



СИЛАБУС ДИСЦИПЛІНИ

«Устаткування закладів готельно-ресторанного бізнесу»

Ступінь вищої освіти – Бакалавр
Спеціальність 241 «Готельно-ресторанна справа»
Освітня програма «Готельно-ресторанний бізнес»
Рік навчання – 2, семестр - 3, 4
Форма навчання денна
Кількість кредитів ЄКТС 5
Мова викладання українська
д.т.н., проф. Бандура В.М.

Лектор дисципліни

Контактна інформація
лектора (e-mail)
Сторінка дисципліни в
Elearn

професор кафедри готельно-ресторанної справи та туризму
vbandura@nubip.edu.ua
<https://elearn.nubip.edu.ua/course/view.php?id=4046#section-1>

ОПИС НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ

Дисципліна «Устаткування закладів готельно-ресторанного бізнесу» є однією із дисциплін обов'язкової компоненти освітньої програми підготовки бакалаврів і сприяє задоволенню освітніх інтересів майбутніх фахівців й розвитку компетенцій, що полягають у засвоєнні знань пов'язаних із призначенням, вибором, розміщенням, конструкцією, експлуатацією, технічним обслуговуванням механічного, теплового, холодильного та торговельно-технологічного обладнання для закладів ресторанного господарства, а також формування у студентів системи знань, які необхідні спеціалісту для впровадження нової техніки, нових видів машин і апаратів, комплексної механізації технологічних процесів.

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.

Компетентності навчальної дисципліни:

Інтегральна компетентність (ІК):

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):

ЗК 05.Здатність працювати в команді.

ЗК 07. Цінування та повага різноманітності та мультикультурності.

Спеціальні (фахові, предметні) компетентності (СК):

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

Програмні результати навчання (ПРН):

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 10. Розробляти нові послуги (продукцію), використовуючи сучасні технології виробництва та обслуговування споживачів.

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 13. Визначати та формувати організаційну структуру підрозділів, координувати їх діяльність, визначати їх завдання та штатний розклад, вимоги до кваліфікації персоналу.

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

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

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.

СТРУКТУРА НАВЧАЛЬНОЇ ДИЦИПЛІНИ

Тема	Години (лекції/лабораторні, практичні, семінарські)	Результати навчання	Завдання	Оцінювання
2 курс, 4 семестр				
Модуль 1. Устаткування готелів				
Тема 1. Поняття, призначення та класифікація устаткування закладів готельно-ресторанного господарства	2/2	Знати характеристику основних етапів процесу виробництва кулінарної продукції у громадському харчуванні. Особливості використання устаткування на кожному із етапів виробництва кулінарної продукції у громадському харчуванні. Характеристика вимог до устаткування: технологічні, експлуатаційні, енергетичні, конструктивні, економічні, безпека в роботі, по захисту навколишнього середовища.	Опитування, тестування (в.т.ч. в elearn), дискусії, презентації	16
Тема 2. Оснащення житлової, адміністративної, обслуговуючої та підсобної груп приміщень	2/2	Володіти навиками організації приміщень житлової групи. Основні вимоги до номерів готельних. Поділ готельних номерів. Особливості меблювання готельних номерів. Розміри функціональних зон готельних номерів. Організація приміщень адміністративної групи. Організація обслуговуючих та підсобних приміщень.	Виконання ситуаційних та практичних завдань, тестування (в.т.ч. в elearn), Опитування, дискусії	16
Тема 3. Устаткування для послуг оздоровчого комплексу готелів	4/4	Ознайомитись з оснащенням приміщень для біологічного відновлення організму та занять спортом. Устаткування тренажерних залів. Скімерні та переливні басейни, схеми. Устаткування для плавальних басейнів, класифікація. Устаткування та технологія обробки води. Устаткування саун, соляріїв, масажних, спортивних залів. Класифікація, принцип дії, основні технічні характеристики та правила експлуатації	Виконання ситуаційних та практичних завдань, тестування (в.т.ч. в elearn), Опитування, дискусії	18

