

НАЦІОНАЛЬНИЙ УНІВЕРСИТЕТ БІОРЕСУРСІВ І
ПРИРОДОКОРИСТУВАННЯ УКРАЇНИ

Кафедра готельно-ресторанної справи та туризму

«ЗАТВЕРДЖУЮ»
Директор ННІ неперервної освіти і туризму
д.ю.н., проф. Гриценко І.С.
«09» 06 2023 р.

«СХВАЛЕНО»
на засіданні кафедри готельно-ресторанної справи та туризму
Протокол № 12 від «31» травня 2023р.
Завідувач кафедри д.е.н., проф.
Мельниченко С.В.

«РОЗГЛЯНУТО»
Гарант ОП «Готельно-ресторанний
бізнес» к.е.н., доцент кафедри
готельно-ресторанної справи та
туризму
Гарант
Гопкало Л.М. к.е.н., доц.

РОБОЧА ПРОГРАМА НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ

УСТАТКУВАННЯ ЗАКЛАДІВ ГОТЕЛЬНО-РЕСТОРАННОГО БІЗНЕСУ

спеціальність 241 «Готельно-ресторанна справа»

освітня програма «Готельно-ресторанний бізнес»

Факультет (ННІ) Навчально-науковий інститут неперервної освіти і туризму

Розробники: професор кафедри, д.т.н., професор Бандура В.М.

(посада, науковий ступінь, вчене звання)

Київ – 2023 р.

Опис навчальної дисципліни

УСТАТКУВАННЯ ЗАКЛАДІВ ГОТЕЛЬНО-РЕСТОРАННОГО БІЗНЕСУ

(назва)

Галузь знань, спеціальність, освітня програма, освітній ступінь		
Освітній ступінь	бакалавр	
Спеціальність	241«Готельно-ресторанна справа»	
Освітня програма	«Готельно-ресторанний бізнес»	
Характеристика навчальної дисципліни		
Вид	Обов'язкова	
Загальна кількість годин	150	
Кількість кредитів ECTS	5	
Кількість змістових модулів	4	
Курсовий проект (робота) (за наявності)	-	
Форма контролю	Залік / Екзамен	
Показники навчальної дисципліни для денної та заочної форм навчання		
	денна форма навчання	заочна форма навчання
Рік підготовки (курс)	2,3 курс	
Семестр	4, 5	
Лекційні заняття	30 год.	
Практичні, семінарські заняття	30 год.	
Лабораторні заняття	-	
Самостійна робота	30 год.	
Індивідуальні завдання	-	
Кількість тижневих аудиторних годин для денної форми навчання	2 год. 2 год.	

1. Мета, завдання та компетентності навчальної дисципліни

Метою викладання навчальної дисципліни «Устаткування закладів готельно-ресторанного бізнесу» 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.

Слухачі дисципліни повинні навчитися активно використовувати знання при оснащенні житлової, адміністративної, обслуговуючої та підсобної груп приміщень закладів розміщення; при раціональному виборі устаткування для закладів готельно-ресторанного господарства; при економічному обґрунтуванні технічного оснащення закладів готельно-ресторанного господарства.

Навчальна дисципліна спрямована на формування різнобічно розвинутої

особистості, здатної практично використовувати весь спектр набутих знань та умінь для досягнення успіху в конкурентному середовищі готельно-ресторанного господарства. Набуті в процесі вивчення дисципліни компетентності підвищують конкурентоспроможність молодих фахівців на ринку праці.

Програма навчальної дисципліни відображає вимоги до оснащення житлової, адміністративної, обслуговуючої та підсобної груп приміщень закладів розміщення; оснащення готельного номеру побутовими приладами, аудіо- та відеотехнікою; характеристику устаткування для клінінгу; технічні характеристики, номенклатуру, принцип дії та функціональне призначення устаткування закладів готельно-ресторанного господарства вітчизняних і закордонних фірм; вивчення конструкції та принципу роботи обладнання ресторанного господарства; характеристику транспортних засобів, що входять до матеріально-технічної бази закладів готельно-ресторанного господарства.

Для досягнення мети поставлені такі основні **завдання**, які мають бути вирішені в процесі викладання дисципліни, є вивчення:

- вимог до устаткування закладів готельно-ресторанного господарства;
- оснащення житлової, адміністративної, обслуговуючої та підсобної груп приміщень закладів розміщення;
- оснащення готельного номеру побутовими приладами, аудіо- та відеотехнікою;
- устаткування для клінінгу;
- механічного устаткування для закладів ресторанного господарства;
- теплового устаткування для закладів ресторанного господарства;
- холодильного устаткування для закладів ресторанного господарства;
- ваговимірювального, контрольно-касового устаткування;
- оснащення драйв-сервісу.

