

МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ, МОЛОДІ ТА СПОРТУ УКРАЇНИ  
ХАРКІВСЬКА НАЦІОНАЛЬНА АКАДЕМІЯ МІСЬКОГО ГОСПОДАРСТВА

ПРОГРАМА ТА РОБОЧА ПРОГРАМА  
НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ  
**„УСТАТКУВАННЯ ЗАКЛАДІВ  
ГОТЕЛЬНО-РЕСТОРАННОГО ГОСПОДАРСТВА”**

(для студентів 3 курсу денної і 4 курсу заочної форм навчання за напрямом  
підготовки 6.140101 – „Готельно-ресторанна справа”)

Програма і робоча програма навчальної дисципліни „Устаткування закладів готельно-ресторанного господарства” (для студентів 3 курсу денної і 4 курсу заочної форм навчання за напрямом підготовки 6.140101 – „Готельно-ресторанна справа”) / Харк. нац. акад. міськ. госп-ва: уклад.: А. А. Рябєв – Х.: ХНАМГ, 2012. – 32 с.

Укладач: А. А. Рябєв

Рецензент: доц. кафедри туризму і готельного господарства ХНАМГ, канд. екон. наук, І. Б. Андренко.

Рекомендовано кафедрою туризму і готельного господарства, протокол засідання № 2 від 30 вересня 2010 р.

© А. А. Рябєв, ХНАМГ, 2012

## ЗМІСТ

ВСТУП.....	4
1. ПРОГРАМА НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ.....	5
1.1. Мета, завдання та результати вивчення дисципліни.....	5
1.2. Інформаційний обсяг (зміст) дисципліни.....	6
1.3. Освітньо-кваліфікаційні вимоги.....	7
1.4. Рекомендована основна навчальна література.....	7
1.5. Анотації програми навчальної дисципліни.....	8
2. РОБОЧА ПРОГРАМА НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ.....	10
2.1. Кваліфікаційні вимоги до студентів.....	10
2.2. Тематичний план навчальної дисципліни.....	11
2.3. Зміст навчальної дисципліни за модулями (змістовими модулями) та темами.....	12
2.4. Плани лекцій.....	12
2.5. План практичних занять.....	15
2.6. Самостійна робота студентів.....	21
2.7. Індивідуальне навчально-дослідне завдання.....	24
2.8. Індивідуально-консультативна робота.....	25
2.9. Методики активізації процесу навчання.....	26
2.10. Система поточного і підсумкового контролю знань студентів	27
СПИСОК ДЖЕРЕЛ.....	30

## ВСТУП

Програма дисципліни „Устаткування закладів готельно-ресторанного господарства” відповідає місцю та значенню дисципліни за структурно-логічною схемою, передбаченою освітньо-професійною програмою підготовки бакалавра за напрямом 6.140101 „Готельно-ресторанна справа”. Дисципліна охоплює всі змістові модулі, визначені передбаченим стандартом та анотацією за мінімальної кількості годин.

Програма передбачає набуття студентами теоретичних знань та практичних навичок в управлінні номенклатурою устаткування готельно-ресторанного господарства.

Предмет: процеси та обладнання закладів готельно-ресторанного господарства відповідним устаткуванням.

Більшість ключових питань дисципліни „Устаткування закладів готельно-ресторанного господарства” розглядатиметься під час проведення лекційних занять, а закріплення матеріалу та його систематизація передбачена під час практичних занять та виконання індивідуально-дослідницького завдання, що зумовлює її актуальність та доцільність.

## 1. ПРОГРАМА НАВЧАЛЬНОЇ ДИЦИПЛІНИ

Програма навчальної дисципліни «Устаткування закладів готельно-ресторанного господарства» розроблена для студентів напряму підготовки 6.140101 – „Готельно-ресторанна справа”.

### 1.1. Мета, завдання та результати вивчення дисципліни

Мета дисципліни - набуття студентами необхідних знань і навичок щодо вибору, розміщення устаткування для готелів, а також навичок, пов'язаних з вибором, експлуатацією, розміщенням механічного, теплового, холодильного і торговельного устаткування для закладів ресторанного господарства; підготовка спеціалістів, спроможних знати й вирішувати питання використання нових видів машин і апаратів.

У результаті вивчення дисципліни студенти повинні знати:

- 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.

Студент повинен вміти:

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

Місце у структурно-логічній схемі. В структурно-логічній схемі підготовки спеціаліста дисципліні „Устаткування закладів готельно-ресторанного господарства” передусє вивчення ряду дисциплін професійного блоку (табл. 1.1).