Тема 4. Устаткування для перукарень і салонів краси готелів	2/2	Знати оснащення перукарень. Устаткування для салонів краси. Принцип їх дії, правила експлуатації.	Тестування (в.т.ч. в elearn), Опитування, дискусії Практичні завдання Виконання самостійної роботи (в.т.ч. в elearn)	16
Тема 5. Устаткування для організації дозвілля в готелях	4/4	Ознайомитись із ігровим та парковим устаткуванням, атракціонами для дітей, дорослих та сімейні. Устаткування для більярду. Класифікація, основні характеристики та правила експлуатації. Устаткування для гри в дартс.	Тестування (в.т.ч. в elearn), Опитування, дискусії Практичні завдання Виконання самостійної роботи (в.т.ч. в elearn)	18
Тема 6. Устаткування для конференц-залів та бізнес-центрів	2/2	Знати готельні слабкострумові пристрої, класифікація, призначення слабкострумових систем. Основні системи конференц-залу	Тестування (в.т.ч. в elearn), Опитування, практичні завдання, самостійна робота (в.т.ч. в elearn)	16
<i>Разом за модулем 1</i>	<i>16/16</i>			<i>100</i>
Модуль 2				
Тема 7. Устаткування для магазинів та торговельних кіосків.	2/2	Знати номенклатуру торговельного обладнання, його функціональне призначення. Класифікація, принцип дії, правила експлуатації та безпеки	Тестування та індивід. завдання опитування, практичні	16
Тема 8. Устаткування для пралень та хімчисток при готелях	4/4	Володіти процесами прання. Устаткування для прання. Принцип дії, класифікація, основні технічні характеристики. Прасувально-сушильне устаткування, устаткування для фінішної обробки. Технологія аквачищення. Устаткування, особливості застосування. Технологія хімічного чищення. Призначення, класифікація, принцип дії устаткування для хімічного чищення	Тестування (в.т.ч. в elearn), Опитування, дискусії Ситуаційні завдання, практичні завдання Виконання самостійної роботи (в.т.ч. в elearn)	18

Тема 9. Устаткування для клінінгу	2/2	Знати поняття клінінгу. Характеристика видів прибирання в закладах готельно-ресторанного господарства. Класифікація професійного прибирального устаткування за призначенням, за сферами використання, за сферою застосування. Поділ притиральної техніки. Характеристика способам видалення сміття: сухий спосіб, за допомогою пневматичної системи, гідравлічний спосіб. Характеристика системи централізованого пиловидалення. Переваги та недоліки системи централізованого пиловидалення. Призначення пилососу (пило смоку). Поділ пилососів за класами, за мобільністю. Технічні параметри пилососів. Характеристика пило збірників за їх конструкцією, за компонуванням.	Тестування (в.т.ч. в elearn), Опитування, дискусії Ситуаційні завдання, практичні завдання Виконання самостійної роботи (в.т.ч. в elearn)	18
Тема 10. Оснащення драйв-сервісу. Організація перевезень в готелі	2/2	Знати класифікацію транспортних засобів за призначенням, видом. Транспорт для постачання товару і вимоги до нього. Володіти навиками транспортної логістики та організацією транспортних процесів на підприємствах. Вміти організувати роботу внутрішньовиробничого транспорту. Володіти шляхами підвищення ефективності використання транспортних засобів	Тестування (в.т.ч. в elearn), Опитування, дискусії Ситуаційні завдання, практичні завдання Виконання самостійної роботи (в.т.ч. в elearn)	16
Тема 11. Системи автоматизації готелів	2/2	Розуміти вплив ІТ на управління готелем. Знати основні комп'ютерні програми управління готелем та бронювання готельних послуг, механізм нічного аудиту, організацію інформаційної служби в підприємстві готельного господарства та технологію	Тестування (в.т.ч. в elearn), Опитування, дискусії Ситуаційні завдання, практичні завдання Виконання самостійної роботи (в.т.ч. в elearn)	16
Тема 12. Підбір, розміщення, монтаж і підключення устаткування готелів	2/2	Знати загальні правила підбору устаткування комплектація устаткування приміщень різного призначення. Вимоги до розміщення і монтажу устаткування. Технічне	Тестування (в.т.ч. в elearn), Опитування, дискусії Ситуаційні	16

