

**Програмові вимоги
з дисципліни «Устаткування закладів готельно-ресторанного
господарства»**

II курс, 4 семестр

**Змістовий модуль I. Устаткування та оснащення для надання основних
послуг у закладах в готельно-ресторанного господарства.**

**Тема 1. Вступ. Класифікація, призначення, вимоги до устаткування
закладів готельно-ресторанного господарства**

1. Мета, завдання, структура та зміст дисципліни. Зв'язок її з іншими дисциплінами.
2. Поняття, класифікація та призначення устаткування закладів готельно-ресторанного господарства.
3. Вимоги, які надаються до устаткування закладів готельно-ресторанного господарства.
4. Принципи оснащення закладів готельно-ресторанного господарства.

**Тема 2. Оснащення та меблювання приміщень
у закладах готельного господарства**

1. Оснащення житлової групи приміщень закладів готельного господарства.
2. Оснащення адміністративної групи приміщень закладів готельного господарства.
3. Організація приміщень вестибюльної групи.
4. Меблювання приміщень у закладах готельного господарства.

**Тема 3. Оснащення готельного номеру побутовими приладами,
аудіо – та відео технікою**

1. Призначення та принцип дії електричних побутових приладів, їхня класифікація та номенклатура.
2. Характеристика побутових приладів, якими оснащують готельні номери.
3. Характеристика електронного пристрою – телевізору, яким оснащують готельні номери.
4. Радіосистеми, телефонні мережі, що застосовуються у готелях.

Тема 4. Устаткування для клінінгу

1. Клінінг і клінінгові технології в готельному господарстві.
2. Класифікація устаткування для професійного прибирання.
3. Системи видалення сміття та централізованого пиловидалення.
4. Побутові та професійні пилососи.

Тема 5. Мийне та очищувальне устаткування для закладів ресторанного господарства

1. Сутність процесу миття овочів. Конструктивні особливості овочемийних машин.
2. Сутність процесу миття посуду.
3. Призначення і класифікація устаткування очищувального.
4. Машини періодичної дії для чищення картоплі.
5. Пристрій для чищення риби.

Тема 6. Подрібнювальне та різальне устаткування для закладів ресторанного господарства

1. Класифікація устаткування та способів подрібнення.
2. Класифікація машин для отримання пюреподібних продуктів залежно від способу їх обробки.
3. Класифікація різального устаткування.
4. Класифікація машин для подрібнення м'ясних і рибних продуктів.
5. Машини для нарізання хліба.
6. Машини для нарізки гастрономічних продуктів.

Тема 7. Стравоварильне устаткування. Кавоварки

1. Спосіб теплової обробки харчової продукції - варіння.
2. Харчоварильні котли.
3. Автоклави. Пароварильні шафи. Рисоварки. Пастаткукери.
4. Водонагрівальне устаткування. Кавоварки.

Тема 8. Смажильно-пекарське устаткування. Пароконвектомати

1. Спосіб теплової обробки харчової продукції - смаження.
2. Плити. Сковороди. Фритюрниці.
3. Жарильно-пекарське устаткування. Пароконвекційні шафи.
4. Теплова обробка з використанням інфрачервоного випромінювання, об'ємного нагрівання (струмом надвисокої частоти). Грилі, шашличні печі.

Тема 9. Устаткування для шведського столу та кейтерингу

1. Призначення, конструктивні особливості салат-барів.
2. Характеристика устаткування для шведського столу та ліній роздач.
3. Сучасне устаткування для кейтерингу.
4. Гастроємності.
5. Пересувні візки. Диспенсери.
6. Призначення допоміжного устаткування.

Тема 10. Ваговимірювальне, контрольно-касове устаткування

1. Призначення та класифікація ваговимірювального устаткування.
2. Характеристика ваг, щот застосовуються у закладах готельно-ресторанного господарства.
3. Електронні контрольно-касові апарати.

Тема 11. Системи автоматизації діяльності закладів ресторанного господарства. Електронне меню

1. Призначення та принципи побудови автоматизованих систем.
2. Структура системи автоматизації D2 System.
3. Характеристика окремих складових модулів d2 System.
4. Електронне меню.

Тема 12. Холодильне устаткування

1. Холодильні прилавки і вітрини. Гранітор. Охолоджувач соків.
2. Льодогенератор. Устаткування для виробництва морозива.
3. Холодильники.
4. Холодильні столи. Холодильна шафа. Холодильна камера.

Змістовий модуль II. Устаткування та оснащення для надання додаткових послуг у закладах в готельно-ресторанного господарства.

Тема 13. Устаткування конференц-залів у готелях. Устаткування для пралень та хімчисток.

1. Вимоги та організація конференц-залів у готелях.
2. Устаткування для ділових заходів: типи, характеристика, основні переваги й недоліки.
3. Характеристика устаткування для прання, призначення, класифікація, принцип роботи.
4. Характеристика устаткування хімчисток.

Тема 14. Устаткування для послуг оздоровчого комплексу, спортивних видів розваг. Устаткування для послуг з організації дозвілля.

1. Оснащення приміщень для біологічного відновлення організму та занять спортом.
2. Класифікація, особливості обробки води та устаткування для басейнів.
3. Устаткування для саун, бань, соляріїв. Класифікація, принцип дії, правила експлуатації.
4. Оснащення перукарень в залежності від категорії. Устаткування для салонів краси, принцип дії, правила експлуатації.
5. Устаткування для послуг з організації дозвілля.

Тема 15. Оснащення драйв-сервісу

1. Класифікація транспортних засобів, які можуть входити до складу матеріально-технічної бази готельних підприємств.
2. Характеристика автобусів та інших засобів пересування, які можуть входити до складу матеріально-технічної бази готельних підприємств.
3. Перевезення вантажів.