Результати навчання. Згідно з вимогами освітньо-професійних та освітньо-кваліфікаційних програм студенти повинні знати:

- вимоги до оснащення житлової, адміністративної, обслуговуючої та підсобної груп приміщень закладів розміщення;
 - технічні характеристики, номенклатуру, принцип дії та функціональне призначення побутових приладів, аудіо- та відеотехніки, якими оснащуються готельні номери;
 - технічні характеристики, номенклатуру, принцип дії та функціональне призначення устаткування для клінінгу;
 - теоретичні основи процесів механічної, теплової та холодильної обробки продуктів;
 - технічні характеристики, номенклатуру, принцип дії та функціональне призначення устаткування закладів готельно-ресторанного господарства вітчизняних і закордонних фірм, основні фактори, які впливають на ефективність їх роботи;
 - функціональне призначення та сфери використання машин і апаратів для механізації технологічних процесів закладів готельно-ресторанного господарства;
 - методику розрахунків теоретичної продуктивності апаратів.
- вміти:
- згідно вимог підбирати оснащення житлової, адміністративної, обслуговуючої та підсобної груп приміщень закладів розміщення;
 - раціонально вибирати устаткування для закладів готельно-ресторанного господарства;

- оволодіти навичками праці з різними видами устаткування;
- вміти економічно обґрунтовувати технічне оснащення закладів готельно-ресторанного господарства.

Інтегральна компетентність

Здатність розв'язувати складні спеціалізовані задачі та практичні проблеми діяльності суб'єктів готельного і ресторанного бізнесу, що передбачає застосування теорій та методів системи наук, які формують концепції гостинності і характеризується комплексністю і невизначеністю умов.

Загальні компетентності (ЗК)

05.Здатність працювати в команді.

ЗК 07. Цінування та повага різноманітності та мультикультурності.

Спеціальні (фахові,предметні) компетентності

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

СК 05.Здатність управляти підприємством, приймати рішення у господарській діяльності суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу.

СК 11. Здатність виявляти, визначати й оцінювати ознаки, властивості і показники якості продукції та послуг, що впливають на рівень забезпечення вимог споживачів у сфері гостинності;

Програмні результати навчання

ПРН 01. Знати, розуміти і вміти використовувати на практиці основні положення законодавства, національних і міжнародних стандартів, що регламентують діяльність суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу;

ПРН 04.Аналізувати сучасні тенденції розвитку індустрії гостинності та рекреаційного господарства.

ПРН 05.Розуміти принципи, процеси і технології організації роботи суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу.

ПРН 06. Аналізувати, інтерпретувати і моделювати на основі існуючих наукових концепцій сервісні, виробничі та організаційні процеси готельного та ресторанного бізнесу.

ПРН 07. Організовувати процес обслуговування споживачів готельних та ресторанних послуг на основі використання сучасних інформаційних, комунікаційних і сервісних технологій та дотримання стандартів якості і норм безпеки.

ПРН 09. Здійснювати підбір технологічного устаткування та обладнання, вирішувати питання раціонального використання просторових та матеріальних ресурсів.

ПРН 11.Застосовувати сучасні інформаційні технології для організації роботи закладів готельного та ресторанного господарства.

ПРН 12.Здійснювати ефективний контроль якості продуктів та послуг закладів готельного і ресторанного господарства.

ПРН 14. Організовувати роботу в закладах готельного і ресторанного господарства, відповідно до вимог охорони праці та протипожежної безпеки

ПРН 15.Розуміти економічні процеси та здійснювати планування, управління і контроль діяльності суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу.

ПРН 20.Розуміти вимоги до діяльності за спеціальністю, зумовлені необхідністю забезпечення сталого розвитку України, її зміцнення як демократичної, соціальної, правової держави.

ПРН 21. Розуміти і реалізувати свої права і обов'язки як члена суспільства, усвідомлювати цінності вільного демократичного суспільства, верховенства права, прав і свобод людини і громадянина в Україні.

ПРН 23. Розуміти і реалізовувати пропозиції з удосконалення організації обслуговування та технологічного процесу виробництва продукції і послуг в сільських оселях з урахуванням регіональних особливостей та національних традицій.

2. Програма та структура навчальної дисципліни для:

– повного терміну денної форми навчання.

Назви змістових модулів і тем	Кількість годин						
	денна форма						
	тижні	усього	у тому числі				
			л	п	лаб	інд	с.р.
1	2	3	4	5	6	7	8
2 курс, 4 семестр							
Змістовий модуль 1. Устаткування готелів							
Тема 1. Поняття, призначення та класифікація устаткування закладів готельно-ресторанного господарства	1	5	2	2			1
Тема 2. Оснащення житлової, адміністративної, обслуговуючої та підсобної груп приміщень	2	5	2	2			1
Тема 3. Устаткування для послуг оздоровчого комплексу готелів	3-4	10	4	4			2
Тема 4. Устаткування для перукарень і салонів краси готелів	5	5	2	2			1
Тема 5. Устаткування для організації дозвілля в готелях	6-7	10	4	4			2
Тема 6. Устаткування для конференц-залів та бізнес-центрів	8	5	2	2			1
<i>Разом за модулем 1</i>		<i>40</i>	<i>16</i>	<i>16</i>			<i>8</i>
Змістовний модуль 2							
Тема 7. Устаткування для магазинів та торг. кіосків при готелях	9	5	2	2			1
Тема 8. Устаткування для пралень та хімчисток при готелях	10-11	10	4	4			2
Тема 9. Устаткування для клінінгу	12	5	2	2			1
Тема 10. Оснащення драйв-сервісу. Організація перевезень в готелі	13	5	2	2			1
Тема 11. Системи	14	5	2	2			1