		обслуговування і ремонт устаткування.	завдання, практичні завдання Виконання самостійної роботи (в.т.ч. в elearn)	
<i>Разом за модулем 2</i>	<i>14/14</i>			<i>100</i>
Разом за семестр	30/30			70
Залік				30
Всього за 1-2 модуль				100
3 курс, 5 семестр				
Модуль 3. Устаткування закладів ресторанного господарства				
Тема 13. Загальні відомості про механічне устаткування закладів ресторанного господарства	2/2	Знати будову технологічної машини. Поняття про цикли: технологічний, робочий. Розрахунок основних експлуатаційних характеристик устаткування. Продуктивність технологічної машини - теоретична, технічна, експлуатаційна, їх взаємозв'язок. Розрахунок та методи під вищення продуктивності. Основні вимоги, що ставляться до конструкцій та матеріалів технологічних машин. Поняття про надійність устаткування.	Опитування, тестування (в.т.ч. в elearn), дискусії, презентації	16
Тема 14. Універсальні кухонні машини та сортувально-калібрувальне устаткування	2/2	Знати сутність і технологічні вимоги, що ставляться до процесів сортування, калібрування та просіювання сипких продуктів. Ефективність процесу просіювання. Класифікація просіювачів залежно від форми та характеру руху робочого органу	Виконання ситуаційних та практичних завдань, тестування (в.т.ч. в elearn), Опитування, дискусії	14
Тема 15. Мийне та очищувальне устаткування	2/2	Знати сутність процесу миття. Класифікація мийного обладнання. Машини для миття бульбоплодів та напрямки їх вдосконалення. Класифікація машин для миття посуду. Будова та принцип роботи. Правила експлуатації посудомийних машин. Знати технологічні вимоги, які ставляться до очищення бульбоплодів від шкуринки. Основні способи чищення. Вимоги до основних параметрів та розмірів картоплеочисних машин періодичної дії. Будова та принцип роботи картоплеочисних машин періодичної	Виконання ситуаційних та практичних завдань, тестування (в.т.ч. в elearn), Опитування, дискусії	14

		дії. Правила експлуатації картоплеочисних машин. Конструктивні особливості, принцип роботи та правила експлуатації пристрою для очищення риби від луски		
Тема 16. Подрібнювальне і різальне устаткування	2/2	Знати технологічні вимоги, які ставляться до подрібнених продуктів, ступінь подрібнення. Вплив фізико-механічних властивостей продуктів на конструкцію робочих органів машин для подрібнення. Сфера використання, будова та принцип роботи машин для подрібнення та різання.	Тестування (в.т.ч. в elearn), Опитування, дискусії Практичні завдання Виконання самостійної роботи (в.т.ч. в elearn)	16
Тема 17. Місильно-перемішувальне устаткування	2/2	Знати технологічні вимоги, що ставляться до процесів перемішування, замішування, збивання, продуктів. Класифікація машин для перемішування та замішування залежно від виду продукту, що обробляється та компонентів.	Тестування (в.т.ч. в elearn), Опитування, дискусії Практичні завдання Виконання самостійної роботи (в.т.ч. в elearn)	14
Тема 18. Дозувально-формульвальне устаткування	2/2	Знати технологічні вимоги, що ставляться до штучних виробів, та основні способи поділу продукції на порції. Подвоєний дозувально-формульвальний процес. Класифікація дозувально-формульвального обладнання за призначенням та структурою робочого циклу. Правила експлуатації.	Тестування (в.т.ч. в elearn), Опитування, практичні завдання, самостійна робота (в.т.ч. в elearn)	14
Тема 19. Пресувальне устаткування	2/2	Загальна характеристика процесу пресування. Соковижималки, піца-преси, преси для макаронного тіста, особливості їх будови та експлуатації. Технологічне обладнання для виготовлення пельменів і вареників.	Тестування (в.т.ч. в elearn), Опитування, дискусії Виконання самостійної роботи (в.т.ч. в elearn)	14
<i>Разом за модулем 3</i>	<i>14/14</i>			<i>100</i>
Модуль 4				
Тема 20. Загальні відомості про теплове устаткування	4/4	Оволодіти класифікацією теплового обладнання. Вимоги до теплових апаратів. Принцип їх будови. Техніко-економічні показники теплового обладнання. Уніфікація,	Тестування та індивід. завдання опитування. Ситуаційні	16

