

ПВНЗ УНІВЕРСИТЕТ КОРОЛЯ ДАНИЛА
Факультет суспільних і прикладних наук
Кафедра туризму та готельно-ресторанної справи

УСТАТКУВАННЯ ЗАКЛАДІВ
ГОТЕЛЬНО-РЕСТОРАННОГО ГОСПОДАРСТВА

СИЛЛАБУС НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ

Галузь знань	24 "Сфера обслуговування"
Спеціальність	241 "Готельно-ресторанна справа"
Освітній рівень перший	<u>(бакалаврський)</u>
Освітня програма	Менеджмент готельно-ресторанного бізнесу
Вид дисципліни	<u>базова</u>
Мова викладання, навчання та оцінювання	<u>українська</u>


Івано-Франківськ - 2020/2021

ЗАТВЕРДЖЕНО на засіданні кафедри туризму та готельно-ресторанної справи.

Протокол №1 від 28.08.2020 року.

Розробник:

Мальована О.Г. старший викладач кафедри туризму та готельно-ресторанної справи.

Мальована Оксана Григорівна	
Контактний телефон викладача	+38(097)4060402
e-mail	oksana.malovana@ukd.edu.ua
Номер аудиторії чи кафедри	3-й поверх, 315 ауд. Час для консультацій: четвер з 11 ²⁰ по 15 ⁰⁰
Посилання на сайт	https://ukd.edu.ua/

**Лист оновлення та перезатвердження силабусу
навчальної дисципліни**

Навчальний рік	Дата засідання кафедри – розробника РПНД	Номер протоколу	Підпис завідувача кафедри	Підпис гаранта освітньої програми

ВСТУП

Анотація навчальної дисципліни

Загальна інформація про дисципліну. Дисципліна "Устаткування закладів готельно-ресторанного господарства" спрямована на формування фахових компетентностей щодо ефективної діяльності сучасних закладів готельно-ресторанного бізнесу. Характерною особливістю закладів готельно-ресторанного бізнесу є можливість надавати велику кількість нових послуг і продукції, а це вимагає постійного оновлення устаткування. Висока культура обслуговування і конкурентоспроможність закладів готельно-ресторанного бізнесу знаходиться у органічному взаємозв'язку з високою професійною підготовкою і технічною грамотністю працівників цієї галузі та базується на використанні різноманітного за принципом дії і конструктивним виконанням устаткування.

Предметом вивчення навчальної дисципліни є професійне устаткування, що забезпечує роботу підприємств торгівлі, ресторанного господарства та побутового обслуговування готельного комплексу, основи раціональної експлуатації обладнання.

Дисципліна орієнтується на формування комплексу необхідних знань, які дозволять спеціалісту кваліфіковано вирішувати питання раціональної експлуатації обладнання готельно-ресторанного комплексу, організовувати ремонт і реконструкцію окремих видів обладнання.

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.

Дисципліна сприяє задоволенню наступних освітніх інтересів особистості та розвитку таких компетенцій: набуття теоретичних і практичних знань щодо вимог до оснащення житлової, адміністративної, обслуговуючої та підсобної груп приміщень закладів розміщення; оснащення готельного номеру побутовими приладами, аудіо- та відеотехнікою; характеристики устаткування для клінінгу; технічних характеристик, номенклатури, принципу дії та функціонального призначення устаткування закладів готельно-ресторанного господарства вітчизняних і закордонних фірм; характеристик транспортних засобів, що входять до матеріально-технічної бази закладів готельно-ресторанного господарства.

Місце дисципліни в освітній програмі. Навчальна дисципліна спрямована на формування різнобічної, розвинутої особистості, здатної використовувати весь спектр набутих компетентностей для досягнення успіху в конкурентному готельно-ресторанному бізнесі. Набуті в процесі вивчення дисципліни компетентності підвищують конкурентоспроможність молодих фахівців на ринку праці.

Перелік дисциплін, на які безпосередньо спирається вивчення даної дисципліни: "Технологія продукції ресторанного господарства",

"Товаризнавство продуктів харчування", "Організація ресторанного господарства", "Організація готельного господарства", "Управління якістю у ресторанному господарстві".

Перелік дисциплін, вивчення яких безпосередньо спирається на дану дисципліну: "Проектування об'єктів готельно-ресторанного господарства", "Барна справа та організація роботи сомельє", "Організація спеціальних форм обслуговування", "Організація ресторанного господарства", "Організація готельного господарства".

Цілі та зміст. Дана дисципліна дає можливість студентам уявити як на практиці підбирати оснащення для житлових, адміністративних, обслуговуючих та підсобних груп приміщень закладів розміщення; як раціонально підбирати та економічно обґрунтовувати технічне оснащення закладів готельно-ресторанного господарства.

Вона спрямована на вироблення основоположних орієнтирів у готельно-ресторанному бізнесі, на набуття вмінь аналізувати ринкову інформацію та приймати економічно обґрунтовані рішення в умовах конкуренції та непередбачуваності очікуваних наслідків.