1	2	3	4	5	6	7	8
автоматизації готелів							
Тема 12. Підбір, розміщення, монтаж і підключення устаткування готелів	15	5	2	2			1
<i>Разом за модулем 2</i>		35	14	14			7
<i>Всього за 2 курс, 4 семестр</i>		75	30	30			15
3 курс, 5 семестр							
Змістовий модуль 3. Устаткування закладів ресторанного господарства							
Тема 13. Загальні відомості про механічне устаткування закладів ресторанного господарства	1	5	2	2			1
Тема 14. Універсальні кухонні машини та сортувально-калібрувальне устаткування	2	5	2	2			1
Тема 15. Мийне та очищувальне устаткування	3	5	2	2			1
Тема 16. Подрібнювальне і різальне устаткування	4	5	2	2			1
Тема 17. Місильно-перемішувальне устаткування	5	5	2	2			1
Тема 18. Дозувально-формувальне устаткування	6	5	2	2			1
Тема 19. Пресувальне устаткування	7	5	2	2			1
<i>Разом за модулем 3</i>		35	14	14			7
Змістовий модуль 4.							
Тема 20. Загальні відомості про теплове устаткування	8-9	10	4	4			2
Тема 21. Варильне устаткування	10	5	2	2			1
Тема 22. Жарильно-пекарське устаткування	11	5	2	2			1
Тема 23. Універсальні теплові апарати	12	5	2	2			1
Тема 24. Допоміжне теплове устаткування	13	5	2	2			1
Тема 25. Холодильне обладнання	14	5	2	2			1
Тема 26. Торговельне обладнання	15	5	2	2			1
<i>Разом за модулем 4</i>		40	16	16			8
<i>Всього за 3 курс, 5 семестр</i>		75	30	30			15
Всього за курс		150	60	60			30

3. Теми практичних занять

№ з/п	Назва теми	Кількість годин
Змістовий модуль 1-2. Устаткування готелів		
1	Тема 1. Поняття, призначення та класифікація устаткування закладів готельно-ресторанного господарства. Засоби меблювання закладів ГРБ.	2
2	Тема 2. Оснащення житлової, адміністративної, обслуговуючої та підсобної груп приміщень	2
3	Тема 3. Устаткування для послуг оздоровчого комплексу готелів	4
4	Тема 4. Устаткування для перукарень і салонів краси готелів	2
5	Тема 5. Устаткування для організації дозвілля в готелях	4
6	Тема 6. Устаткування для конференц-залів та бізнес-центрів	2
7	Тема 7. Устаткування для магазинів та торг. кіосків	2
8	Тема 8. Устаткування для пралень та хімчисток при готелях	4
9	Тема 9. Устаткування для клінінгу	2
10	Тема 10. Оснащення драйв-сервісу. Організація перевезень в готелі	2
11	Тема 11. Системи автоматизації готелів	2
12	Тема 12. Інженерне забезпечення сервісно-виробничого процесу підприємства харчування	2
Змістовий модуль 3-4. Устаткування закладів ресторанного господарства		
13	Тема 13. Загальні відомості про механічне устаткування закладів ресторанного господарства	2
14	Тема 14. Універсальні кухонні машини та сортувально-калібрувальне устаткування	2
15	Тема 15. Мийне та очищувальне обладнання	2
16	Тема 16. Подрібнювальне і різальне устаткування	2
17	Тема 17. Місильно-перемішувальне устаткування	2
18	Тема 18. Дозувально-формувальне устаткування	2
19	Тема 19. Пресувальне устаткування	2
20	Тема 20. Теплообмінники які застосовуються в теплових апаратах і матеріали для їх конструювання	4
21	Тема 21. Характеристика процесу варіння та загальна характеристика варильного обладнання	2
22	Тема 22. Устаткування для смаження в середовищі нагрітого повітря або суміші повітря та пари	2
23	Тема 23. Універсальні теплові апарати	2
24	Тема 24. Допоміжне теплове устаткування. Модульні теплові лінії в ресторанному господарстві	2
25	Тема 25. Розрахунок потреби, принципи добору і правила експлуатації холодильного обладнання	2
26	Тема 26. Ваговимірювальне обладнання. Торговий інвентар.	2
Разом		60

4. Контрольні питання для визначення рівня засвоєння знань студентами.