Таблиця 1.1 – Місце дисципліни в структурно-логічній схемі підготовки фахівця

Перелік дисциплін, на які безпосередньо спирається вивчення даної дисципліни	Перелік дисциплін, вивчення яких безпосередньо спирається на дану дисципліну
ПФ 4. Інженерна графіка	ПП 7. Проектування об'єктів готельно-ресторанного господарства
ПФ 6. Інженерне обладнання будівель	
ПП 1. Організація готельного господарства	
ПП 2. Організація ресторанного господарства	

## 1.2. Інформаційний обсяг (зміст) дисципліни

### Модуль 1. Устаткування закладів готельно-ресторанного господарства (3 кредити ECTS / 108 годин)

#### *Змістові модулі (ЗМ)*

#### ЗМ 1.1 Устаткування та оснащення закладів готельного господарства (0,75 кредиту / 26 годин)

##### *Обов'язкові укрупнені навчальні елементи:*

1. Класифікація устаткування закладів готельно-ресторанного господарства.
2. Оснащення житлової, адміністративної, обслуговуючої та підсобної груп приміщень.
3. Оснащення готельного номеру побутовими приладами, аудіо - та відеотехнікою.
4. Устаткування для клінінгу.

#### ЗМ 1.2 Устаткування ресторанного господарства (1,5 кредити / 52 години)

##### *Обов'язкові укрупнені навчальні елементи:*

1. Універсальні кухонні машини та сорту вально-калібрувальне устаткування.
2. Мийне та очищувальне устаткування.
3. Подрібнювальне та різальне устаткування.
4. Устаткування для перемішування, замішування та дозувально-формувальне устаткування.
5. Стравоварильне та водогрійне устаткування. Кавові станції.
6. Жарильно-пекарське устаткування. Пароконвектомати.
7. Устаткування для шведського столу та кейтерінгу. Допоміжне устаткування.
8. Ваговимірвальне, контрольнo-касове устаткування.
9. Підйомно-транспортне устаткування. Технологічні автомати та механізовані лінії.
10. Холодильне устаткування.

#### ЗМ 1.3 Інше оснащення та устаткування закладів готельно-ресторанного господарства (0,75 кредити / 26 годин)

##### *Обов'язкові укрупнені навчальні елементи:*

1. Устаткування для послуг оздоровчого комплексу, спортивних видів розваг.
2. Устаткування для послуг з організації дозвілля.
3. Устаткування для конференц - та бізнес-центрів.
4. Устаткування для пралень та хімчисток.
5. Оснащення драйв-сервісу.

### 1.3. Освітньо-кваліфікаційні вимоги

Освітньо-кваліфікаційні вимоги до вивчення дисципліни „Устаткування закладів готельно-ресторанного господарства” наведено в табл. 1.2.

Таблиця 1.2 – Освітньо-кваліфікаційні вимоги до вивчення дисципліни

<b>Вміння (за рівнями сформованості) та знання</b>	<b>Сфери діяльності (виробнича, соціально- виробнича, соціально- побутова)</b>	<b>Функції діяльності у виробничій сфері (проектувальна, організаційна, управлінська, виконавська, технічна, інші)</b>
Розробляти та створювати можливості для надання різних видів основних та додаткових послуг закладами готельно-ресторанного господарства відповідно до запитів споживачів розроблених послуг	Соціально-виробнича	Проектувальна, організаційна
Обирати устаткування для закладів готельно-ресторанного господарства згідно з технологічним процесом виробництва та споживання різних видів послуг у відповідності до призначення підприємства	Виробнича	Управлінська, проектувальна
Вміти економічно обґрунтувати технічне оснащення закладів готельно-ресторанного господарства та володіти методикою розрахунку теоретичної продуктивності апаратів відповідно до призначення підприємства та запитам споживачів різного продукту	Соціально-виробнича	Проектувальна

### 1.4. Рекомендована основна навчальна література

1. Архіпов В. В. Організація ресторанного господарства: навч. посіб. / В. В. Архіпов. – К.: Центр учбової літератури; Фірма „Інкос”, 2007. – 280 с.
2. Байлик С. І. Готельне господарство. Обладнання. Євроремонт. Експлуатація /С. І. Байлик. – К.: Дакор; Вира-Р, 2003. - 334 с.
3. Байлик С. И. Гостиничное хозяйство. Организация, управление, обслуживание: учеб. пособ /С. И. Байлик. – 2-е изд., перераб и доп. - К.: Дакор, 2006. – 288 с.
4. Байлик С. И. Гостиничное хозяйство: учебник / С. И. Байлик [для студ. высш. учеб. заведен.]. – 2-е изд., перераб и доп. – К.: Дакор, 2009. – 368 с.
5. Банько В. Г. Будівлі, споруди та обладнання туристських комплексів: навч.