Основними завданнями вивчення дисципліни "Устаткування закладів готельно-ресторанного господарства" є:

- оволодіння студентами знаннями щодо вимог до устаткування закладів готельно-ресторанного господарства;
- вивчення правил щодо оснащення житлової, адміністративної, обслуговуючої та підсобної груп приміщень закладів розміщення;
- ознайомлення із оснащенням готельного номеру побутовими приладами, аудіо- та відеотехнікою;
- вивчення характеристик устаткування для клінінгу;
- вивчення технічних характеристик, номенклатури, принцип дії та функціональне призначення механічного устаткування для закладів ресторанного господарства;
- вивчення технічних характеристик, номенклатури, принцип дії та функціональне призначення теплового устаткування для закладів ресторанного господарства;
- вивчення технічних характеристик, номенклатури, принцип дії та функціональне призначення холодильного устаткування для закладів ресторанного господарства;
- вивчення технічних характеристик, номенклатури, принцип дії та функціональне призначення устаткування для шведського столу та кейтерингу;
- вивчення технічних характеристик ваговимірювального, контрольно-касового устаткування;
- вивчення принцип дії та функціональне призначення устаткування для конференц-залів у готелях;
- вивчення технічних характеристик, номенклатури, принцип дії та функціональне призначення устаткування для пралень та хімчисток;

- вивчення номенклатури, принцип дії та функціональне призначення устаткування для послуг оздоровчого комплексу, спортивних видів розваг, організації дозвілля;

- ознайомлення із оснащенням драйв-сервісу.

Результати навчання та їх співвідношення із програмними результатами навчання. Згідно з вимогами освітньо-професійної програми 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 теплової, механічної 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 роботи апаратів;

- 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.

Метою вивчення навчальної дисципліни "Устаткування закладів готельно-ресторанного господарства" - є вивчення теоретичних основ процесів, що реалізуються в устаткуванні закладів готельно-ресторанного господарства, принципів його вибору за функціональним призначенням, технічними характеристиками, конструктивними та експлуатаційними особливостями, безпекою праці; оволодіння методиками розрахунків теоретичної продуктивності, обґрунтованої кількості машин та апаратів для технічного оснащення закладів готельно-ресторанного господарства; підготовка спеціалістів, спроможних знати й вирішувати питання по використанню нових видів машин і апаратів; формування у студентів компетенцій фахівців галузі готельно-ресторанного господарства в нових ринкових умовах.

Професійні компетентності, яких набувають студенти внаслідок вивчення навчальної дисципліни

Код компетентності	Назва компетентності	Результати навчання
СК4	Здатність і готовність здійснювати раціональне використання просторових та матеріальних ресурсів.	Вміти забезпечувати безпечність праці з дотриманням відповідних вимог, організувати проведення інструктажу працівників закладу (підприємства) з правил безпечної експлуатації тогово-технологічного обладнання, технологічного устаткування, інвентарю тощо.
СК 6	Здатність управляти поточною діяльністю готельно-ресторанного підприємства, розраховувати основні фінансово-економічні показники та оцінювати ефективність його діяльності.	Вміти економічно обґрунтовувати технічне оснащення закладів готельного та ресторанного господарства, санаторно-курортних закладів з урахуванням нормативної документації.
СК 17	Здатність застосувати основні методи організації безпеки життєдіяльності людей, їх захисту від можливих наслідків аварій, катастроф, стихійних лих, інших ситуацій при наданні готельно-ресторанних послуг.	Вміти виявляти проблемні ситуації та прогнозувати ймовірні ризики.

ОПИС НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ

Курс	2	
Семестр	4	
Кількість кредитів ECTS	6	
Аудиторні навчальні заняття	лекції	30 (в годинах)
	семінари, практичні	30 (в годинах)
	лабораторні	-
Самостійна робота		120 (в годинах)
Форма підсумкового контролю	Залік	

Структурно-логічна схема вивчення навчальної дисципліни:

Попередні дисципліни	Наступні дисципліни
Технологія продукції ресторанного господарства	Проектування об'єктів готельно-ресторанного господарства
Товарознавство продуктів харчування	Організація спеціальних форм обслуговування
Управління якістю продукції та послуг в готельно-ресторанному господарстві	Організація ресторанного господарства
	Організація готельного господарства

ПРОГРАМА НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ

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. Взаємозв'язок між використанням устаткування і ефективністю діяльності сучасних закладів готельно-ресторанного бізнесу. Мета вивчення курсу. Завдання дисципліни.

2. Поняття, класифікація та призначення устаткування закладів готельно-ресторанного господарства. Призначення устаткування закладів готельно-ресторанного господарства. Класифікація та призначення устаткування відповідно до класифікації послуг готелів. Оснащення устаткуванням житлової, адміністративної, обслуговуючої та підсобної груп приміщень закладів готельно-ресторанного господарства.

3. Вимоги, які надаються до устаткування закладів готельно-ресторанного господарства. Відповідність вимог до устаткування згідно призначення закладів готельно-ресторанного господарства як підприємства індустрії гостинності. Оснащення основних етапів процесу виробництва кулінарної продукції в закладах ресторанного господарства. Характеристика вимог до устаткування: технологічні, експлуатаційні, енергетичні, конструктивні, економічні, безпека в роботі, по захисту навколишнього середовища.

4. Принципи оснащення закладів готельно-ресторанного господарства. Порядок вибору устаткування для закладів готельно-ресторанного господарства. Етапи підбору устаткування для закладів готельно-ресторанного господарства. Підбір устаткування з врахуванням принципів розміщення. Характеристика технологічного устаткування. Характеристика устаткування залів закладів ресторанного господарства.