Устаткування готелів

1. Призначення і класифікація устаткування.
2. Вимоги до устаткування.
3. Основні засоби меблювання закладів ГРБ.
4. Класифікація та характеристика меблів для торгових приміщень.
5. Призначення та принципи дії електричних побутових приладів, які встановлюються у житлових приміщеннях готелів.
6. Устаткування для професійного прибирання.
7. Готельні слабкострумкові пристрої, класифікація, призначення слабкострумкових систем.
8. Основні системи конференц-залу.
9. Устаткування для послуг оздоровчого комплексу, спортивних розваг, з організації дозвілля у закладах готельно-ресторанного господарства.
10. Оснащення приміщень для біологічного відновлення організму та занять спортом. Устаткування тренажерних залів.
11. Скімерні та переливні басейни, схеми. Устаткування для плавальних басейнів, класифікація. Устаткування та технологія обробки води.
12. Устаткування саун, соляріїв, масажних, спортивних залів. Класифікація, принцип дії, основні технічні характеристики та правила експлуатації.
13. Ігрове та паркове устаткування. тракціони для дітей, дорослих та сімейні.
14. Устаткування для більярду. Класифікація, основні характеристики та правила експлуатації. Устаткування для гри в дартс.
15. Устаткування для додаткових послуг.
16. Процес прання. Устаткування для прання. Принцип дії, класифікація, основні технічні характеристики.
17. Прасувально-сушильне устаткування, устаткування для фінішної обробки.
18. Технологія аквачищення. Устаткування, особливості застосування.
19. Технологія хімічного чищення. Призначення, класифікація, принцип дії устаткування для хімічного чищення.
20. Оснащення перукарень. Устаткування для салонів краси. Принцип дії, правила експлуатації.
21. Устаткування для магазинів та торговельних кіосків. Класифікація, принцип дії, правила експлуатації та безпеки.
22. Класифікація транспортних засобів за призначенням, видом.
23. Транспорт для постачання товару і вимоги до нього.
24. Транспортна логістика та організація транспортних процесів на підприємствах.
25. Організація роботи внутрішньовиробничого транспорту.
26. Шляхи підвищення ефективності використання транспортних засобів.

Устаткування закладів ресторанного господарства

Механічне устаткування

- 27 Технологічна машина та її будова. Вимоги до технологічних машин.
28. Характеристика матеріалів, які застосовують для виробництва деталей машин.
29. Класифікація механічного устаткування закладів ресторанного господарства.
30. Стандартний алгоритм роботи механічного устаткування.
31. Техніко-економічні показники роботи обладнання.
32. Універсальні кухонні машини.
33. Сортувально-калібрувальне устаткування.
34. Загальні відомості про сортувально-калібрувальний процес.
35. Класифікація, будова та принцип роботи просіювачів.
36. Будова та принцип роботи відцентрового просіювача МПП-ІІ.
37. Будова та принцип роботи просіювача зі шнековою подачею МПМ-800.
38. Будова та принцип роботи вібраційних просіювачів.

39. Технічні характеристики та правила експлуатації просіювачів.
40. Очищувальне обладнання.
41. Способи очищення та класифікація очищувального устаткування.
42. Будова та принцип роботи картоплеочисних машин.
43. Картоплеочисні машини періодичної дії.
44. Картоплеочисні машини безперервної дії.
45. Правила експлуатації картоплеочисних машин.
46. Будова та принцип роботи пристрою для очищення риби від луски.
47. Подрібнювальне устаткування.
48. Призначення і класифікація подрібнювального устаткування.
49. Розмелювальні машини.
50. Розмелювальні механізми з конусним робочим органом.
51. Дискові машини і механізми для розмелювання кави.
52. Розмелювальні машини і механізми з вальцювим робочим органом.
53. Машини для отримання пюреподібних продуктів (протиральні машини).
54. Устаткування для миття овочів та посуду.
55. Способи та схеми миття.
26. Будова та принцип роботи обладнання для миття овочів.
57. Будова та принцип роботи посудомийних машин.
58. Посудомийні машини періодичної дії.
59. Посудомийні машини безперервної дії.
60. Місильно-перемішувальне устаткування.
61. Основні визначення та класифікація.
62. Машини і механізми для перемішування продуктів.
63. Збивальні машини та механізми.
64. Машини для замішування тіста.
65. Як класифікується дозувально-формувальне обладнання за функціональним призначенням?
66. Якою є принципова будова тісторозкочувальної машини МРТ-60М?
67. Правила експлуатації тісторозкочувальних машин.
68. Надати характеристику процесу формування.
69. Опишіть принцип роботи машини для дозування тіста.
70. Якою є принципова будова котлетоформувальної машини МФК 2240?
71. Правила експлуатації котлетоформувальної машини.
72. Принцип роботи пельменного автомата П6-ФПВ.
- Теплове устаткування**
73. Загальні відомості про теплове устаткування. Теплообмінники.
74. Варильне обладнання.
75. Класифікація способів теплової обробки харчових продуктів.
76. Загальні принципи будови та класифікація теплових апаратів.
78. Класифікація варильного обладнання. Харчоварильні котли.
79. Жарильно-пекарське обладнання.
80. Характеристика основних способів смаження та класифікація жарильно-пекарського обладнання.
81. Будова та принцип роботи сковорід.
82. Жарильні та пекарські шафи.
83. Чому плити називають універсальним тепловим обладнанням?
84. Порівняйте прийоми теплового оброблення, які можна здійснювати за допомогою плит та пароконвекційних печей.
85. Які бувають форми робочих поверхонь плит? Які форми доцільно застосовувати у закладах типу кафе та їдальня?
86. Опишіть будову конфорок електричних плит.
87. Які матеріали застосовують у виробництві різних частин плит?