		стандартизація і літерно-цифрова індексація теплового обладнання. Сучасні напрямки конструювання теплового обладнання. Матеріали, що застосовуються для виготовлення теплових апаратів. Номенклатура, технологічне призначення, галузі застосування, класифікація теплообмінників. Конструкція та правила експлуатації теплообмінників.	завдання, практичні завдання	
Тема 21. Варильне устаткування	2/2	Знати призначення та класифікацію теплового обладнання для варіння. Вивчити основи процесу варіння. Стравоварильні котли, вакуум апарати для варіння, автоклави, макароніварки, сосісковарки, кавоварки.	Тестування та індивід. завдання опитування, практичні	14
Тема 22. Жарильно-пекарське устаткування	2/2	Характеристика основних способів смаження і випікання. Знати будову та принцип роботи сковорід, фритюрниць, жарових та пекарських шаф, конвекційних та пароконвекційних печей.	Тестування та індивід. завдання опитування, практичні	14
Тема 23. Універсальні теплові апарати	2/2	Універсальні теплові апарати, плити та пароконвектомати. Знати класифікацію, будову та експлуатаційні характеристики універсальних теплових апаратів (плит).	Тестування та індивід. завдання опитування, практичні	14
Тема 24. Допоміжне теплове устаткування	2/2	Призначення і класифікація допоміжного устаткування. Знати будову та принцип роботи термостатного обладнання (марміти, теплові шафи). Основні параметри та склад модульних теплових ліній закладів ресторанного господарства. Надавати характеристику різним способам розміщення модульних теплових ліній у гарячих цехах.	Тестування та індивід. завдання опитування, практичні	14
Тема 25. Холодильне обладнання	2/2	Класифікація холодильного обладнання. Поняття про будову стаціонарних холодильних камер. Збірні холодильні камери, холодильні шафи, вітрини прилавки-вітрини. Апарати для охолодження соків. Фризер. Призначення, будова правила експлуатації.	Тестування та індивід. завдання опитування, практичні	14
Тема 26. Торговельне обладнання	2/2	Знати призначення ваговимірювального обладнання, його місце в технологічному процесі підприємств харчування.	Опитування, дискусії. Ситуаційні завдання,	14

		Класифікація літерно-цифрова індексація. Будова і принцип дії. Гирі, їх класифікація. Порядок державного і відомчого нагляду і контролю за ваговимірвальним обладнанням. Володіти значенням торговельних автоматів для автоматизації технологічних торговельних операцій на підприємствах харчування. Класифікація торговельних автоматів. Сфери їх застосування.	практичні завдання Виконання самостійної роботи (в.т.ч. в elearn)	
<i>Разом за модулем 4</i>	<i>16/16</i>			<i>100</i>
Разом за семестр	30/30			70
Екзамен				30
Всього за курс				100

ПОЛІТИКА ОЦІНЮВАННЯ

<i>Політика щодо дедлайнів та перескладання:</i>	Роботи, які здаються із порушенням термінів без поважних причин, оцінюються на нижчу оцінку. Перескладання модулів відбувається із дозволу лектора за наявності поважних причин (наприклад, лікарняний).
<i>Політика щодо академічної доброчесності:</i>	Списування під час контрольних робіт та екзаменів заборонені (в т.ч. із використанням мобільних девайсів). Самостійні роботи, реферати повинні мати коректні текстові посилання на використану літературу
<i>Політика щодо відвідування:</i>	Відвідування занять є обов'язковим. За об'єктивних причин (наприклад, хвороба, міжнародне стажування тощо) навчання може відбуватись індивідуально (в он-лайн формі за погодженням із деканом факультету)

ШКАЛА ОЦІНЮВАННЯ ЗНАТЬ 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

РЕКОМЕНДОВАНІ ДЖЕРЕЛА ІНФОРМАЦІЇ

– *Нормативно-правові документи*

1. Про захист прав споживачів: Закон України від від 18 листопада 2003 року № 1252-IV
2. Про основні принципи та вимоги до безпечності та якості харчових продуктів: Закон України від від 30 червня 2023 року N 3221-IX.
3. Система розроблення та поставлення продукції на виробництво. Основні терміни та визначення: ДСТУ 3278-95. Київ: Наказ Держстандарту України від 27 грудня 1995 р.
4. ДСТУ 4281:2004. Заклади ресторанного господарства. Класифікація. Київ: Держспоживстандарт України, 2004.
5. Правила роботи підприємств громадського харчування: Наказ Міністра зовнішніх економічних зв'язків і торгівлі України від 03.07.95р.№ 129.
6. Про затвердження Рекомендованих норм технічного оснащення закладів громадського харчування: Наказ Міністра економіки та з питань європейської інтеграції України від 03.01. 2003р. № 2.
7. Наказ міністерства Економіки та з питань європейської інтеграції України № 2 від 3 січня 2003 року “Про затвердження Рекомендованих норм технічного оснащення закладів ресторанного господарства». Київ:2003
8. ДСТУ 4269:2003 Послуги туристичні. Класифікація готелів. Наказ Держспоживстандарту України від 23 грудня 2003 р.№ 225

