідуальні заняття, групова робота, комунікативні техніки, а також методи опитування, тестування, ділові ігри, виконання комплексного практичного індивідуального завдання.

10. МЕТОДИ ОЦІНЮВАННЯ.

В процесі вивчення дисципліни використовуються наступні методи оцінювання навчальної роботи студента за 100- бальною шкалою:

- поточне тестування та опитування;
- підсумкове тестування по кожному змістовому модулю;
- оцінювання виконання КПЗ;

- модульна контрольна робота;
- екзаменаційні завдання.

Критерії, форми поточного та підсумкового контролю

Підсумковий бал (за 100-бальною шкалою) з дисципліни Устаткування закладів готельно-ресторанного господарства визначається як середньозважена величина, в залежності від питомої ваги кожної складової залікового кредиту:

Заліковий модуль 1	Заліковий модуль 2	Заліковий модуль 3	Заліковий модуль 4 (екзамен)
20%	20%	20%	40%
1. Усне опитування (тестування) на заняттях: 5 тем по 10 балів – макс 50 балів. 2. Письмова робота – макс 50 балів	1. Усне опитування (тестування) на заняттях: 6 теми по 10 балів – макс 60 балів. 2. Письмова робота – макс 40 балів	1. Підготовка КПЗ – макс 40 балів. 2. Захист КПЗ – макс 40 балів. 3. Участь у тренінгах – макс 20 балів	1. Тестові завдання (5 тестів по балів) – макс 25 балів. 2. Теоретичне питання – макс 25 балів 3. Кейс – макс 50 балів

Шкала оцінювання

За шкалою університету	За національною шкалою	За шкалою ECTS
90–100	відмінно	A (відмінно)
85–89	добре	B (дуже добре)
75–84		C (добре)
65–74	задовільно	D (задовільно)
60–64		E (достатньо)
35–59	незадовільно	FX (незадовільно з можливістю повторного складання)
1–34		F (незадовільно з обов'язковим повторним курсом)

11. Інструменти, обладнання та програмне забезпечення, використання яких передбачає навчальна дисципліна

№ п/п	Найменування	Номер теми
1	Ноутбук	1-11
2	Мультимедійний проектор	1-11
3	Система дистанційного навчання ЗУНУ <i>moodle.wunu.edu.ua</i>	1-11
4	Пакет прикладних програм базових інформаційних технологій: <i>MS Office</i>	1-11
5	Телекомунікаційне програмне забезпечення (<i>Internet Explorer, Opera, Google Chrome, Firefox</i>)	1-11

Список рекомендованих джерел:

Основний

1. Бойко М.Г. Організація готельного господарства : Підруч. для студ. екон. спеціальностей вищих навч.закл. / М. Г. Бойко, Л. М. Гопкало. – К. : Київ. нац. торг.-екон. ун-т, 2006. – 447с.
2. Торговельне обладнання: підручник / А.А. Мазаракі, С.Л. Шаповал, І.І. Тарасенко, О.П., Шинкаренко – К. : Київ. нац. торг.-екон. ун-т, 2018. – 320 с.
3. Устаткування закладів ресторанного господарства : навч. посіб. для студ. вищ. навч. закл. / [А.А. Мазаракі, С.Л. Шаповал, І.І. Тарасенко та ін. / за ред. А.А. Мазаракі] – К. : Київ. нац. торг.-екон. ун-т, 2013. – 640 с.
4. HoReCa:навч. посіб.: у 3 т. Т. 1. Готелі / [А.А. Мазаракі, С.Л. Шаповал, С.В. Мельниченко та ін.] ; за ред.. А.А. Мазаракі. – 2-ге вид., виправл. і доповн.- Київ. Київ. Нац.. торг.-екон. ун-т, 2017. – 411 с.
5. HoReCa:навч. посіб.: у 3 т. Т. 2. Ресторани / [А.А. Мазаракі, С.Л. Шаповал, С.В. Мельниченко та ін.] ; за ред.. А.А. Мазаракі. – Київ. Київ. нац. торг.-екон. ун-т, 2017. - 311 с.

Додатковий

1. Устаткування закладів ресторанного господарства: підручник / Доценко В.Ф., Губеня В.О. – Київ: Кондор-Видавництво, 2016.
2. Наказ міністерства Економіки та з питань європейської інтеграції України № 2 від 3 січня 2003 року “Про затвердження Рекомендованих норм технічного оснащення закладів ресторанного господарства». – К.: 2003.
3. Проектування закладів ресторанного господарства : підручник / А.А. Мазаракі, С.Л. Шаповал, О.М. Григоренко. - К. : Київ. нац. торг.- екон. ун-т, 2017. – 184 с.

Інтернет-ресурси:

1. Сайт компанії «Новий проект».-Режим доступу: www.np.com.ua
2. Сайт компанії «Silence».-Режим доступу : www.silence.com.ua
3. Сайт компанії «Меркс».-Режим доступу : www.merx.ua.
4. Сайт компанії «Ефес». – Режим доступу : www.efes.com.ua.
5. Офіційний сайт Міністерства економіки та з питань європейської інтеграції України. – Режим доступу : www.me.kmu.gov.ua.
6. Сайт компанії «Раціональ». – Режим доступу : www.rational-online.com.
7. Сайт компанії «D2 System». – Режим доступу : www.d2.ua
8. Сайт компанії «Профітекс».-Режим доступу:www.profitex.com.