Тема 2. Оснащення та меблювання приміщень у закладах готельного господарства

1. Оснащення житлової групи приміщень закладів готельного господарства. Організація приміщень житлової групи. Основні вимоги до номерів готельних. Поділ готельних номерів. Особливості меблювання готельних номерів. Способи розміщення меблів у номерах готелю. Норми розривів і проходів між меблями у готельних номерах. Організація коридорів, холів, віталень у готелях. Оснащення приміщень для побутового обслуговування.

2. Оснащення адміністративної групи приміщень закладів готельного господарства. Розташування адміністративних приміщень у готелях. Поділ адміністративних приміщень готелю за функціональним призначенням.

Поділ кабінету директора на зону праці, зону відпочинку, зону експозицій, зону проведення нарад.

3. *Організація приміщень вестибюльної групи.* Характеристика приміщень вестибюльної групи як головного комунікаційного і технологічного вузла готелю. Принципи зонування вестибюльної групи приміщень готелю. Класифікація торговельно-немеханічного обладнання.

4. *Меблювання приміщень у закладах готельного господарства.* Поділ меблів у закладах готельного господарства: за призначенням, побутові (для відпочинку, сну, роботи за столом, споживання їжі, зберігання одягу); офісні та ресторанны, спеціальні (обладнання бару, перукарень, довідкових, місць чергових тощо). Поділ меблів за характером конструктивної структури. Меблювання однокімнатного номера. Розміри функціональних зон номера. Меблювання 3-4-місних однокімнатних номерів. Меблювання двокімнатних номерів. Меблювання трикімнатних номерів. Меблювання обслуговуючої групи приміщень.

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

1. *Призначення та принцип дії електричних побутових приладів, їхня класифікація та номенклатура.* Призначення побутової електричної техніки. Характеристика класифікації побутової техніки. Групи побутової техніки.

2. *Характеристика побутових приладів, якими оснащують готельні номери.* Характеристика будови та принцип дії фену для волосся. Головні технічні характеристики фенів. Класифікація фенів. Характеристика будови та принцип дії праски. Характеристика моделей прасок. Призначення та принцип дії електричних чайників. Види електричних чайників.

3. *Характеристика електронного пристрою – телевізору, яким оснащують готельні номери.* Призначення телевізору. Характеристика телевізорів за способом відображення інформації. Значення діагоналі екрану для визначення безпечної відстані перегляду.

4. *Радіосистеми, телефонні мережі, що застосовуються у готелях.* Особливості оснащення готельних номерів радіоприймачами. Характеристика телефонної мережі як системи, що складається з бази, до якої підключаються лінії від міської АТС, і дротових слухавок. Характеристика бездротових телефонів системи DECT і ISDN. Особливості мобільного зв'язку. Особливості IP - телефонії.

Тема 4. Устаткування для клінінгу

1. *Клінінг і клінінгові технології в готельному господарстві.* Поняття клінінгу. Характеристика видів прибирання в закладах готельно-ресторанного господарства.

2. *Класифікація устаткування для професійного прибирання.* Класифікація професійного прибирального устаткування за призначенням, за сферами використання, за сферою застосування. Поділ притиральної техніки.

3. *Системи видалення сміття та централізованого пиловидалення.* Характеристика способам видалення сміття: сухий спосіб, за допомогою пневматичної системи, гідравлічний спосіб. Характеристика системи централізованого пиловидалення. Переваги та недоліки системи централізованого пиловидалення.

4. *Побутові та професійні пилососи.* Призначення пилососу (пилосмоку). Поділ пилососів за класами, за мобільністю. Технічні параметри пилососів. Характеристика пилозбірників за їх конструкцією, за компонуванням.

Тема 5. Мийне та очищувальне устаткування для закладів ресторанного господарства

1. *Сутність процесу миття овочів. Конструктивні особливості овочемийних машин.* Призначення процесу миття овочів на підприємствах харчування. Характеристика способів миття. Особливості овочемийних машин на підприємствах ресторанного господарства великої та малої потужності.

2. *Сутність процесу миття посуду.* Призначення посудомийних машин. Стадії миття посуду на посудомийних машинах. Будова та принцип дії посудомийних машин безперервної дії. Будова та принцип дії посудомийних машин перервної дії.

3. *Призначення і класифікація устаткування очищувального.* Призначення очищувального устаткування. Особливості чищення коренеплодів термічним, хімічним і гідромеханічним способами. Переваги і недоліки механічного способу очищення.

4. *Машини періодичної дії для чищення картоплі.* Характеристика машин періодичної дії для чищення картоплі. Особливості будови конусних та дискових машин періодичної дії для чищення картоплі.

5. *Пристрій для чищення риби.* Технологічний процес чищення риби на підприємствах харчування із великою потужністю. Характеристика та будова пристрою для чищення риби від луски.

Тема 6. Подрібнювальне та різальне устаткування для закладів ресторанного господарства

1. *Класифікація устаткування та способів подрібнення.* Характеристика процесу подрібнення. Способи процесу подрібнення. Ступені подрібнення. Характеристика машин для подрібнення.

2. *Класифікація машин для отримання пюреподібних продуктів залежно від способу їх обробки.* Характеристика процесу протирання. Технологічні вимоги до протиральних машин. Характеристика груп протиральних машин, що діляться залежно від способу дії на продукт.