– **Базова:**

9. Гуць В. С., Коваль О. А., Русавська В. А. Технологічне устаткування готелів, готельних комплексів: підручник. Київ: Ліра-К, 2019. 568 с
10. Доценко В.Ф., Губеня В.О. Устаткування закладів ресторанного господарства: підручник. Київ: Кондор-Видавництво, 2016. – 636с.
11. Устаткування закладів ресторанного господарства: навчальний посібник. / Мазаракі А. А., Шаповал С. Л., Тарасенко І. І., Паригіна Т. Б.. Київ: КНТУ, 2013. 640 с.
12. Устаткування закладів ресторанного господарства. Механічне устаткування: навчальний посібник. / Мазаракі А.А., Шаповал С.Л., Тарасенко І.І. Шинкаренко О.П. Київ: КНТЕУ, 2012. 239 с.
13. Дорохін В.О., Герман Н.В., Шеляков О.П. Теплове обладнання підприємств харчування: підручник. Полтава: РВВПУСКУ, 2004. 583с.
14. Семенюк Д. П., Петренко О.В. Холодильне обладнання: підручник. ХДУХТ. Харків: Світ Книг, 2021. 633 с.
15. Байлик С.І. Готельне господарство. Обладнання. Євроремонт. Експлуатація. Київ: Дакор; Вира Р, 2013. 334с.

– Допоміжна:

16. Обладнання закладів ресторанного господарства. Оцінка технічного рівня: навчальний посібник. / О.В. Кузьмін, В.В. Кійко, Л.М. Акімова, С.М. Бондарчук, Київ: Гельветика, 2018. 276с.

17. Granger, Kate Vine and others : a practical guide : / К. Granger. 1st edition. Hoboken: Wiley-Blackwell, 2021. 488 p.

18. Обладнання підприємств сфери торгівлі : навч. посібник / О. І. Черевко, О.В. Новікова, В. О. Потапов. Київ: Ліра-К, 2010. 648 с.

19. Процеси і апарати харчових виробництв. Механічні та гідромеханічні процеси: підручник / В. С. Бойко, К. О. Самойчук, В. Г. Тарасенко та ін. ; Тавр. держ. агротехнол. ун-т ім. Д. Моторного. Мелітополь, 2021. 468 с. 28.

20. Технологічне обладнання хлібопекарської і макаронної галузі: навч. посіб. / К. О. Самойчук, В. О. Олексієнко, Н. О. Паляничка, В. Ф. Ялпачик ; за ред. О. Т. Лісовенко. Київ: ПрофКнига, 2021. 372 с.

21. Інноваційні технології та обладнання галузі. Переробка продукції тваринництва: посібник-практикум. / К. О. Самойчук, С. В. Кюрчев, Н. О. Паляничка та ін.; Тавр. держ. агротехнол. ун-т ім. Д. Моторного, Каф. обладнання перероб. і харч. вир-в ім. Ф. Ю. Ялпачика. Київ: ПрофКнига, 2020. 252 с.

Інтернет-ресурси:

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

23. Обладнання для шведського столу [Електронний ресурс]. Режим доступу: <https://unit-group.com.ua/ua/blogs/spisok-neobhdnogo-obladnannya-dlya-organizac-shvedskogo-stolu>

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

25. 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

26. Торгове холодильне та морозильне обладнання для ресторанів, кафе-барів, магазинів. [Електронний ресурс]. Режим доступу: <http://www.kamp.kiev.ua>

27. Виробник професійного еспресо-обладнання «ETNA» [Електронний ресурс]. Режим доступу: <http://www.ionia.com.ua>

28. Виробник обладнання для кемпінгу, закладів харчування, систем підігріву, побутової техніки [Електронний ресурс]. Режим доступу: <http://www.meltemgas.com>

29. Виробництво холодильного обладнання, комплексне обладнання кулінарног виробництва, холодильні камери, обладнання закладів харчування, комп'ютерний моніторинг роботи обладнання. [Електронний ресурс]. Режим доступу : <http://www.aisberg.od.ua>