88. Опишіть переваги та недоліки плит зі склокерамічною поверхнею.
89. Опишіть будову та принцип роботи індукційних плит.
90. Назвіть переваги та недоліки індукційних плит.
91. Порівняйте ККД газових, електричних ТЕНових та індукційних плит.
92. Опишіть основні вимоги до електричних плит.
93. Як впливає форма конфорки та дна посуду на експлуатаційні показники електричних плит?
94. Від яких чинників залежить температурний режим робочої поверхні конфорки?
95. Від яких чинників залежать питомі витрати енергії під час теплового оброблення продукції на електричній плиті?
96. В яких межах знаходяться значення питомих витрат енергії під час ідеальних та справжніх умов роботи електричних плит?
97. Опишіть призначення та сферу використання мармітів.
98. Чим відрізняються марміти від іншого термостатичного обладнання?
99. Опишіть будову мармітів для других страв. Назвіть сферу використання парових, водяних та повітряних мармітів для других страв.
100. Опишіть будову мармітів для перших страв. Чим відрізняється дане обладнання від електричних конфоркових плит?
101. Опишіть будову, принцип роботи та сферу застосування теплових вітрин з ІЧ нагріванням.
102. Для чого використовують теплові шафи. Які відмінності у конструкції теплової шафи порівняно з жаровою шафою?
103. Яке теплове обладнання може бути включене до складу модульної теплової лінії?
104. Чому не рекомендується встановлювати в цеху лише окремі елементи модульної теплової лінії?
105. Наведіть переваги та недоліки різних способів розміщення модульних теплових ліній у цеху?

Холодильне устаткування

106. Будова та принцип роботи компресійної холодильної машини.
107. Принцип роботи компресійної холодильної машини.
108. Характеристика холодильних агентів.
109. Випарники.
110. Конденсатори.
111. Холодильні агрегати.
112. Принципові схеми холодозабезпечення.
113. Класифікація та загальна характеристика торгового холодильного устаткування.
114. Будова та принцип роботи льодогенераторів.
115. Будова та принцип роботи фризерів.
116. Охолоджувачі напоїв.
117. Холодильні шафи.
118. Холодильні камери.
119. Правила експлуатації холодильного обладнання.

Торгове обладнання

120. Класифікація немеханічного торгового обладнання.
121. Роль ваговимірювальних приладів в торгово-технологічному процесі.
122. Вимоги до ваговимірювальних приладів.
123. Принцип дії та характеристика основних видів важільно-механічних ваг.
124. Принцип дії та характеристика основних видів електронних ваг.
125. Торгові автомати.
126. Характеристики торгових автоматів.
127. Класифікація торгових автоматів.
128. Види торгових автоматів.

5. Методи навчання.

В рамках вивчення дисципліни передбачається проведення лекцій, практичних та самостійної роботи студентів.

Лекція є основною формою навчального процесу. Мета лекції – розкрити основні положення теми, досягнення науки, з'ясувати невирішені проблеми, узагальнити досвід роботи, дати рекомендації щодо використання основних висновків за темами на практичних заняттях.

Лекція має структуру набуття нових знань і містить такі елементи:

- вступ, де дається мотивація навчання, чітке формулювання теми лекції та постановка завдання;
- викладення в логічній послідовності окремих частин лекції;
- висновки, що дають можливість осмислити лекцію в цілому і виділити основну ідею;
- конкретне завдання на самостійну роботу;
- відповіді на запитання.

Основні вимоги до лекції:

- високий теоретичний рівень інформації, посилення на законодавчі та нормативні акти, на нові досягнення науки;
- розкриття наукових засад курсу;
- зв'язок теорії з практикою, зосередження уваги студентів на питаннях, які вирішуються у світлі сучасних вимог;
- рекомендації до поглибленого самостійного вивчення тем, необхідних для практичної роботи.

Передбачається застосування таких видів лекцій: вступної, тематичних та підсумкової; залежно від методів викладу навчального матеріалу: монологічних, проблемних, лекцій-бесід тощо.

Практичне заняття – це колективний науковий пошук певної навчальної проблеми і шляхів її ефективного розв'язання. Учасники заняття аналізують проблему, виявляють причинно-наслідкові зв'язки, висувають шляхи її оптимального вирішення, відповідають на запитання і дискутують. Проводиться, як правило, зі здобувачами, які мають відповідну підготовку й досвід самостійного вивчення складних наукових і практичних проблем. В ході практичного заняття здобувачами вирішують ситуаційні та тестові завдання.

Основні вимоги до практичного заняття:

- продуманість змісту теми, її проблем та методики обговорення;
- визначення цілей, дидактичних і виховних завдань заняття;
- проблемна постановка запитань;
- увага до тестових питань (відкритих та закритих) та логіки їх розкриття;
- постійне керування перебігом практичного заняття, створення атмосфери невимушеності, полемічності й творчої активності;
- стимулювання дискусії;
- забезпечення всебічного розгляду й аналізу навчальних проблем, об'єктивна оцінка виступів і відповідей, своєчасне їх коригування;
- орієнтація здобувачів на подальшу самостійну роботу над навчальним матеріалом тощо.