3. *Класифікація різального устаткування.* Вимоги під час нарізання до подрібнювального продукту. Класифікація різального устаткування за призначенням та за конструктивним виконанням. Характеристика дискових овочерізок. Характеристика роторних овочерізок.

4. *Класифікація машин для подрібнення м'ясних і рибних продуктів.* Вимоги до продукту, подрібненого на м'ясорубці. Типи електричних м'ясорубок. Будова м'ясорубки. Послідовність складання м'ясорубки. Призначення та принцип дії кутерів, блендерів, бліксерів як подрібнювальне устаткування.

5. *Машини для нарізання хліба.* Призначення хліборізок, що застосовуються у закладах ресторанного господарства. Види ножів, що використовуються у хліборізках. Будова та принцип дії хліборізки.

6. *Машини для нарізки гастрономічних продуктів.* Призначення машини для нарізки гастрономічних продуктів - слайсер. Будова машини для нарізки гастрономічних продуктів. Правила експлуатації і техніка безпеки.

Тема 7. Стравоварильне устаткування. Кавоварки

1. *Спосіб теплової обробки харчової продукції - варіння.* Основні способи теплової обробки харчових продуктів. Характеристика варіння як одного із основних способів теплової обробки харчових продуктів. Характеристика способів варіння. Класифікація варильного устаткування.

2. *Харчоварильні котли.* Призначення харчоварильних котлів. Характеристика стаціонарних та перевертальних харчоварильних котлів. Особливості нагрівання харчоварильних котлів з прямим і непрямим нагріванням. Будова і принцип дії харчоварильних котлів.

3. *Автоклави. Пароварильні шафи. Рисоварки. Пастаткукери.* Призначення, будова та правила роботи із автоклавом. Призначення та принцип дії пароварильних шаф. Характеристика процесу варіння на пару. Призначення, будова та застосування рисоварки. Призначення та будова пастаткукерів.

4. *Водонагрівальне устаткування. Кавоварки.* Класифікація водонагрівального устаткування. Призначення та види кип'ятильників, що застосовуються у закладах ресторанного господарства. Призначення водонагрівників та їх основні показники. Призначення кавоварок, кавомашин. Продуктивність кавоварок. Технологічний процес приготування кави на кавоварці.

Тема 8. Смажильно-пекарське устаткування. Пароконвектомати

1. *Спосіб теплової обробки харчової продукції - смаження.* Характеристика смаження як одного із основних способів теплової обробки харчових продуктів. Характеристика способів смаження. Класифікація жарильно-пекарського устаткування.

2. *Плити. Скороводи. Фритюрниці.* Характеристика та будова плит електричних. Характеристика та принцип дії плити індукційної. Призначення та будова скороводи електричної. Характеристика способів нагрівання скоровідок електричних. Призначення та будова фритюрниці.

3. *Жарильно-пекарське устаткування. Пароконвекційні шафи.* Призначення та будова жарильних шаф. Призначення та будова пекарських

шаф. Характеристика пароконвектоматів. Принцип роботи пароконвекційних шаф. Позитивні сторони у застосуванні пароконвектоматів.

4. *Теплова обробка з використанням інфрачервоного випромінювання, об'ємного нагрівання (струмом надвисокої частоти). Грилі, шашличні печі.* Характеристика способу теплової обробки з використанням інфрачервоного випромінювання. Характеристика устаткування із ІЧ-нагріванням. Призначення та види грилів. Види та будова шашличних печей. Характеристика способу теплової обробки продуктів об'ємним нагріванням (струмами надвисокої частоти). Загальні рекомендації при експлуатації мікрохвильової.

Тема 9. Устаткування для шведського столу та кейтерингу

1. *Призначення, конструктивні особливості салат-барів.* Призначення салат-барів. Види салат-барів. Призначення та будова нейтрального салат-бару. Призначення та будова охолоджувального салат-бару. Температурний режим.

2. *Характеристика устаткування для шведського столу та ліній роздач.* Призначення і будова вітрин та прилавоків холодильних. Температурний режим. Участь робочого персоналу при різних застосуваннях прилавоків охолоджувальних. Призначення та будова мармітів. Час розігріву і робоча температура мармітів.

3. *Сучасне устаткування для кейтерингу.* Значення кейтерингу у сфері громадського харчування. Види кейтерингу. Вимоги до устаткування, що використовується при різних видах кейтерингу: кейтеринг у приміщенні, кейтеринг поза рестораном, соціальний кейтеринг, роздрібний продаж готової кулінарної продукції, роз'їзний кейтеринг, VIP кейтеринг, кейтеринг неапоїв і коктейлів. Вимоги до меблів і устаткування при різних формах виїзного кейтерингового обслуговування.

4. *Гастроємності.* Характеристика спеціального посуду - гастроємності. Історія виникнення системи гастроємностей. Функції гастроємностей. Особливості системи розмірів формату GN 1/1. Вимоги до гастроємностей. Класифікація і позначення гастроємностей. Особливості застосування різних видів гастроємностей.

