

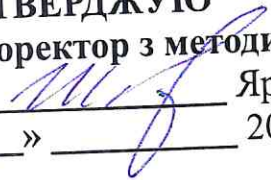
**ЗАКЛАД ВИЩОЇ ОСВІТИ
«УНІВЕРСИТЕТ КОРОЛЯ ДАНИЛА»**

Факультет суспільних і прикладних наук

Кафедра туризму та готельно-ресторанної справи

ЗАТВЕРДЖУЮ

Проректор з методичної роботи

 **Ярослав ШТАНЬКО**
«__» _____ 2025 р.

**ОБЛАДНАННЯ ТА УСТАТКУВАННЯ ЗАКЛАДІВ
ГОТЕЛЬНО-РЕСТОРАННОГО ГОСПОДАРСТВА**

СИЛАБУС НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ

Галузь знань:	24 Сфера обслуговування
Спеціальність:	241 Готельно-ресторанна справа
Освітньо-професійна (освітньо-наукова) програма:	Готельно-ресторанна справа
Освітній рівень:	перший (бакалаврський)
Статус дисципліни:	обов'язкова
Мова викладання, навчання та оцінювання:	українська

**Івано-Франківськ
2025**

РОЗРОБНИК:
ст. викладач кафедри туризму
та готельно-ресторанної справи



Оксана МАЛЬОВАНА

ЗАТВЕРДЖЕНО:
на засіданні кафедри
туризму та готельно-ресторанної справи
Протокол №1 від 26.08.2025 р.
Завідувач кафедрою



Христина ТЕРЛЕЦЬКА

УЗГОДЖЕНО:
Гарант ОПП



Михайло ПОДОЛЯН

СХВАЛЕНО:
на засіданні Науково-методичної ради
Протокол №1 від 29.08.2025 р.

e-mail	oksana.malovana@ukd.edu.ua
Номер аудиторії чи кафедри	Кафедра туризму та готельно-ресторанної справи (204), 321 аудиторія
Посилання на сайт	https://ukd.edu.ua
Сторінка курсу в СДО	

ВСТУП

Анотація навчальної дисципліни

Дисципліна «Обладнання та 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.

Мета навчальної дисципліни: сформувати у здобувачів актуальний комплекс спеціальних знань щодо процесів, що реалізуються в устаткуванні закладів готельно-ресторанного господарства, принципів його вибору за функціональним призначенням, технічними характеристиками, конструктивними та експлуатаційними особливостями, безпекою праці. Дисципліна спрямована на підготовку спеціалістів, спроможних знати й вирішувати питання по використанню нових видів машин і апаратів; вироблення основоположних орієнтирів у готельно-ресторанному бізнесі;

набуття вмінь аналізувати ринкову інформацію та приймати економічно обґрунтовані рішення в умовах конкуренції та непередбачуваності очікуваних наслідків; формування у студентів компетенцій фахівців галузі готельно-ресторанного господарства в нових ринкових умовах.

Завдання дисципліни, що стоять перед автором курсу, полягають в тому, щоб розкрити здобувачам:

- оволодіння 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, теплового, холодильного, ваговимірювального, контрольно-касового устаткування для закладів ресторанного господарства, устаткування для шведського столу та кейтерингу;
- вивчення принцип дії та функціональне призначення устаткування для конференц-залів у готелях, для пралень та хімчисток, для послуг оздоровчого комплексу, спортивних видів розваг, організації дозвілля;
- ознайомлення із оснащенням драйв-сервісу.

У результаті вивчення дисципліни студент повинен **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.

У результаті вивчення дисципліни студент повинен **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.

Компетентності та результати навчання, яких набувають здобувачі освіти внаслідок вивчення навчальної дисципліни (шифри та зміст компетентностей та програмних результатів навчання вказано відповідно до ОПП “Готельно-ресторанна справа” (2024/2025)).

Шифр та назва компетентності	Шифр та назва програмних результатів навчання
СК 01. Розуміння предметної області і специфіки професійної діяльності	РН 02. Знати, розуміти і вміти використовувати на практиці базові поняття з теорії готельної та ресторанної справи, організації обслуговування споживачів та діяльності суб'єктів ринку готельних та ресторанних послуг, а також суміжних наук
СК 02. Здатність організовувати сервісно-виробничий процес з урахуванням вимог і потреб споживачів та забезпечувати його ефективність	РН 05. Розуміти принципи, процеси і технології організації роботи суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу РН 16. Виконувати самостійно завдання, розв'язувати задачі і проблеми, застосовувати їх в різних професійних ситуаціях та відповідати за результати своєї діяльності
СК 09. Здатність здійснювати підбір технологічного устаткування та обладнання, вирішувати питання з раціонального використання просторових та матеріальних ресурсів	РН 09. Здійснювати підбір технологічного устаткування та обладнання, вирішувати питання раціонального використання просторових та матеріальних ресурсів

ОПИС НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ
«ОБЛАДНАННЯ ТА УСТАТКУВАННЯ ЗАКЛАДІВ
ГОТЕЛЬНО-РЕСТОРАННОГО ГОСПОДАРСТВА»

Курс		2			
Семестр		4			
Кількість кредитів ЄКТС/годин		5			
		денна форма		заочна форма	
		3 семестр	4 семестр	3 семестр	4 семестр
Аудиторні навчальні заняття	лекції	- (в годинах)	30 (в годинах)	- (в годинах)	6 (в годинах)
	семінарські	- (в годинах)	30 (в годинах)	- (в годинах)	6 (в годинах)
Самостійна робота		- (в годинах)	90 (в годинах)	- (в годинах)	78 (в годинах)
Форма підсумкового контролю		-	залік	-	залік

Структурно-логічна схема вивчення навчальної дисципліни

Пререквізити	Постреквізити
Товарознавство продуктів харчування	Організація ресторанного господарства
Технологія продукції ресторанного господарства	Організація готельного господарства

ПРОГРАМА НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ

Перелік тем лекційного матеріалу

4 семестр

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

Тема 1. Вступ. Класифікація, призначення, вимоги до устаткування закладів готельно-ресторанного господарства (2 год.)

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. 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.

3. 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.

Питання для самостійного вивчення: Принципи підбору й обслуговування устаткування для мінімізації ризику простою. Тенденції заміни на багатофункціональне устаткування. Сучасне устаткування та ефективний менеджмент – запорука якісної роботи закладів готельного та ресторанного господарства (1, 3, 19) (6 год.)

Тема 2. Оснащення та меблювання житлової, адміністративної, обслуговуючої та підсобної груп приміщень у закладах готельного господарства (2 год.)

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 ресторанні, 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.

Питання для самостійного вивчення: Рекомендовані норми технічного оснащення закладів громадського харчування. Вимоги до устаткування закладів готельно-ресторанного господарства. Техніко-економічні показники для оцінки ефективності використання технологічного обладнання (1, 3, 5, 10) (6 год.)

Тема 3. Оснащення готельного номеру побутовими приладами, аудіо – та відео технікою (2 год.)

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. *Телефонні мережі, що застосовуються у готелях.* 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.