- посібн. / В. Г. Банько. – [2-е вид.]. – К.: Дакор, 2008. – 328 с.
6. Дорохін В. О. Теплове обладнання підприємств харчування: підручник / В. О. Дорохін, Н. Б. Герман, О. П. Шеляков. – Полтава: РВВПУСКУ, 2004. - 583 с.
  7. Дейниченко Г. В. Оборудование предприятий питания: справочник / Г. В. Дейниченко, В. А. Ефимова, Г. М. Постнов. – Ч. 1. – Х.: ДП ред. «Мир Техники и Технологии», 2002. - 256 с.
  8. Дейниченко Г. В. Оборудование предприятий питания: справочник / Г. Д. Дейниченко, В. А. Ефимова, Г. М. Постнов. – Х.: ДП ред. «Мир Техники и Технологии», 2003. - 380 с.
  9. Дейниченко Г. В. Оборудование предприятий питания: справочник / Г. В. Дейниченко, В. А. Ефимова, Г. М. Постнов. - Ч. 3. – Х.: ДП ред. «Мир Техники и Технологии», 2005, - 456 с.
  10. Ляпина И. Ю. Организация и технология гостиничного обслуживания. / И. Ю. Ляпина. – М.: ПрофОбразИздат, 2001. – 231 с.
  11. Писаревський І. М. Матеріально-технічна база готелів: підручник / І. М. Писаревський І. М., А. А. Рябєв; Харк. нац. акад. міськ. госп-ва. – Х.: ХНАМГ, 2009. – 286 с.
  12. Пахомов П. Л. Холодильна техніка: навч. посіб. / П. Л. Пахомов, В. В. Сафонов. – Х.: ХДУХТ, 2003. - 224 с.
  13. Проектування закладів ресторанного господарства: навч. посіб.: [для вищ. навч. закл.] / [А. А. Мазаракі, М. І. Пересічний, С. Л. Шаповал та ін.]: за ред. А. А. Мазаракі. – 2-ге вид., переробл. та допов. – К.: Київ. нац. Торг.-екон. ун-т, 2010. – 340 с.
  14. Тарасенко І. І. Процеси та апарати харчових виробництв: Навч. посіб. – К.: Київ. нац. торг.-екон. ун-т, 2002.
  15. Устаткування закладів ресторанного господарства: навч. посіб. [для студ. вищих навч. закл., які навчаються за спеціальністю «Технологія харчування»] / І. О. Конвісер, Г. А. Бублик, Т. Б. Паригіна, Ю. М. Григор'єв; за ред. І. О. Конвісера. – К.: КНТЕУ, 2005.
  16. Черевко А. И. Оборудование предприятий питания: т. 2. Торгово-технологическое оборудование / А. И. Черевко, Л. Н. Попов. – М.: Экономика, 1988. - 271 с.

### **1.5. Анотації програми навчальної дисципліни**

Предмет: процеси та обладнання закладів готельно-ресторанного господарства відповідним устаткуванням.

Мета дисципліни - набуття студентами необхідних знань і навичок щодо вибору, розміщення устаткування для готелів, а також навичок, пов'язаних з вибором, експлуатацією, розміщенням механічного, теплового, холодильного і торговельного устаткування для закладів ресторанного господарства; підготовка спеціалістів, спроможних знати й вирішувати питання використання нових видів машин і апаратів.

Модуль 1. Устаткування закладів готельно-ресторанного господарства.



Змістовий модуль (ЗМ) 1.1. Устаткування та оснащення закладів готельного господарства. ЗМ 1.2 Устаткування ресторанного господарства. ЗМ 1.3 Інше оснащення та устаткування закладів готельно-ресторанного господарства.

### **Аннотация программы учебной дисциплины**

Предмет: процессы и оборудование заведений гостинично-ресторанного хозяйства соответствующим оборудованием.

Цель дисциплины: - приобретение студентами необходимых знаний и навыков выбора, размещения оборудования для гостиниц, а так же навыков, связанных с выбором, эксплуатацией, размещением механического, теплового, холодильного и торгового оборудования для заведений ресторанного хозяйства; подготовка специалистов, способных знать и решать вопросы использования новых видов машин и аппаратов.

Модуль 1. Оборудование заведений гостинично-ресторанного хозяйства. Содержательный модуль (СМ) 1.1. Оборудование и оснащение заведений гостиничного хозяйства. СМ 1.2 Оборудование ресторанного хозяйства. СМ 1.3. Другое оснащение и оборудование заведений гостинично-ресторанного хозяйства.

### **Annotation of the program of educational discipline**

The articles of study of discipline are operations and equipment for establishments of hotel-restaurant economy by fitting equipment.