Самостійна робота студентів полягає у вивченні та опрацюванні наукової, навчально-методичної літератури, законодавчих і нормативних актів, виконанні навчальних завдань.

У процесі самостійної роботи здобувачу необхідно вивчити за допомогою рекомендованої літератури весь матеріал, передбачений програмою курсу.

6. Форми контролю.

1. Система оцінювання знань, вмінь та навичок здобувачів передбачає виставлення оцінок за усіма формами проведення занять.

Перевірка та оцінювання знань здобувачів може проводитися у наступних формах.

1. Оцінювання роботи здобувачів під час практичних занять.
2. Оцінювання самостійної роботи.
3. Проведення підсумкового контролю (екзамену).

**Розподіл балів за окремими елементами змістових модулів та методи поточного контролю успішності навчальної роботи студентів
(форма підсумкового контролю – залік/екзамен)**

№ змістово го модуля	Елементи змістового модуля	Кількість балів		Поточний контроль навчальної роботи студентів	
		міні- мальна	макси- мальна	методи контролю	тиждень семестру
Змістовий модуль 1. Устаткування готелів					
1.	Лекційний курс (6 тем лекцій)	12	30	Письмова модульна робота	1-8
	Практичне заняття 1. Поняття, призначення та класифікація устаткування закладів готельно-ресторанного господарства	8	10	Опитування, обговорення	1
	Практичне заняття 2. Оснащення житлової, адміністративної, обслуговуючої та підсобної груп приміщень	8	12	Обговорення, виступи з доповідями, індивідуальні завдання, тестування	2
	Практичне заняття 3. Устаткування для послуг оздоровчого комплексу готелів	8	12	Опитування, обговорення, виступи з доповідями, вирішення ситуаційних завдань	3-4
	Практичне заняття 4. Устаткування для перукарень і салонів краси готелів	8	12	Опитування, обговорення, виступи з доповідями, вирішення ситуаційних завдань, тестування	5
	Практичне заняття 5. Устаткування для організації дозвілля в готелях	8	12	Опитування, обговорення, виступи з доповідями, вирішення ситуаційних завдань, тестування	6-7
	Практичне заняття 6. Устаткування для конференц-залів та бізнес-центрів	8	12	Опитування, вирішення ситуаційних завдань та їх обговорення та практичних задач	8
	Всього балів по змістовному модулю 1	60	100		
Змістовний модуль 2.					
2.	Лекційний курс (4 тем лекцій)	12	30	Письмова модульна робота	9-15
	Практичне заняття 7. Устаткування для магазинів та торг. кіосків	8	10	Опитування, вирішення ситуаційних завдань та їх обговорення та	9

				практичних задач, тестування	
	Практичне заняття 8. Устаткування для пралень та хімчисток при готелях	8	12	Опитування, вирішення ситуаційних завдань та їх обговорення та практичних задач, тестування	10-11
	Практичне заняття 9. Устаткування для клінінгу	8	12	Опитування, вирішення ситуаційних завдань та їх обговорення та практичних задач, тестування	12
	Практичне заняття 10. Оснащення драйв-сервісу. Організація перевезень в готелі	8	12	Опитування, вирішення ситуаційних завдань та їх обговорення та практичних задач, тестування	13
	Практичне заняття 11. Системи автоматизації готелів	8	12	Опитування, вирішення ситуаційних завдань та їх обговорення та практичних задач, тестування	14
	Практичне заняття 12. Інженерне забезпечення сервісно-виробничого процесу підприємства харчування	8	12	Опитування, вирішення ситуаційних завдань та їх обговорення та практичних задач, тестування	15
	Всього балів по змістовному модулю 2	60	100		
	Рейтинг студента з навчальної дисципліни	42	70		
	Залік	18	30		
	Загальна кількість балів	60	100		
Змістовий модуль 3. Устаткування закладів ресторанного господарства					
3.	Лекційний курс (7 тем лекцій)	7	28	Письмова модульна робота	1-8
	Практичне заняття 13. Загальні відомості про механічне устаткування закладів ресторанного господарства	8	10	Опитування, вирішення ситуаційних завдань та їх обговорення, практичних задач, тестування	1
	Практичне заняття 14. Універсальні кухонні машини та сортувально-калібрувальне устаткування	7	10	Опитування, вирішення ситуаційних завдань та їх обговорення, практичних задач, тестування	2
	Практичне заняття 15. Мийне та очищувальне обладнання	8	10	Опитування, вирішення ситуаційних завдань та їх обговорення, практичних задач, тестування	3
	Практичне заняття 16.	8	10	Опитування, вирішення	4