Питання для самостійного вивчення: Історія створення праски. Номенклатура, характеристика побутової радіоелектронної апаратури. Радіотрансляційна і телевізійна мережа у готелях (2, 3) (6 год.)

Тема 4. Устаткування для клінінгу (2 год.)

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.

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, машини для миття і натирання підлоги.* Призначення пилососу (пило смоку). Поділ пилососів за класами, за мобільністю. Технічні параметри пилососів. Характеристика пило збірників за їх конструкцією, за компонуванням. Види та характеристика підлогомиїх машин.

Питання для самостійного вивчення: Історія виникнення клінінгу як послуги. Єдині міжнародні стандарти щодо надання послуг прибирання приміщень у різних країнах світу. Історія створення пилососу (пило смоку). (2, 3, 20) (6 год.)

Тема 5. Характеристика механічного устаткування. Універсальні кухонні машини та сортувально-калібрувальне устаткування (2 год.)

1. *Класифікація та маркування механічного устаткування.* Призначення механічного устаткування. Класифікація та маркування механічного устаткування. Вимоги, що ставляться до технологічних машин.

2. *Характеристика універсальних кухонних машин.* Класифікація універсальних кухонних машин, особливості їх комплектації. Технологічні можливості та технічні характеристики універсальних кухонних машин. Будова машини технологічної.

3. *Характеристика сортувально-калібрувального устаткування.* Призначення сортувально устаткування. Призначення калібрувального устаткування. Поділ калібрувальних пристроїв. Типи транспортерів.

Питання для самостійного вивчення: Поняття про технологічну машину. Будова технологічної машини. Сутність процесів сортування та калібрування на підприємствах ресторанного господарства (2, 3) (6 год.)

Тема 6. Мийне та очищувальне устаткування для закладів ресторанного господарства (2 год.)

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.*

*Питання для самостійного вивчення: **Різновиди відходів, що одержуються під час технологічного процесу. Класифікація способів очищення, їх переваги та недоліки, сфера застосування. Основні правила товарного сусідства продуктів харчування (3, 4, 5, 8) (6 год.)***

Тема 7. Подрібнювальне та різальне устаткування для закладів ресторанного господарства (2 год.)

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

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.

Питання для самостійного вивчення: Класифікація кавомолок за типом механізму подрібнення. Призначення м'ясорозпушувачів, галузь використання, правила експлуатації, технічні характеристики. Технічне обслуговування механічного устаткування: очистка, заточка лез, змащування, техогляд (2, 3, 10, 11) (6 год.)

Тема 8. Устаткування для перемішування, замішування та дозувально-формувальне устаткування (2 год.)

1. *Класифікація машин для перемішування. Машини і механізми для перемішування продуктів.* Характеристика процесу перемішування. Поділ устаткування для перемішування на групи. Машини і механізми для перемішування фаршу.

2. *Класифікація збивальних машин. Машини для замішування.* Характеристика процесу збивання. Будова принцип дії збивальної машини із безступеневим регулюванням швидкості обертання робочого органа. Будова принцип дії збивальної машини з регулюванням швидкостей коробкою передач. Призначення, будова, принцип дії машин для замішування тіста.

3. *Класифікація дозувально-формувального устаткування.* Сутність процесів дозування та формування. Характеристика, будова, принцип дії машин для формування котлет. Характеристика дозатора крему. Машини для дозування тіста.

4. *Машини для розкачування тіста.* Види тісторозкачувальних машин. Будова, принцип дії тісторозкачувальних машин.

5. *Машини для маринування.* Характеристика процесу машинного маринування. Види маринаторів. Принцип роботи маринаторів.

Питання для самостійного вивчення: Правила експлуатації машин для перемішування продуктів. Характеристика різних збивачів як робочого органу збивальних машин взаємності від консистенцій та властивостей збивального продукту. Важливі характеристики тісторозкачувальних машин: довжина валиків, товщина розкачування, потужність, виконання габаритні розміри (2, 3, 10, 11) (6 год.)

Тема 9. Стравоварильне устаткування. Кавоварки (2 год.)

1. *Загальні принципи будови та класифікація теплових апаратів. Спосіб теплової обробки харчової продукції - варіння.* Класифікація теплових апаратів. Характеристика варіння як одного із основних способів теплової обробки харчових продуктів. 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. Варильні котли з міксерями.

3. *Автоклави. Пароварильні шафи. Рисоварки. Апарати для варіння макаронних виробів (пастакукери).* 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 пастакукерів.

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.

Питання для самостійного вивчення: Характеристика способів теплової обробки харчових продуктів - варіння. Харчоварильні котли з газовим способом нагрівання. Апарати для гарячого шоколаду (3, 4, 7, 12) (6 год.)

Тема 10. Жарильно-пекарське устаткування.

Пароконвектомати (2 год.)

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

2. *Плити. Сковороди. Фритюрниці.* Характеристика та будова плит електричних. Характеристика та принцип дії плити індукційної. Призначення та будова сковороди електричної. Характеристика способів нагрівання сковорідок електричних. Призначення та будова фритюрниці.

3. *Жарильно-пекарське устаткування. Пароконвекційні шафи.* Призначення та будова жарильно-пекарських шаф. Характеристика пароконвектоматів. Принцип роботи пароконвекційних шаф. Позитивні сторони у застосуванні пароконвектоматів. Автоматизований кулінарний центр як сучасний вид устаткування для закладів харчування.

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).

Питання для самостійного вивчення: Характеристика способів теплової обробки харчових продуктів - смаження. Принцип роботи професійного тостеру. Загальні рекомендації при експлуатації мікрохвильової (3, 4, 7, 12) (6 год.)

Тема 11. Устаткування для «шведського столу», лінії роздачі та кейтерингу. Допоміжне устаткування (2 год.)

1. *Призначення та конструктивні особливості устаткування для «шведського столу».* Поняття та особливості організації «шведського столу». Перелік оснащення, устаткування для організації «шведського столу».

Призначення та конструктивні особливості мармітів та чафіндіші. Характеристика, призначення, принцип дії теплового устаткування – марміт. Характеристика, призначення та застосування – чафіндіш. Різновиди моделей чафіндіші.

Призначення, конструктивні особливості салат-барів, що охолоджуються. Призначення та види салат-барів. Призначення та будова охолоджувального салат-бару. Температурний режим. Характеристика нейтрального салат-бару. Характеристика теплового салат-бару.

2. *Призначення, конструктивні особливості ліній роздачі.* Поняття ліній роздачі. Розподіл ліній роздачі за видом обслуговування. Особливості проектування ліній роздач. Складові елементи ліній роздач: призначення, будова, температурний режим вітрин та прилавоків холодильних; марміти; прилавки для приладів, хліба; касові вузли.

3. *Устаткування для кейтерингу.* Значення кейтерингу у сфері гостинності. Види кейтерингу. Підбір устаткування для організації різних видів кейтерингу: кейтеринг у приміщенні, кейтеринг поза рестораном, соціальний кейтеринг, роздрібний продаж готової кулінарної продукції, роз'їзний кейтеринг, VIP кейтеринг, кейтеринг напоїв і коктейлів. Вимоги до меблів і устаткування при різних формах виїзного кейтерингового обслуговування.