5. *Пересувні візки. Диспенсери.* Призначення та будова пересувних візків. Типи пересувних візків. Призначення диспенсерів. Характеристика диспенсерів як пристроїв для розливу бутильованої води та різних напоїв. Характеристика диспенсерів для скотча та стрейч-плівки. Характеристика диспенсера для розливу пива (метродиспенсер).

6. *Призначення допоміжного устаткування.* Призначення та будова нейтральних столів. Характеристика місця касира як складового елемента лінії роздачі у закладах ресторанного господарства із самообслуговуванням. Призначення та будова стійки для приладів.

Тема 10. Ваговимірювальне, контрольно-касове устаткування

1. *Призначення та класифікація ваговимірювального устаткування.* Призначення ваговимірювального устаткування. Вимоги, що ставляться до ваговимірювального устаткування. Класифікація та принцип дії ваг різних типів.

2. *Характеристика ваг, щот застосовуються у закладах готельно-ресторанного господарства.* Ваги настільні циферблатні. Види електронних ваг. Призначення та функції торгових електронних ваг. Поділ торгових ваг залежно від найбільшої межі зважування. Призначення та функції ваг для магазинів самообслуговування. Характеристика порціонних ваг. Характеристика товарних ваг.

3. *Електронні контрольно-касові апарати.* Визначення електронним контрольно-касовим апаратам (ЕККА). Класифікація електронних контрольно-касових апаратів. Характеристика основних функціональних вузлів електронних контрольно-касових апаратів. Режими роботи електронних контрольно-касових апаратів.

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

1. *Призначення та принципи побудови автоматизованих систем.* Призначення системи автоматизації закладів ресторанного господарства. Системи автоматизації закладів ресторанного господарства: D2 System; Compas; Ресторан; Ресторан+; RKeeper.

2. *Структура системи автоматизації D2 System.* D2 restaurant – система керування реєстрацією і виконанням замовлень у ресторанах. D2 fastfood – система керування продажами в ресторанах швидкого обслуговування. D2 netfood - система централізованого керування мережею віддалених закладів швидкого обслуговування. D2 trade – система керування продажами в торговельних підрозділах закладів ресторанного господарства.

3. *Характеристика окремих складових модулів d2 System.* D2 Setup – програмний модуль, що забезпечує управління базовими об'єктами обліку. D2 Manage – основний програмний модуль, що забезпечує реєстрацію всієї господарської діяльності закладу і можливість оперативного перегляду поточної інформації. D2 Report - програмний модуль, призначений для формування звітів, що відображають результати діяльності закладу. D2 AccountView – програмний модуль, призначений для оперативного перегляду стану рахунків в підсистемі D2 restaurant. D2 Real View – програмний модуль, призначений для оперативного перегляду результатів продаж усіх підсистем (D2 restaurant, D2 fastfood, D2 netfood, D2 trade). D2 Chart – програмний модуль, що забезпечує графічне представлення даних.

4. *Електронне меню.* Характеристика технології - електронне меню. Принцип роботи електронного меню. Переваги електронного меню.

Тема 12. Холодильне устаткування

1. *Холодильні прилавки і вітрини. Гранітор. Охолоджувач соків.* Призначення холодильних прилавоків і вітрин. Будова холодильних прилавоків і вітрин. Призначення, будова та принцип дії гранітору. Призначення та будова охолоджувачів соків.

2. *Льодогенератор. Устаткування для виробництва морозива.* Призначення льодогенераторів. Характеристика промислових та побутових льодогенераторів. Класифікація льодогенераторів. Етапи процесу виготовлення морозива. Устаткування, що входить до комплексу для виробництва морозива. Призначення холодильного устаткування фризера. Принцип дії фризера.

3. *Холодильники.* Призначення холодильника. Характеристика побутового холодильника. Характеристика промислового холодильника. Характеристика різних типів холодильників: однодверні, дводверні, холодильник «Side-by-Side», винні шафи.

4. *Холодильні столи. Холодильна шафа. Холодильна камера.* Призначення та будова холодильних столів. Робоча температура холодильних столів. Призначення та будова холодильних шаф. Температурний режим холодильних шаф. Призначення холодильних камер. Температурний режим холодильних камер.

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.* Призначення універсальних залів, конференц-залів. Вимоги до універсальних залів, що використовуються для проведення прийомів, презентацій, конференцій, виставок-ярмарків, нарад, симпозіумів, бенкетів. Вимоги до конференц-залів при організації ділових заходів.

2. *Устаткування для ділових заходів: типи, характеристика, основні переваги й недоліки.* Типи та характеристика засобів та устаткування для відтворення відео. Устаткування для сценічного світла. Комутаційне устаткування. Допоміжне устаткування в конференц-залах. Система відображення комп'ютерної та відеоінформації. Конференц-система з функцією синхронного перекладу. Система відеоспостереження. Система фонового озвучування. Система зашторювання. Система дистанційного керування комплексом обладнання.

3. *Характеристика устаткування для прання, призначення, класифікація, принцип роботи.* Етапи процесу обробки білизни в пральні. Характеристика професійного прального устаткування. Поділ пральних машин. Характеристика сушильних машин. Типи прасувальних машин.

4. *Характеристика устаткування хімчисток.* Характеристика хімчистки із механічною обробкою. Характеристика хімчистки із хімічною

обробкою. Допоміжне устаткування для хімчистки: стіл для виведення плям, прасувальний стіл з праскою, компресор для подачі воздуха.