	Подрібнювальне і різальне устаткування			ситуаційних завдань та їх обговорення, практичних задач, тестування	
	Практичне заняття 17. Місильно-перемішувальне устаткування	8	10	Опитування, вирішення ситуаційних завдань та їх обговорення, практичних задач, тестування	5
	Практичне заняття 18. Дозувально-формувальне устаткування	7	10	Опитування, вирішення ситуаційних завдань та їх обговорення, практичних задач, тестування	6
	Практичне заняття 19. Пресувальне устаткування	7	12	Опитування, вирішення ситуаційних завдань та їх обговорення, практичних задач, тестування	7
	Всього балів по змістовному модулю 3	60	100		
Змістовий модуль 4.					
4.	Лекційний курс (8 тем лекцій)	16	24	Письмова модульна робота	8-15
	Практичне заняття 20. Теплообмінники які застосовуються в теплових апаратах і матеріали для їх конструювання	8	12	Опитування, вирішення ситуаційних завдань та їх обговорення, практичних задач, тестування	8-9
	Практичне заняття 21. Характеристика процесу варіння та загальна характеристика варильного обладнання	6	12	Опитування, вирішення ситуаційних завдань та їх обговорення, практичних задач, тестування	10
	Практичне заняття 22. Устаткування для смаження в середовищі нагрітого повітря або суміші повітря та пари	6	12	Опитування, вирішення ситуаційних завдань та їх обговорення, практичних задач, тестування	11
	Практичне заняття 23. Універсальні теплові апарати	6	10	Опитування, вирішення ситуаційних завдань та їх обговорення, практичних задач, тестування	12
	Практичне заняття 24. Допоміжне теплове устаткування. Модульні теплові лінії в ресторанному господарстві	6	10	Опитування, вирішення ситуаційних завдань та їх обговорення, практичних задач, тестування	13
	Практичне заняття 25. Розрахунок потреби, принципи добору і правила експлуатації	6	10	Опитування, вирішення ситуаційних завдань та їх обговорення,	14

	холодильного обладнання			практичних задач, тестування	
	Практичне заняття 26. Ваговимірювальне обладнання. Торгові автомати	6	10	Опитування, вирішення ситуаційних завдань та їх обговорення, практичних задач, тестування	15
	Всього балів по змістовному модулю 4	60	100		
	Рейтинг студента з навчальної дисципліни	42	70		
	Екзамен	18	30		
	Загальна кількість балів	60	100		

Розподіл балів, які отримують студент

Поточний контроль				Рейтинг з навчальної роботи $R_{НР}$	Рейтинг з додаткової роботи $R_{ДР}$	Рейтинг штрафний $R_{ШТР}$	Підсумкова атестація (екзамен чи залік)	Загальна кількість балів
Змістовий модуль 1	Змістовий модуль 2	Змістовий модуль 3	Змістовий модуль 4					
0-100	0-100	0-100	0-100	0-70	0-20	0-5	0-30	0-100

Примітки. Відповідно до Положення про кредитно-модульну систему навчання в НУБіП України, затвердженого ректором університету 27.02.2019 р. та до Положення про екзамен та заліки у Національному університеті біоресурсів і природокористування України, затвердженого ректором університету 27.12.2019р. рейтинг студента з навчальної роботи $R_{НР}$ стосовно вивчення певної дисципліни визначається за формулою:

$$R_{НР} = \frac{0.7 \times (R_{зм}^1 \times K_{зм}^1 + \dots + R_{зм}^n \times K_{зм}^n)}{K_{дис}} + R_{др} - R_{штр},$$

де $R_{зм}^{(1)}$, $R_{зм}^n$ – рейтингові оцінки змістових модулів за 100-бальною шкалою;

n – кількість змістових модулів;

$K_{зм}^{(1)}$, $K_{зм}^n$ – кількість кредитів ECTS, передбачених робочим навчальним планом для відповідного змістового модуля;

$K_{дис} = K_{зм}^{(1)} + \dots + K_{зм}^n$ – кількість кредитів ECTS, передбачених робочим навчальним планом для дисципліни у поточному семестрі;

$R_{др}$ – рейтинг з додаткової роботи;

$R_{штр}$ – рейтинг штрафний.

Наведену формулу можна спростити, якщо прийняти $K_{зм}^{(1)} = \dots = K_{зм}^n$. Тоді вона буде мати вигляд:

$$R_{НР} = \frac{0.7 \times (R_{зм}^1 + \dots + R_{зм}^n)}{n} + R_{др} - R_{штр},$$

Рейтинг з додаткової роботи $R_{др}$ додається до $R_{НР}$ і не може перевищувати 20 балів. Він визначається лектором і надається студентам рішенням кафедри за виконання робіт, які не передбачені навчальним планом, але сприяють підвищенню рівня знань студентів з дисципліни.

Рейтинг штрафний $R_{штр}$ не перевищує 5 балів і віднімається від $R_{НР}$. Він визначається лектором і вводиться рішенням кафедри для студентів, які матеріал змістового модуля засвоїли невчасно, не дотримувалися графіка роботи, пропускали заняття тощо.