4. *Гастроємності як універсальний посуд для кухонь.* Характеристика спеціального посуду - гастроємності. 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 бутельованої 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 елементу лінії роздачі у закладах ресторанного господарства із самообслуговуванням. Призначення та будова стійки для приладів.

Питання для самостійного вивчення: Критерії за якими розрізняють різні види мармітів. Значення та класифікація торговельних апаратів для автоматизації торговельних операцій у закладах ресторанного господарства. Історія виникнення системи гастроємностей (1, 3) (6 год.)

Тема 12. Ваговимірювальне устаткування.

Реєстратори розрахункових операцій. POS-термінали (2 год.)

1. *Призначення та класифікація ваговимірювального устаткування.* Призначення ваговимірювального устаткування. Вимоги, що ставляться до

ваговимірjuвального устаткування. Класифікація та принцип дії ваг різних типів.

2. *Види, характеристика електронних ваг.* Принцип дії електронних ваг. Характеристика груп клафіш. Електронні торговельні ваги. Електронні ваги для використання на підприємствах роздрібної торгівлі та у закладах харчування. Електронні ваги для маркування вагового товару у торгових залах. Електронні ваги з сенсорним екраном призначені для друку етикетки в режимі самообслуговування.

3. *Реєстратори розрахункових операцій.* Характеристика реєстратора розрахункових операцій (РРО) як пристрою або програмно-технічного комплексу. Види РРО. Класифікація реєстраторів розрахункових операцій (РРО). Характеристика основних функціональних блоків РРО. Режими роботи РРО.

4. *Сенсорні POS-термінали, моноблоки з вбудованими принтерами, сканерами.* Характеристика сенсорного POS-терміналу. Характеристика сенсорного інформаційного кіоску (інфокіоск): функції, застосування, переваги. Поняття та основні характеристики сенсорного столу.

Питання для самостійного вивчення: Застосування, принцип дії ваги настільної циферблатної. Історія створення та еволюціонування касових апаратів. Електронне меню: переваги та мінуси (1, 3, 21) (6 год.)

Тема 13. Холодильне устаткування (2 год.)

1. *Холодильні шафи, вітрини, прилавки та охолоджувальні столи.* Призначення, будова та види холодильних шаф. Призначення, типи холодильних вітрин. Характеристика холодильних прилавоків. Характеристика охолоджувальних столів.

2. *Льодогенератор. Гранітор. Охолоджувач соків. Фризер.* Призначення льодогенераторів. Характеристика промислових та побутових льодогенераторів. Класифікація льодогенераторів. Призначення, будова та принцип дії гранітору. Призначення та будова охолоджувачів соків. Призначення холодильного устаткування фризера. Принцип дії фризера.

3. *Холодильники. Морозильники.* Призначення, характеристика холодильника. Характеристика різних типів холодильників: односторонні, двосторонні, холодильник «Side-by-Side», винні шафи. Температурний режим холодильних шаф. Призначення морозильників. Температурний режим морозильних камер.

Питання для самостійного вивчення: Історія розвитку холодильної техніки. Класифікація торговельного холодильного устаткування. Поняття та види фреонів призначених для різних холодильних пристроїв (1, 3, 6, 10) (6 год.)

Змістовий модуль II. Устаткування та оснащення для надання додаткових послуг у закладах готельно-ресторанного господарства
Тема 14. Устаткування конференц-залів у готелях. Устаткування для пралень та хімчисток (2 год.)

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.* Загальні вимоги до облаштування та планування пралень. Етапи процесу обробки білизни в пральні. Принцип дії, основні технічні характеристики та правила експлуатації пральних машин.

4. *Гладильно-сушильне устаткування.* Характеристика сушильних машин. Характеристика та принцип дії прасувальних катків. Характеристика та принцип дії каландрів.

4. *Характеристика устаткування хімчисток.* Характеристика машин хімчистки. Хімчистка із механічною обробкою. Хімчистки із хімічною обробкою. Призначення та характеристика комплекту плямовивідного столу.

Питання для самостійного вивчення: Формати переговорних кімнат. Класифікація видів пралень. Історія винаходу пральної машини. Етапи роботи у хімчистках (1, 3, 22) (6 год.)

Тема 15. Устаткування для послуг оздоровчого комплексу, спортивних видів розваг. Устаткування для послуг з організації дозвілля (2 год.)

1. *Оснащення приміщень для занять спортом та біологічного відновлення організму.* Призначення тренажеру. Класифікація тренажерів спортивно-оздоровчих залів. Характеристика ізотонічним, кардіо, силовим, 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.

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

4. *Устаткування для послуг з організації дозвілля.* Класифікація устаткування для послуг з організації дозвілля у закладах готельно-ресторанного господарства. Ігрове устаткування для казино. Устаткування для більярду та кегельбану.

5. *Класифікація транспортних засобів та засобів пересування, які можуть входити до матеріально-технічної бази готельних комплексів.* Призначення

легкового автомобільного транспорту при готельних підприємствах. Класифікація транспортних засобів. Поняття автобус та мікроавтобус. Класифікація автобусів за призначенням. Характеристика засобів пересування.

Питання для самостійного вивчення: Види ігор з грошовим вигравшем при готельних комплексах. Паркове устаткування. Устаткування дитячих ігрових майданчиків (1, 3, 5, 10) (6 год.)

Зміст практичних занять 4 семестр

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

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

Заняття 1. Вивчення призначення та вимоги до устаткування закладів готельно-ресторанного господарства (2 год.)

Завдання 1. Вкажіть до яких основних вимогових груп до устаткування закладів готельно-ресторанного господарства належать наведені вимоги.

Дані занесіть у таблицю 1.

Таблиця 1

Вимоги до устаткування закладів готельно-ресторанного господарства

№	Перелік вимог	Основні групи вимог						
		те хн іч ні	ек сп лу ат ац ій ні	ен ер ге ти ч ні	ко нс тр ук ти в ні	ек он о мі ч ні	бе зп ек и в ро бо ті	захисту навколи шнього середови ща

Завдання 2. Підберіть із вказаного переліку оснащення, яке необхідне для надання готельних послуг у підприємствах готельного господарства.

Дані занесіть у таблицю 2.

Таблиця 2

Оснащення підприємств готельного господарства

Готельні послуги	Порядковий номер зображення оснащення, для виконання послуг	Характеристика оснащення
------------------	---	--------------------------

Завдання 3. Підберіть із вказаного переліку оснащення, яке необхідне для обслуговування гостей у торговельному залі підприємства ресторанного господарства.

Дані занесіть у таблицю 3.

Таблиця 3

Оснащення підприємств ресторанного господарства

Ресторанні послуги	Порядковий номер зображення оснащення, для виконання послуг	Характеристика оснащення
--------------------	---	--------------------------

Тема 2. Оснащення та меблювання житлової, адміністративної, обслуговуючої та підсобної груп приміщень у закладах готельного господарства

Заняття 2. Оснащення приміщень житлового поверху готелю (2 год.)

Варіант 1

Завдання 1. Вкажіть вимоги, що висуваються до групи житлових приміщень готелю, їх склад. Призначення житлової зони.