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.* Призначення тренажеру. Класифікація тренажерів: за призначенням, за структурою, по принципом дій, за формою навчання, за логікою роботи. Характеристика ізотонічним тренажером, кардіотренажером, велотренажером, степпером, еліптичним тренажером, гребним тренажером, біговим доріжкам, силовим тренажером, універсальним тренажером.

2. *Класифікація, особливості обробки води та устаткування для басейнів.* Класифікація басейнів. Сучасні системи очищення води для басейнів. Технології для знезараження води у басейнах. Устаткування для плавальних басейнів переливного типу та особливості експлуатації.

3. *Устаткування для саун, бань, соляріїв.* Класифікація, принцип дії, правила експлуатації. Призначення саун (бань). Типи саун (бань) та їх принцип дії. Типи печей для облаштування саун та бань. Класифікація, характеристика соляріїв, принцип дії та правила експлуатації.

4. *Оснащення перукарень в залежності від категорії.* Устаткування для салонів краси, принцип дії, правила експлуатації. Класифікація салонів краси за категоріями, за специфічною цільовою аудиторією, за типом власності. Перукарське обладнання та устаткування. Косметологічне обладнання для салонів краси.

5. *Устаткування для послуг з організації дозвілля.* Класифікація устаткування для послуг з організації дозвілля у закладах готельноресторанного господарства. Ігрове та паркове устаткування. Устаткування дитячих ігрових майданчиків. Устаткування для більярду та кегельбану.

Тема 15. Оснащення драйв-сервісу

1. *Класифікація транспортних засобів, які можуть входити до складу матеріально-технічної бази готельних підприємств.* Призначення легкового автомобільного транспорту при готельних підприємствах. Класифікація транспортних засобів за призначенням, за зовнішніми габаритами, за типом кузова.

2. *Характеристика автобусів та інших засобів пересування, які можуть входити до складу матеріально-технічної бази готельних підприємств.* Поняття визначення автобус та мікроавтобус. Класифікація автобусів за призначенням. Характеристика снігоходів як механічних транспортних засобів. Класифікація снігоходів.

3. *Перевезення вантажів.* Характеристика класів вантажів. Формування транспортних тарифів із застосуванням залізнично дорожнього транспорту. Формування транспортних тарифів із застосуванням автомобільного

транспорту. Формування транспортних тарифів із застосуванням водного транспорту.

КРИТЕРІЇ ОЦІНЮВАННЯ РЕЗУЛЬТАТІВ НАВЧАННЯ

Система оцінювання сформованих компетентностей у студентів враховує види занять, які згідно з програмою навчальної дисципліни передбачають лекційні, семінарські, практичні заняття, а також виконання самостійної роботи.

Поточне оцінювання студента університету з навчальної дисципліни "Устаткування закладів готельно-ресторанного господарства" на семінарських заняттях здійснюється за чотирьох бальною шкалою, де "2" - незадовільно; "3" - задовільно; "4" - добре; "5" - відмінно.

Порядок проведення поточного оцінювання знань студентів.

Оцінювання знань студента під час семінарських, практичних занять проводиться за такими критеріями:

- розуміння, ступінь засвоєння теорії та методології проблем, що розглядаються;
- ступінь засвоєння фактичного матеріалу навчальної дисципліни; ознайомлення з рекомендованою літературою, а також із сучасною літературою з питань, що розглядаються;
- логіка, структура, стиль викладу матеріалу в письмових роботах і при виступах в аудиторії, вміння обґрунтовувати свою позицію, здійснювати узагальнення інформації та робити висновки;
- здатність проводити критичну та незалежну оцінку певних проблемних питань;
- вміння пояснювати альтернативні погляди та наявність власної точки зору, позиції на певне проблемне питання;
- логіка, структуризація та обґрунтованість висновків щодо конкретної проблеми;
- використання методів порівняння, узагальнення понять та явищ;
- грамотність подачі матеріалу.

Студенти повинні мати позитивні оцінки не менше, ніж за 40% проведених семінарських чи практичних занять для того, щоб бути допущеними до підсумкового оцінювання у вигляді тестів.

Критеріями оцінювання позааудиторної самостійної роботи студентів, є: глибина і міцність знань, рівень мислення, вміння систематизувати знання за окремими темами, вміння робити обґрунтовані висновки, володіння категорійним апаратом, навички і прийоми виконання практичних завдань, вміння знаходити необхідну інформацію, здійснювати її систематизацію та обробку, самореалізація на практичних та семінарських заняттях.

Підсумковий контроль знань та компетентностей студентів з навчальної дисципліни здійснюється на підставі проведення семестрового

екзамену, завданням якого є перевірка розуміння студентом програмного матеріалу в цілому, логіки та взаємозв'язків між окремими розділами, здатності творчого використання накопичених знань, вміння формулювати своє ставлення до певної проблеми навчальної дисципліни тощо. Усі студенти зобов'язані до екзамену відпрацювати всі пропущені семінарські, практичні заняття.

Підсумковий контроль проводиться у тестовій формі і оцінюється відповідно до шкали оцінювання знань студентів за ЄКТС. Питання, що виносяться на екзамен у вигляді тестів охоплюють програму дисципліни і передбачають визначення рівня знань та ступеня опанування студентами компетентностей. Тривалість екзамену 20 хв, впродовж яких студенти мають дати відповідь на 30 питань: 20 – I рівня; 7 – II і 3 – III.