Шкала оцінювання знань студентів

Рейтинг студента, бали	Оцінка національна за результати складання екзаменів заліків	
	екзаменів	заліків
90-100	відмінно	зараховано
74-89	добре	
60-73	задовільно	
0-59	незадовільно	не зараховано

7. Методичне забезпечення

1. Методичні вказівки до самостійної роботи з дисципліни «Устаткування готельно-ресторанного бізнесу» для здобувачів першого (бакалаврського) рівня освіти, галузі знань 24 «Сфера обслуговування», спеціальності 241 «Готельно-ресторанна справа», ОП «Готельно-ресторанний бізнес» / Москвічова О.С. – Київ: НУБіП, 2021.

2. Завдання до практичних занять з дисципліни «Устаткування готельно-ресторанного бізнесу» для здобувачів першого (бакалаврського) рівня освіти, галузі знань 24 «Сфера обслуговування», спеціальності 241 «Готельно-ресторанна справа», ОП «Готельно-ресторанний бізнес» / Москвічова О.С. – Київ: НУБіП, 2021.

3. Методичні вказівки до самостійної роботи з дисципліни «Устаткування готельно-ресторанного бізнесу. Частина II. Устаткування ресторанів». для здобувачів першого (бакалаврського) рівня освіти, галузі знань 24 «Сфера обслуговування», спеціальності 241 «Готельно-ресторанна справа», ОП «Готельно-ресторанний бізнес» / Бандура В.М. Київ: НУБіП, 2023.

8. Рекомендована література:

– основна:

Нормативно-правові документи

1. Конституція України.
2. Господарський кодекс України.
3. *Закони України:*
 - 3.1. "Про захист прав споживачів" від 12.05.91.-№1023-ХІІ.
 - 3.2. "Про забезпечення санітарного та епідемічного благополуччя населення" від 02.11.04 №2137-IV.

4. Правила роботи закладів (підприємств) ресторанного господарства (Наказ Міністерства економіки та з питань європейської інтеграції України від 24.07.02.-№219).

5. Рекомендовані норми технічного оснащення закладів громадського харчування (Наказ Міністерства економіки та з питань європейської інтеграції України від 03.01.03.№2).

Державні стандарти

6. ДСТУ 3862-99 "Громадське харчування. Терміни та визначення" (зі змінами) (Наказ Держстандарту України від 26.03.99 № 163).

7. ДСТУ 4281-2004 "Заклади ресторанного господарства. Класифікація". Київ: Держстандарт України, 2004.

8. ДСТУ 4269:2003 "Послуги туристичні. Класифікація готелів. Послуги туристичні. Класифікація готелів" наказ Держспоживстандарту України від 23 грудня 2003 р.№ 225

Базова

9. Байлик С.І. Готельне господарство. Обладнання. Євроремонт. Експлуатація. Київ: Дакор; Вира Р, 2003. 334с.

10.Дорохін В.О., Герман Н.В., Шеляков О.П.Теплове обладнання підприємств харчування : підручник. Полтава: РВВПУСКУ, 2004. 583с.

11. Пахомов П.Л., Сазонов В.В. Холодильна техніка: навч. посіб. Харків: ХДУХТ, 2003. 224с.

12. Тарасенко І.І. Процеси та апарати харчових виробництв: навч. посіб. Київ: КНТУ, 2002. 284с.

– допоміжна:

13. Дейниченко Г.В. Оборудование предприятий питания: справочник / [Г.В. Дейниченко, В.А. Ефимова, Г.М. Постанов]. Ч. 1. Харьков: ДП ред. «Мир Техники и Технологии», 2002. 256с.

14. Дейниченко Г.В. Оборудование предприятий питания: справочник / [Г.В. Дейниченко, В.А. Ефимова, Г.М. Постанов]. Ч.2. Харьков: ДП ред. «Мир Техники и Технологии», 2004. 380с.

15. Дейниченко Г.В. Оборудование предприятий питания: справочник / [Г.В. Дейниченко, В.А. Ефимова, Г.М. Постанов]. Ч. 3. Харьков: ДП ред. «Мир Техники и Технологии», 2005, 456с.

Интернет-ресурси:

16. ДСТУ 4269:2003 "Послуги туристичні. Класифікація готелів" [Електронний ресурс]. – Режим доступу: https://dnaop.com/html/29982/doc%D0%94%D0%A1%D0%A2%D0%A3_4269_2003

17. Характеристика та вимоги до будівель та споруд готелів [Електронний ресурс]. Режим доступу: <https://buklib.net/books/32527/>

18. Обладнання для шведського столу [Електронний ресурс]. – Режим доступу: <http://volodimir.com.ua/ua/statti/obladnannya-dlya-shvedskogostolu.html>

19. Принцип дії і характеристика електронних ваг [Електронний ресурс]. – Режим доступу: https://studopedia.com.ua/1_24171_printsip-dii-i-harakteristika-elektronnihvag.html

20. Електронні контрольно-касові апарати [Електронний ресурс]. – Режим доступу: http://ito.vspu.net/Prakt_IT/PIDSUMOK/ped_prakt_2011-2012/Makoceba_123/kuhar/metod_rozrobku/metod_06_07/KKA_Ivanish.htm.