Завдання 2. Охарактеризуйте наступні типи номерів залежно від рівня комфортності і ступеню обладнаності:

- президентський апартамент;
- «люкс»;
- однокімнатний.

Завдання 3. Вкажіть призначення та вимоги до коридорів, що входять до складу групи житлових приміщень готелів.

Завдання 4. Вкажіть призначення та вимоги до віталень, що входять до складу групи житлових приміщень готелів.

Завдання 5. Відобразіть схематично планування і меблювання наступних номерів готелю:

- першої категорії, стандарт;
- апартамент.

Варіант 2

Завдання 1. Вкажіть призначення номеру, що входить до приміщень житлової групи готелю; розподіл на зони. Основні вимоги, яким повинні відповідати номери готелю.

Завдання 2. Охарактеризуйте наступні типи номерів залежно від рівня комфортності і ступеню обладнаності:

- апартамент;
- двокімнатний;
- номер «дубль» (студію).

Завдання 3. Вкажіть призначення та вимоги до холів, що входять до складу групи житлових приміщень готелів.

Завдання 4. Вкажіть призначення та вимоги до приміщень для побутового обслуговування на поверсі готелю, що входять до складу групи житлових приміщень.

Завдання 5. Відобразіть схематично планування і меблювання наступних номерів готелю:

- номер «люкс»;
- номер «дуплекс».

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

Заняття 3. Вивчення будови побутових приладів, засобів зв'язку, якими оснащуються готельні господарства (2 год.)

Варіант 1

Завдання 1. Охарактеризуйте фен для волосся як побутовий електроприлад, яким оснащуються готельні номери. Вкажіть класифікацію фену для волосся залежно від форми насадки.

Зобразіть схематично будову фену для сушки волосся (Додаток 1).

Завдання 2. Охарактеризуйте електропраску як побутовий електроприлад, яким оснащуються готельні номери. Вкажіть принцип дії електропраски та забезпечення пожежобезпеки під час її роботи.

Зобразіть схематично будову електропраски (Додаток 3).

Завдання 3. Охарактеризуйте телефонну систему, що складається з бази, до якої підключаються лінії від міської АТС та мобільний (стільниковий) зв'язок.

Зобразіть схему мобільного (стільникового) зв'язку (Додаток 5).

Варіант 2

Завдання 1. Вкажіть класифікацію фенів залежно від їх призначення. Охарактеризуйте типи настінних фенів, якими оснащуються готельні господарства.

Зобразіть схематично будову електросушарок для рук (Додаток 2).

Завдання 2. Охарактеризуйте електрочайник як побутовий електроприлад, яким оснащуються готельні номери. Вкажіть види електрочайників залежно від розміщення нагрівального елемента.

Зобразіть схематично будову електрочайника (Додаток 4).

Завдання 3. Охарактеризуйте систему пневмопошти як внутрішній зв'язок на великих готельних господарствах.

Зобразіть схему будови патрону пневматичної пошти (Додаток 6).

Тема 4. Устаткування для клінінгу

Заняття 4. Вивчення будови та принцип дії устаткування для професійного прибирання, систем пилоприбирання, сміттеводу у закладах готельно-ресторанного господарства (2 год.)

Варіант 1

Завдання 1. Охарактеризуйте різні способи видалення сміття у закладах готельно-ресторанного господарства: сухий спосіб, за допомогою пневматичної системи, гідравлічний спосіб.

Зобразіть схематично будову та принцип дії системи сухого сміттеводу, що застосовується у закладах готельно-ресторанного господарства (Додаток 1).

Завдання 2. Охарактеризуйте пилосос як устаткування для прибирання пилу у приміщеннях. Вкажіть поділ пилососів за класами, за мобільністю.

Зобразіть схематично будову пиłosосу із мішком-пиłosзбірником, що застосовується у закладах готельно-ресторанного господарства (Додаток 3).

Завдання 3. Вкажіть поділ пиłosзбірників за їх конструкцією.

Зобразіть схему будови пиłosосу-щітки (вертикального), що застосовується у закладах готельно-ресторанного господарства (Додаток 5).

Варіант 2

Завдання 1. Охарактеризуйте центральну систему пиловидалення, що застосовується у закладах готельно-ресторанного господарства.

Зобразіть схематично будову та принцип дії системи централізованого пиловидалення, що застосовується у закладах готельно-ресторанного господарства (Додаток 2).

Завдання 2. Вкажіть технічні параметри пиłosосів. Охарактеризуйте основний технічний показник пиłosосів.

Зобразіть схематично будову пиłosосу із водним фільтром, що застосовується у закладах готельно-ресторанного господарства (Додаток 4).

Завдання 3. Вкажіть поділ пиłosзбірників за їх компонуванням.

Зобразіть схему будови пиłosосу-робота, що застосовується у закладах готельно-ресторанного господарства (Додаток 6).

Тема 5. Характеристика механічного устаткування. Універсальні кухонні машини та сортувально-калібрувальне устаткування

Заняття 5. Вивчення будови та принцип дії універсальних кухонних машин та сортувально-калібрувального устаткування для закладів ресторанного господарства (2 год.)

Завдання 1. Вкажіть поділ механічного устаткування закладів ресторанного господарства за функціональним призначенням.

Завдання 2. Вкажіть характеристику та принцип дії універсальної кухонної машини з приводом П-П, що застосовується у закладах ресторанного господарства.

Зобразіть схематично будову приводу П-П (Додаток 1).

Завдання 3. Вкажіть характеристику та принцип дії сортувально-калібрувальної машини для овочів, фруктів, що застосовується у закладах харчування.

Зобразіть схематично будову сортувально-калібрувальної машини (Додаток 2).

Завдання 4. Вкажіть характеристику та принцип дії просіювача борошна, цукру та інших сипучих матеріалів, що застосовується у закладах харчування.

Зобразіть схематично будову просіювача (Додаток 3).

Тема 6. Мийне та очищувальне устаткування для закладів ресторанного господарства

Заняття 6. Вивчення будови та принцип дії мийного та очищувального устаткування для закладів ресторанного господарства (2 год.)

Варіант 1

Завдання 1. Вкажіть та охарактеризуйте способи миття овочів, фруктів мийним устаткуванням, що застосовується у закладах ресторанного господарства.

Завдання 2. Вкажіть та охарактеризуйте з яких секцій складається посудомийна машина безперервної дії ММУ-2000.

Зобразіть схематично будову посудомийної машини безперервної дії ММУ-2000, що застосовується у закладах ресторанного господарства (Додаток 1).

Завдання 3. Вкажіть характеристику та принцип дії машини періодичної дії для чищення картоплі МОК-250, що застосовується у закладах ресторанного господарства.

Зобразіть схематично будову машини періодичної дії для чищення картоплі МОК-250, що застосовується у закладах ресторанного господарства (Додаток 3).

Варіант 2

Завдання 1. Вкажіть режими миття овочів, фруктів мийним устаткуванням, що застосовується у закладах ресторанного господарства. Охарактеризуйте мийні машини, що застосовуються у ЗРГ із великою та малою потужністю виробництва.