Студента слід вважати атестованим, якщо сума балів, одержаних за результатами тестування, дорівнює або перевищує 60.

Критерії оцінювання знань студентів

Шкала в балах	Національна шкала	Шкала ЄКТС
90-100 балів	5 "відмінно"	A
83-89 балів	4 "дуже добре"	B
76-82 балів	4 "добре"	C
68-75 бали	3 "задовільно"	D
60-67 бали	3 "достатньо"	E
35-59 бали	2 "незадовільно"	FX
1-34 бали	2 "неприйнятно"	F

МЕТОДИ НАВЧАННЯ ТА ЗАСОБИ ДІАГНОСТИКИ РЕЗУЛЬТАТІВ НАВЧАННЯ

Викладання навчальної дисципліни "Устаткування закладів готельно-ресторанного господарства" забезпечується засобами поєднання аудиторної і позааудиторної форм із застосуванням словесних, наочних та практичних методів навчання, а також у процесі безпосереднього ознайомлення з роботою устаткування у закладах готельно-ресторанного господарства, зокрема шляхом проведення наступних видів навчальних занять:

- *лекції* – на яких здійснюється обґрунтований, послідовний і систематизований виклад певної теми (тем) чи розділу навчального предмету;
- *практичні, семінарські заняття* – на яких викладач здійснює опитування студентів з окремих теоретичних питань, передбачених темою навчального заняття, а також формує у студентів вміння і

навички вирішувати ситуаційні завдання, пов'язані із питаннями по організації обслуговування у закладах ресторанного господарства;

- *консультації* – на яких студенти отримують відповіді на конкретні запитання або пояснення складних питань, винесених на самостійне опрацювання та для виконання індивідуальних навчально-дослідних завдань;
- *самостійна робота* – виконується студентами у позааудиторний час за завданнями викладача та включає: підготовку до практичних занять; виконання індивідуальних навчально-дослідних завдань; розгляд питань, винесених на самостійне опрацювання.

Діагностика (моніторинг і перевірка) результатів навчання здійснюється шляхом:

- 1) *поточного контролю*, який проводиться у формі:
 - фронтального, індивідуального чи комбінованого опитування студентів на практичних заняттях;
 - контрольного тестування студентів та перевірки ситуаційних завдань;
 - оцінювання самостійної роботи та індивідуальних завдань студентів;
 - оцінювання виконаних завдань контрольної роботи у вигляді тестових завдань з множинним вибором та розв'язання задачі.
- 2) *підсумкового контролю*, який проводиться у формі екзамену. Такий контроль є завершальним етапом вивчення навчальної дисципліни та видом підсумкового контролю, який має на меті перевірити та оцінити отримані студентами знання, уміння та ступінь опанування ними практичних навичок, а також розвиток творчого мислення в обсязі вимог програми навчальної дисципліни

Підсумковий контроль з дисципліни "Устаткування закладів готельно-ресторанного господарства" проводиться у формі комп'ютерного тестування.

ПОЛІТИКА КУРСУ

Курс передбачає роботу в колективі. Середовище в аудиторії є дружнім, творчим, відкритим до конструктивної критики.

Відвідування занять є обов'язковим компонентом оцінювання. За об'єктивних причин (наприклад, хвороба, міжнародне стажування) навчання може відбуватись в дистанційному режимі за погодженням із керівником курсу та презентувати виконані завдання під час консультації викладача.

Самостійна робота включає в себе теоретичне вивчення питань, що стосуються тем лекційних занять, які не ввійшли в теоретичний курс, або ж були розглянуті коротко, їх поглиблена проробка за рекомендованою літературою, а також виконання завдань з метою закріплення теоретичного матеріалу. Усі завдання, передбачені програмою, мають бути виконані у встановлений термін.

Відпрацювання незадовільних оцінок, отриманих студентом на навчальному занятті є обов'язковим. Відпрацювання пропущених занять проводиться згідно з графіку прийому відпрацювань затвердженого завідувачем кафедри. Пропущені заняття повинні бути відпрацьовані до початку сесії. Відпрацювання пропущених лекцій проводиться шляхом надання студентом розширеного конспекту або реферату за темою лекції. Відпрацювання семінарських занять проводиться у формі усної співбесіди з викладачем або написання письмової роботи. Після відпрацювання студентами пропущених занять викладач фіксує результат в академічному журналі. Перескладання (дострокове складання) курсу відбувається з дозволу деканату за наявності поважних причин.

Якщо студент бере участь у міжнародній або внутрішній програмі академічної мобільності, студент отримує індивідуальний навчальний план, який враховує фактичне виконання ним індивідуальних навчальних планів поточного та попередніх навчальних років. Якщо дисципліна не була перезарахована, відпрацювання пропущених занять здійснюється студентом впродовж семестру після повернення із навчання.

Політика щодо відвідування. Відвідування занять є одним із компонентів оцінювання, адже дає змогу отримати максимальний бал за усі види робіт. У випадку проведення екскурсій їх відвідування оцінюється як окремий вид роботи, у кінці заняття оформляються у зошиті, протоколом проведеного екскурсійного заняття. За об'єктивних причин (наприклад, хвороба, працевлаштування, міжнародне стажування) навчання може відбутись в он-лайн формі за погодженням із керівником курсу.