Завдання 2. Вкажіть та охарактеризуйте стадії миття посуду, що виконуються посудомийною машиною перервної дії ММУ-500.

Зобразіть схематично будову посудомийної машини перервної дії ММУ-500, що застосовується у закладах ресторанного господарства (Додаток 2).

Завдання 3. Вкажіть характеристику та принцип дії пристрою для чищення риби від луски РО-1М1, що застосовується у закладах ресторанного господарства.

Зобразіть схематично будову пристрою для чищення риби від луски РО-1М1, що застосовується у закладах ресторанного господарства (Додаток 4).

Тема 7. Подрібнювальне та різальне устаткування для закладів ресторанного господарства

Заняття 7. Вивчення будови та принцип дії подрібнювального та різального устаткування для закладів ресторанного господарства (2 год.)

Варіант 1

Завдання 1. Охарактеризуйте процес протирання. Вкажіть групи, на які поділяються машини для подрібнення варених продуктів залежно від способу дії на продукт.

Завдання 2. Вкажіть призначення та принцип дії кутера, блікзера, блендера, як подрібнювальне устаткування, що застосовується у закладах ресторанного господарства.

Зобразіть схематично будову блендера, що застосовується у закладах ресторанного господарства (Додаток 1).

Завдання 3. Вкажіть призначення та принцип дії машини для нарізання хліба АХМ -300Т, що застосовується у закладах ресторанного господарства. Охарактеризуйте ножі, які використовуються у машинах для нарізання хліба.

Зобразіть схематично будову машини для нарізання хліба АХМ-300Т, що застосовується у закладах ресторанного господарства (Додаток 3).

Варіант 2

Завдання 1. Вкажіть вимоги, що висуваються до подрібненого продукту під час нарізання. Охарактеризуйте класифікацію овочерізок: за призначенням, за конструкцією.

Завдання 2. Вкажіть призначення та принцип дії м'ясорубки з індивідуальним приводом, як устаткування для дрібного подрібнення, що застосовується у закладах ресторанного господарства. Порядок складання м'ясорубки.

Зобразіть схематично будову робочої камери м'ясорубки, що застосовується у закладах ресторанного господарства (Додаток 2).

Завдання 3. Вкажіть призначення та принцип дії машини для нарізки гастрономічних товарів МРГ-300А, що застосовується у закладах ресторанного господарства. Охарактеризуйте змінні лотки, якими укомплектовується машина для нарізки гастрономічних товарів.

Зобразіть схематично будову машини для нарізки гастрономічних товарів МРГ-300А, що застосовується у закладах ресторанного господарства (Додаток 4).

Тема 8. Устаткування для перемішування, замішування та дозувально-формувальне устаткування

Заняття 8. Вивчення будови та принцип дії устаткування для перемішування, замішування, дозувально-формувального закладів ресторанного господарства (2 год.)

Завдання 1. Вкажіть характеристику та принцип дії машини для перемішування фаршу, що застосовується у закладах ресторанного господарства.

Зобразіть схематично будову фаршемішалки (Додаток 1).

Завдання 2. Вкажіть характеристику та принцип дії машини для збивання, що застосовується у закладах ресторанного господарства.

Зобразіть схематично будову машини для збивання (Додаток 2).

Завдання 3. Вкажіть характеристику та принцип дії машини для замішування тіста, що застосовується у закладах харчування.

Зобразіть схематично будову тістомісильної машини (Додаток 3).

Завдання 4. Вкажіть характеристику та принцип дії машини для розкатки тіста, що застосовується у закладах ресторанного господарства.

Зобразіть схематично будову машини для розкатки тіста (Додаток 4).

Тема 9. Стравоварильне устаткування. Кавоварки

Заняття 9. Вивчення будови та принцип дії стравоварильного устаткування для закладів ресторанного господарства (2 год.)

Завдання 1. Охарактеризуйте процес варіння, як один із основних способів теплової обробки продуктів.

Вкажіть характеристику різним способам варіння, що застосовуються у закладах ресторанного господарства.

Завдання 2. Вкажіть призначення та принцип дії харчоварильних котлів, що застосовуються у закладах ресторанного господарства з великою кількістю відвідувачів. Охарактеризуйте прямий і непрямий способи нагрівання харчоварильних котлів.

Зобразіть схематично будову харчоварильного котла КХЕ-60, що застосовується у закладах ресторанного господарства (Додаток 1).

Завдання 3. Вкажіть призначення та принцип дії пароварильних апаратів, що застосовуються у закладах ресторанного господарства. Охарактеризуйте процес варіння продукту в насиченій водяній парі.

Зобразіть схематично будову пароварки Scarlett sc-143, що застосовується у закладах ресторанного господарства (Додаток 2).

Завдання 4. Вкажіть призначення та принцип дії кавоварок, що застосовуються у закладах ресторанного господарства.

Вкажіть основні елементи будови кавоварки періодичної дії, які застосовуються безпосередньо для приготування кавових та кавово-молочних напоїв (Додаток 3).

Тема 10. Жарильно-пекарське устаткування. Пароконвектомати

Заняття 10. Вивчення будови та принцип дії смажильно-пекарського устаткування для закладів ресторанного господарства (2 год.)

Завдання 1. Охарактеризуйте процес смаження, як один із основних способів теплової обробки продуктів. Вкажіть характеристику різним способам смаження, що застосовуються у закладах ресторанного господарства.

Завдання 2. Охарактеризуйте спосіб теплової кулінарної обробки продуктів з використанням інфрачервоного випромінювання.

Завдання 3. Охарактеризуйте спосіб теплової кулінарної обробки продуктів об'ємним нагріванням (струмами надвисокої частоти).

Завдання 4. Вкажіть призначення та принцип дії сковороди електричної, що застосовується у закладах ресторанного господарства. Охарактеризуйте принцип прямого і непрямого обігріву сковородів електричних.

Зобразіть схематично будову сковороди електричної СЕСМ-0,2, що застосовується у закладах ресторанного господарства (Додаток 1).

Завдання 5. Вкажіть призначення та принцип дії пароконвекційних шаф, що застосовуються у закладах ресторанного господарства. Переваги пароконвектоматів.

Зобразіть схематично будову пароконвектомату Abat ПКА 6-1/1ВМ, що застосовується у закладах ресторанного господарства (Додаток 2).

Тема 11. Устаткування для «шведського столу», лінії роздачі та кейтерингу. Допоміжне устаткування

Заняття 11. Вивчення холодильного, теплового, допоміжного устаткування для шведського столу, ліній роздачі та кейтерингу (2 год.)

Варіант 1

Завдання 1. Вкажіть призначення та будову салат-барів, що застосовуються для організації шведського столу у закладах ресторанного господарства:

- нейтральні салат-бари;
- охолоджувальні салат-бари.

Завдання 2. Вкажіть призначення та будову мармітів перших і других страв, які являються елементами ліній роздачі у закладах ресторанного господарства.

Зобразіть схематично будову марміта стаціонарного електричного секційного модульного МЕСМ-110, що застосовується у закладах ресторанного господарства (Додаток 1).

Завдання 3. Вкажіть призначення гастроємностей GastroNorm та систему розмірів по формату GN:

- GN 1/1;
- GN 1/2;
- GN 2/3.

Завдання 4. Вкажіть види кейтерингу та підберіть устаткування, яке необхідне для їх організації.

Варіант 2

Завдання 1. Вкажіть призначення допоміжного устаткування, які являються елементами ліній роздачі у закладах ресторанного господарства.

Завдання 2. Вкажіть призначення та будову вітрин холодильних та прилавок охолоджувальних, які являються елементами ліній роздачі у закладах ресторанного господарства.

Зобразіть схематично будову холодильного закритого прилавка ПХН-1-0,28, що застосовується у закладах ресторанного господарства (Додаток 2).

Завдання 3. Вкажіть класифікацію гастроємностей GN залежно від матеріалу і призначення відповідно до їх маркування:

- GN;
- GNE;
- GNO;
- GNP/FF;
- GNK;
- GNS.

Завдання 4. Вкажіть форми виїзного кейтерингового обслуговування та підберіть устаткування, яке необхідне для їх проведення.

Тема 12. Ваговимірювальне устаткування.

Реєстратори розрахункових операцій. POS-термінали

Заняття 12. Вивчення ваговимірювального устаткування, реєстраторів розрахункових операцій, сенсорних POS-терміналів (2 год.)

Завдання 1. Вкажіть принцип дії електронної ваги, що застосовується у закладах ресторанного господарства. Різновиди електронних ваг.

Зобразіть схематично будову електронної ваги (Додаток 1).

Завдання 2. Вкажіть характеристику реєстраторам розрахункових операцій (РРО).

Вкажіть призначення блоків РРО:

- клавіатура/сканер;
- блок управління;
- блок індикації;
- блок фіскальної пам'яті;
- блок друку;
- блок живлення.

Завдання 3. Вкажіть призначення та сферу застосування сенсорному POS-терміналу.

Вкажіть додаткові механізми для POS-терміналу ресторану.

Тема 13. Холодильне устаткування

Заняття 13. Вивчення призначення, будови та принцип дії холодильного устаткування, що застосовується у закладах готельно-ресторанного господарства (2 год.)

Варіант 1

Завдання 1. Вкажіть призначення та будову холодильних прилавоків і вітрин, що застосовуються у закладах готельно-ресторанного господарства.

Завдання 2. Вкажіть призначення та класифікацію льодогенераторів, які належать до холодильного устаткування.

Зобразіть схематично будову льодогенератора для виробництва льоду (Додаток 1).

Завдання 3. Вкажіть етапи по виробництву морозива та принцип дії фризера, як одному із видів холодильного устаткування.

Зобразіть схематично будову фризера для виробництва м'якого морозива (Додаток 2).

Завдання 4. Вкажіть призначення, температурний режим та будову холодильним столам, що застосовуються у закладах готельно-ресторанного господарства.

Варіант 2

Завдання 1. Вкажіть призначення, будову та принцип дії холодильному устаткуванню – гранітору.

Зобразіть схематично будову гранітору для приготування охолоджених десертів типу «фруктовий сніг» (Додаток 3).

Завдання 2. Вкажіть призначення та будову сокоохолоджувачам, що застосовуються у закладах готельно-ресторанного господарства.

Зобразіть схематично будову охолоджувача соків та напоїв (Додаток 4).

Завдання 3. Вкажіть призначення холодильника, як одному із видів холодильного устаткування, та характеристики по групам.

Завдання 4. Вкажіть призначення холодильних камер та їх поділ залежно від температури в охолоджувальному об'ємі.

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

Тема 14. Устаткування конференц-залів у готелях.

Устаткування для пралень та хімчисток

Заняття 14. Вивчення призначення, будови та принцип дії устаткування для конференц-залів, пралень, хімчисток, що організовуються у закладах готельно-ресторанного господарства (2 год.)

Завдання 1. Вкажіть зображення та призначення устаткуванню для конференц-залів, залів засідань, кімнат для переговорів, що організовуються у закладах готельно-ресторанного господарства.

Дані занесіть у таблицю 1.

Таблиця 1

Устаткування, що використовується у конференц-залах, залах засідань, кімнат для переговорів

№	Назва виробу	Зображення	Призначення
---	--------------	------------	-------------

Завдання 2. Вкажіть назву та характеристику п'яти варіантам посадки учасників і глядачів в конференц-залах, залах засідань, кімнат для переговорів, що організовуються у закладах готельно-ресторанного господарства.

Дані занесіть у таблицю 2.

Таблиця 2

Посадки людей у конференц-залах

№	Назва посадки	Зображення посадки	Характеристика посадки
---	---------------	--------------------	------------------------

Завдання 3. Вкажіть призначення, будову та принцип дії устаткуванню пралень - пральним машинам, що застосовується у закладах готельно-ресторанного господарства.

Зобразіть схематично будову пральної машини (Додаток 1).

Завдання 4. Вкажіть призначення, будову та принцип дії устаткуванню пралень - прасувальному катку, що застосовується у закладах готельно-ресторанного господарства.

Зобразіть схематично будову прасувального катка (Додаток 2).

Тема 15. Устаткування для послуг оздоровчого комплексу, спортивних видів розваг. Устаткування для послуг з організації дозвілля
Заняття 15. Вивчення призначення, будови та принцип дії устаткування для послуг оздоровчого комплексу, що організовується у закладах готельно-ресторанного господарства (2 год.)

Завдання 1. Вкажіть зображення та призначення устаткуванню для біологічного відновлення організму та занять спортом, у тому числі фітнес клубів, тренажерних залів, що організовуються у закладах готельно-ресторанного господарства.

Дані занесіть у таблицю 1.

Таблиця 1

Устаткування, що використовується для біологічного відновлення організму та занять спортом, у тому числі фітнес клубів, тренажерних залів

№	Назва устаткування	Зображення	Призначення
---	--------------------	------------	-------------

Завдання 2. Вкажіть призначення, будову та принцип дії вертикального велотренажера, яким оснащують фітнес клуби, тренажерні зали, що організовуються при закладах готельно-ресторанного господарства.

Зобразіть схематично будову вертикального велотренажера (Додаток 1).

Завдання 3. Вкажіть призначення, будову та принцип дії орбітрека із рухомими поручнями, яким оснащують фітнес клуби, тренажерні зали, що організовуються при закладах готельно-ресторанного господарства.

Зобразіть схематично будову орбітрека із рухомими поручнями (Додаток 2).

Завдання 4. Вкажіть характеристику різним типам бань та їх зображення, що організовуються у закладах готельного господарства.

Дані занесіть у таблицю 1.

Таблиця 1

Характеристика різних типів бань

№	Типи бань	Різновидність бань	Характеристика бань
---	-----------	--------------------	---------------------

Завдання 5. Вкажіть характеристику переливного басейну, який організовують в лікувальних і спортивних приміщеннях при закладах готельно-ресторанного господарства.

Зобразіть схематично будову переливного басейну (Додаток 3).

Завдання 5. Вкажіть характеристику скімерного басейну, який організовують при закладах готельно-ресторанного господарства малої потужності.

Зобразіть схематично будову скімерного басейну (Додаток 4).