Оцінювання. Поточний контроль із дисципліни "Устаткування закладів готельно-ресторанного господарства" здійснюється під час проведення семінарських/практичних занять в усній та письмовій формах. Студент, який з поважних причин, підтверджених документально, не мав можливості брати участь у формах поточного контролю має право на його відпрацювання у двотижневий термін після повернення до навчання.

Якість освітнього процесу забезпечується за допомогою дотримання принципів академічної доброчесності. Відповідно до статті 42 Закону України "Про освіту": академічна доброчесність – це сукупність етичних принципів та визначених законом правил, якими мають керуватися учасники освітнього процесу під час навчання, викладання та провадження наукової (творчої) діяльності з метою забезпечення довіри до результатів навчання та/або наукових (творчих) досягнень. В основі академічної доброчесності лежить чесність, довіра, порядність у виконанні своїх обов'язків, справедливість, повага та відповідальність.

Академічна доброчесність покликана боротися із

- плагіатом як актом шахрайства в студентських роботах, наукових статтях та тезах;
- фабрикацією та фальсифікацією результатів наукових досліджень;
- обманом, списуванням,

- використання непередбачених навчальним процесом допоміжних матеріалів та технічних засобів.

За порушення академічної доброчесності здобувачі освіти можуть бути притягнені до такої академічної відповідальності:

- повторне проходження оцінювання (контрольна робота, іспит, залік тощо);
- повторне проходження навчального курсу;
- відрахування із закладу освіти (крім осіб, що здобувають загальну середню освіту).

РЕКОМЕНДОВАНА ЛІТЕРАТУРА

1. Байлик С.І. Готельне господарство. Обладнання. Євроремонт. Експлуатація : навч. посіб. Київ : Дакор; Вира – Р, 2003, 334 с.
2. Тарасенко І.І. Процеси та апарати харчових виробництв : навч. посіб. Київ : КНТУ, 2002, 284с.
3. Доценко В.Ф, Губеня В.О. Устакування закладів ресторанного господарства : підручник. Київ : Кондор, 2017, 636 с.
4. Волошенко Т.Д., Саєнко Н.П. Устаткування підприємств громадського харчування : підручник для учнів проф.-техн. навч. закл. Київ : ТОВ "ЛДЛ", 2005, 320 с.
5. Пахомов П.Л., Сазонов В.В. Холодильна техніка: навч. посіб. Харків : ХДУХТ, 2003, 224 с.
6. Дорохін В.О., Герман Н.В., Шеляков О.П. Теплове обладнання підприємств харчування : підручник. Полтава : РВВПУСКУ, 2004, 583 с.
7. Кузьмін О.В., Кійко В.В., Акімова Л.М., Бондарчук С.М. Обладнання закладів ресторанного господарства. Оцінка технічного рівня : навч. посіб. Херсон : Олді-плюс, 2018, 276 с.
8. Дейниченко Г.В., Золотухіна І.В., Горєлков Д.В., Терешкін О.Г. Устаткування закладів готельно-ресторанного господарства. Курсове проектування : навч. посіб. Харків : ХДУХТ, 2012, 164 с.
9. Конвісер І.О. Бублик Г.А. Паригіна Т.Б. Григор'єв Ю.М. Устаткування закладів ресторанного господарства : навч. посіб. Київ : нац. торг.-екон. ун-т. 2005, 566 с.
10. Дейниченко Г.В., Афукова Н.О., Постнов Г.М., Дмитревський Д.В., Червоний В.М. Устаткування підприємств харчування. Практикум. Ч.1. Механічне устаткування : навч. посіб. Київ : Фірма "ІНКОС", 2016, 308 с.
11. Дейниченко Г.В., Афукова Н.О., Постнов Г.М., Дмитревський Д.В., Червоний В.М. Устаткування підприємств харчування. Практикум. Ч.2. Теплове устаткування : навч. посіб. Київ : Видавництво "ІНКОС", 2016, 384 с.

- 12.Збірник нормативних документів державного регулювання у сфері ресторанного бізнесу : уклад. Малюк Л.П., Черевко О.І., Дейниченко Г.В. Харків : ХДУХТ, 2003, 488 с.
- 13.Збірник рецептур національних страв та кулінарних виробів для підприємств громадського харчування всіх форм власності : уклад. Шалимінов О.В., Дятченко Т.П., Кравченко Л.О. та ін. Київ : А.С.К. Арій, 2000, 848 с.
- 14.ДСТУ 4527:2006. Послуги туристичні. Засоби розміщування. Терміни та визначення. [Чинний від 2006-02-28]. Київ, 2006. 24 с. (Національний стандарт України).
- 15.ДСТУ 4269:2003. Послуги туристичні. Класифікація готелів. [Чинний від 2003-12-23]. Київ, 2003. 13 с. (Національний стандарт України).
16. ДСТУ 4268:2003. Послуги туристичні. Засоби розміщування. Загальні вимоги. [Чинний від 2003-12-23]. Київ, 2004. 10 с. (Національний стандарт України).
- 17.ДСТУ 3862:99. Ресторанне господарство. Терміни і визначення. [Чинний від 2003-12-01]. Київ, 2003. № 185. (Національний стандарт України).