Зміст самостійної роботи студентів
Розподіл годин, виділених на вивчення дисципліни
«Обладнання та устаткування закладів готельно-ресторанного
господарства»

Найменування видів робіт	Розподіл годин	
	денна форма	заочна форма
Самостійна робота, год, у т.ч.:	90	78
Опрацювання матеріалу, викладеного на лекціях	10	10
Підготовка до практичних занять та контрольних заходів	10	10
Підготовка звітів з практичних робіт	10	10
Підготовка до поточного контролю	10	10
Опрацювання матеріалу, винесеного на самостійне вивчення	50	38

ПОЛІТИКА КУРСУ

1) щодо системи поточного і підсумкового контролю

Організація поточного та підсумкового семестрового контролю знань студентів, проведення практик та атестації, переведення показників академічної успішності за 100-бальною шкалою в систему оцінок за національною шкалою здійснюється згідно з «Положенням про систему поточного і підсумкового контролю, оцінювання знань та визначення рейтингу здобувачів освіти». Ознайомитись з документом можна за [покликанням](#).



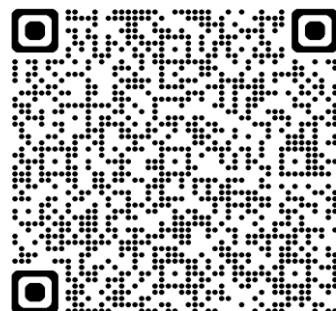
2) щодо оскарження результатів контрольних заходів

Здобувачі вищої освіти мають право на оскарження оцінки з дисципліни отриманої під час контрольних заходів. Апеляція здійснюється відповідно до «Положення про політику та врегулювання конфліктних ситуацій». Ознайомитись з документом можна за [покликанням](#).



3) щодо відпрацювання пропущених занять

Згідно «Положення про організацію освітнього процесу» здобувач допускається до семестрового контролю з конкретної навчальної дисципліни (семестрового екзамену, диференційованого заліку), якщо він виконав усі види робіт, передбачені на семестр навчальним планом та силабусом/робочою програмою навчальної дисципліни, підтвердив опанування на мінімальному рівні результатів навчання (отримав ≥ 35 бали), відпрацював визначені індивідуальним навчальним планом всі лекційні, практичні, семінарські та лабораторні заняття, на яких він був відсутній. Ознайомитись з документом можна за [покликанням](#).



4) щодо дотримання академічної доброчесності

«Положення про академічну доброчесність» закріплює моральні принципи, норми та правила етичної поведінки, позитивного, сприятливого, доброчесного освітнього і наукового середовища, професійної діяльності та професійного спілкування спільноти Університету, викладання та провадження наукової (творчої) діяльності з метою забезпечення довіри до результатів навчання. Ознайомитись з документом можна за [покликанням](#).



5) щодо використання штучного інтелекту

«Положення про академічну доброчесність» визначає політику щодо використання технічних засобів на основі штучного інтелекту в освітньому процесі. Ознайомитись з документом можна за [покликанням](#).¹ «Положення про систему запобігання та виявлення академічного плагіату, самоплагіату, фабрикації та фальсифікації академічних творів» містить рекомендації щодо використання в академічних текстах генераторів на основі штучного інтелекту. Ознайомитись з документом можна за [покликанням](#).



6) щодо використання технічних засобів в аудиторії та правила комунікації

Використання мобільних телефонів, планшетів та інших гаджетів під час лекційних та практичних занять дозволяється виключно у навчальних цілях (для уточнення певних даних, перевірки правопису, отримання довідкової інформації тощо). На гаджетах повинен бути активований режим «без звуку» до початку заняття. Під час занять заборонено надсилання текстових повідомлень, прослуховування музики, перевірка електронної пошти, соціальних мереж тощо. Під час виконання заходів контролю використання гаджетів заборонено (за винятком, коли це передбачено умовами його проведення). У разі порушення цієї заборони результат анулюється без права перескладання.

Комунікація відбувається через електронну пошту і сторінку дисципліни в Moodle.

7) щодо зарахування результатів навчання, здобутих шляхом формальної/інформальної освіти

Процедури визнання результатів навчання, здобутих шляхом формальної/інформальної освіти визначаються «Положенням про порядок визнання результатів навчання, здобутих шляхом неформальної та / або інформальної освіти». Ознайомитись з документом можна за [покликанням](#).²



МЕТОДИ НАВЧАННЯ

При вивченні дисципліни застосовується комплекс методів для організації навчання студентів з метою розвитку їх логічного та абстрактного мислення, творчих здібностей, підвищення мотивації до навчання та формування особистості майбутнього фахівця в галузі 24 Сфера обслуговування.

Програмний результат навчання ³	Метод навчання	Метод оцінювання
РН 02. Знати, розуміти і вміти використовувати на практиці базові поняття з теорії готельної та ресторанної справи, організації обслуговування споживачів та діяльності суб'єктів ринку готельних та ресторанних послуг, а також суміжних наук	словесні методи (лекція, розповідь пояснення); наочні методи (ілюстрування, комп'ютерні і мультимедійні методи);	усний контроль, диференційований залік

РН 05. Розуміти принципи, процеси і технології організації роботи суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу	інтерактивні методи (дискусія, мозковий штурм, робота в команді (групах); мультимедійні методи	
РН 16. Виконувати самостійно завдання, розв'язувати задачі і проблеми, застосовувати їх в різних професійних ситуаціях та відповідати за результати своєї діяльності		
РН 09. Здійснювати підбір технологічного устаткування та обладнання, вирішувати питання раціонального використання просторових та матеріальних ресурсів		

ОЦІНЮВАННЯ РЕЗУЛЬТАТІВ НАВЧАННЯ

Вид	Зміст	% від загальної оцінки	Бал	
			min	max
Поточні контрольні заходи	всього	60	35	60
Підсумкові контрольні заходи	залік	40	25	40
Всього:	-	100	60	100

Процедура проведення контрольних заходів, а саме поточного контролю знань протягом семестру та підсумкового семестрового контролю, регулюється «Положенням про систему поточного та підсумкового контролю оцінювання знань та визначення рейтингу студентів».

Кожен вид контролю передбачений з урахуванням результатів навчання. Видами діагностики та контролю знань студента з навчальної дисципліни є:

1. Фіксація **поточного** контролю здійснюється в «Електронному журналі обліку успішності академічної групи» на підставі чотирибальної шкали - «2»; «3»; «4»; «5». У разі відсутності студента на занятті виставляється

«н». За результатами поточного контролю у Журналі, автоматично визначається підсумкова оцінка, здійснюється підрахунок пропущених занять.

Усі пропущені заняття, а також негативні оцінки студенти зобов'язані відпрацювати впродовж трьох наступних тижнів. У випадку недотримання цієї норми, замість «н» в журналі буде виставлено «0» (нуль балів), без права перездачі.

2. До **підсумкового** контролю допускаються студенти які за результатами поточного контролю отримали не менше 35 балів. Усі студенти, що отримали 34 балів і менше, не допускаються до складання підсумкового контролю і на підставі укладання додаткового договору, здійснюють повторне вивчення дисципліни впродовж наступного навчального семестру.

Підсумковий контроль знань у формі заліку (5, 6 семестр) проводиться у вигляді комп'ютерного тестування. За результатами підсумкового контролю (диференційований залік) студент може отримати 40 балів.

Студенти, які під час підсумкового контролю отримали 24 бали і менше, вважаються такими, що не здали диференційований залік і повинні йти на перездачу.

Критерії оцінювання:

«незадовільно»	володіє навчальним матеріалом на рівні елементарного розпізнавання і відтворення окремих фактів, елементів, об'єктів, що позначаються окремими словами чи реченнями; володіє матеріалом на елементарному рівні засвоєння, викладає його уривчастими реченнями, виявляє здатність висловити думку на елементарному рівні; володіє матеріалом на рівні окремих фрагментів, що становлять незначну частину навчального матеріалу;
«задовільно»	володіє матеріалом на початковому рівні, значну частину матеріалу відтворює на репродуктивному рівні; володіє матеріалом на рівні, вищому за початковий, здатний за допомогою викладача логічно відтворити значну його частину; може відтворити значну частину теоретичного матеріалу, виявляє знання і розуміння основних положень, за допомогою викладача може аналізувати навчальний матеріал, порівнювати та робити висновки, виправляти допущені помилки;
«добре»	здатний застосовувати вивчений матеріал на рівні стандартних ситуацій, частково контролювати власні навчальні дії, наводити окремі власні приклади на підтвердження певних тверджень: вміє порівнювати, узагальнювати, систематизувати інформацію під керівництвом викладача, в цілому самостійно застосовувати

	її на практиці, контролювати власну діяльність, виправляти помилки і добирати аргументи на підтвердження певних думок під керівництвом викладача; вільно володіє вивченим обсягом матеріалу, та вміє застосовувати його на практиці; вільно розв'язує задачі в стандартних ситуаціях, самостійно виправляє допущені помилки, добирає переконливі аргументи на підтвердження вивченого матеріалу;
«відмінно»	виявляє початкові творчі здібності, самостійно визначає окремі цілі власної навчальної діяльності, оцінює окремі нові факти, явища, ідеї; знаходить джерела інформації та самостійно використовує їх відповідно до цілей, поставлених викладачем; вільно висловлює власні думки і відчуття, визначає програму особистої пізнавальної діяльності, самостійно оцінює різноманітні життєві явища і факти, виявляючи особисту позицію щодо них; без допомоги викладача знаходить джерела інформації і використовує одержані відомості відповідно до мети та завдань власної пізнавальної діяльності; використовує набуті знання і вміння в нестандартних ситуаціях; виявляє особливі творчі здібності, самостійно розвиває власні обдарування і нахили, вміє самостійно здобувати знання.

Загальна семестрова оцінка з дисципліни, яка виставляється в екзаменаційних відомостях оцінюється в балах (згідно Шкали оцінювання знань за ЄКТС) і є сумою балів отриманих під час поточного та підсумкового контролю.

Шкала оцінювання знань за ЄКТС:

Оцінка за національною шкалою	Рівень досягнень, %	Шкала ECTS
Національна диференційована шкала		
Відмінно	90 – 100	A
Добре	83 – 89	B
	75 – 82	C
Задовільно	67 – 74	D
	60 – 66	E
Незадовільно	35 – 59	FX
	0 – 34	F
Національна недиференційована шкала		
Зараховано	60 – 100	-

Не зараховано	0 – 59	-
---------------	--------	---

Студенти, які не з'явилися на заліки без поважних причин, вважаються такими, що одержали незадовільну оцінку.

РЕКОМЕНДОВАНІ ДЖЕРЕЛА ІНФОРМАЦІЇ

Основна література

1. Андрухів Я.М. Устаткування закладів готельно-ресторанного господарства : навч.-метод. посіб. Івано-Франківськ : Фоліант, 2013. 290 с.
2. Байлик С.І. Готельне господарство. Обладнання. Євроремонт. Експлуатація : навч. посіб. Київ : Дакор; Вира – Р, 2003. 334 с.
3. Андрухів Я.М., Мальована О. Г. Устаткування закладів готельно-ресторанного господарства : навч. посіб. Вид. 2-ге, переробл. і допов. Івано-Франківськ, 2024. 306 с.
4. Доценко В.Ф, Губеня В.О. Устаткування закладів ресторанного господарства : підручник. Київ : Кондор, 2017. 636 с.
5. Волошенко Т.Д., Саєнко Н.П. Устаткування підприємств громадського харчування : підручник для учнів проф.-техн. навч. закл. Київ : ТОВ «ЛДЛ», 2005. 320 с.
6. Пахомов П.Л., Сазонов В.В. Холодильна техніка: навч. посіб. Харків : ХДУХТ, 2003. 224 с.
7. Дорохін В.О., Герман Н.В., Шеляков О.П. Теплове обладнання підприємств харчування : підручник. Полтава : РВВПУСКУ, 2004. 583 с.
8. 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.
9. 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.
10. 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.
11. 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.
12. 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.

Додаткова література

- 13.Збірник нормативних документів державного регулювання у сфері ресторанного бізнесу : уклад. Малюк Л.П., Черевко О.І., Дейниченко Г.В. Харків : ХДУХТ, 2003. 488 с.
- 14.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.
- 15.ДСТУ 4527:2006. Послуги туристичні. Засоби розміщування. Терміни та визначення. [Чинний від 2006-02-28]. Київ, 2006. 24 с. (Національний стандарт України).
- 16.ДСТУ 4269:2003. Послуги туристичні. Класифікація готелів. [Чинний від 2003-12-23]. Київ, 2003. 13 с. (Національний стандарт України).
- 17.ДСТУ 4268:2003. Послуги туристичні. Засоби розміщування. Загальні вимоги. [Чинний від 2003-12-23]. Київ, 2004. 10 с. (Національний стандарт України).
- 18.ДСТУ 3862:99. Ресторанне господарство. Терміни і визначення. [Чинний від 2003-12-01]. Київ, 2003. № 185. (Національний стандарт України).

Електронні інформаційні ресурси

- 19.Сучасне устаткування та ефективний менеджмент – запорука якісної роботи закладів готельного та ресторанного господарства. Інституційний репозитарій eNTUKhPIIR : веб-сайт. URL: <http://repository.kpi.kharkov.ua/handle/KhPI-Press/39608> (дата звернення: 05.09.2025).
- 20.Історія виникнення клінінгу як послуги. tochka.net : веб-сайт. URL: <https://lady.tochka.net/ua/87116-klining/> (дата звернення: 05.09.2025).
- 21.Електронне меню в ресторані. Сервісний центр «Вертекс» : веб-сайт. URL: <https://vertex.co.ua/articles/6-elektronne-menju-v-restorani> (дата звернення: 10.09.2025).
- 22.Оснащення кімнат для перемовин та залів для нарад. РКІ-Консалтинг : веб-сайт. URL: <https://rci-c.com/technology/osnashchennia-kimnat-dlia-peremovyn-ta-zaliv-dlia-narad/#1568796251749-e188d894-299d> (дата звернення: 12.09.2025).