The purpose of study of discipline is acquisition by the students of necessary knowledge and skills of choice, placing of equipment for hotels, and similarly the skills, related to the choice, exploitation, placing of mechanical, thermal, refrigeration and trade equipment for establishments of restaurant economy; preparation of specialists capable to know and decide the questions of the new types of machines and vehicles use.

Module 1. Equipment of establishments of hotel-restaurant economy. Content module (СМ) 1.1. Equipment for establishments of hotel economy. СМ 1.2 Equipment for establishments restaurant economy. СМ 1.3. Other equipment for establishments hotel-restaurant.

© Рябев А. А., ХНАМГ, 2012

## 2. РОБОЧА ПРОГРАМА НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ

Робоча програма навчальної дисципліни розроблена відповідно до вимог галузевого стандарту вищої освіти МОН України на базі освітньо-професійної програми підготовки бакалавра, розробленої Науково-методичною комісією з менеджменту МОН України.

Структура робочої програми навчальної дисципліни „Устаткування закладів готельно-ресторанного господарства” наведена в табл. 2.1.

Таблиця 2.1 - Структура навчальної дисципліни

Характеристика дисципліни: підготовка бакалаврів	Напрямок, спеціальність, освітньо-кваліфікаційний рівень	Характеристика навчальної дисципліни (денна форма навчання / заочна форма навчання)
Кількість кредитів, відповідних до ECTS – 3,0: у тому числі: модулів – 1; змістових модулів – 3; самостійна робота; індивідуально-дослідне завдання.	Галузь знань 1401 „Сфера обслуговування”, напрям підготовки 6.140101 „Готельно-ресторанна справа”, Освітньо-кваліфікаційний рівень: бакалавр	Нормативна. Рік підготовки: 3 для денної форми навчання, 4 для заочної форми навчання. Семестр: 6 для денної форми навчання, 8 для заочної форми навчання.
Кількість годин: Усього: 108; За змістовими модулями: 1 – 26 2 – 52 3 – 26		Лекції: кількість годин – 24/6; Практичні: кількість годин – 24/6; Самостійна робота: кількість годин – 60/96; в тому числі: Індивідуально-дослідне завдання: кількість годин – 30/50.
Кількість тижнів викладання дисципліни у студентів денного навчання – 12. Кількість годин за тиждень – 9.		Вид контролю: екзамен

У процесі навчання студенти отримують необхідні знання під час проведення аудиторних занять, а саме: лекційних, практичних (семінарських). Найбільш складні питання винесено на розгляд та обговорення під час семінарських занять. Окрім лекційних та практичних занять велике значення в процесі вивчення та закріплення знань надається самостійній роботі студентів, в тому числі під час виконання та захисту індивідуально-дослідної роботи. Усі види занять розроблені відповідно до положень Болонського процесу.

### 2.1. Кваліфікаційні вимоги до студентів

Дисципліна „Устаткування закладів готельно-ресторанного господарства” відноситься до циклу професійної та практичної підготовки бакалаврів з напрямку підготовки „Готельно-ресторанна справа”.

Необхідна навчальна база перед початком вивчення дисципліни: з метою найкращого засвоєння матеріалу студенти до початку вивчення дисципліни повинні опанувати знання і навички з: інженерної графіки, інженерного

обладнання будівель, організації готельного господарства, організації ресторанного господарства.

У результаті вивчення дисципліни студент повинен **знати**:

- 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.

Також у результаті вивчення дисципліни студент повинен **вміти**:

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

## 2.2. Тематичний план навчальної дисципліни

При вивченні дисципліни „Устаткування закладів готельно-ресторанного господарства” студент повинен ознайомитися з програмою дисципліни, з її структурою, формами та методами навчання, видами контролю знань.

Навчальний процес дисципліни „Устаткування закладів готельно-ресторанного господарства” здійснюється у наступних формах: лекційні, практичні заняття, індивідуальна та самостійна робота студента.

Тематичний план дисципліни „Устаткування закладів готельно-ресторанного господарства” складається з трьох змістових модулів, кожен з яких є відносно самостійним блоком навчальних елементів, які логічно пов’язані змістом (табл. 2.2).

Таблиця 2.2 – Структура залікового кредиту навчальної дисципліни

Модулі (семестри) та змістові модулі	Всього, кредит / годин	Години (денна форма навчання / заочна форма навчання)			
		Лекції	Практичні (семінарські) заняття	Самостійна робота студентів	Індивідуально-дослідне завдання
1	2	3	4	5	6
Модуль 1. Устаткування закладів готельно-ресторанного господарства	3/108	24/6	24/6	60/96	30/50
ЗМ 1.1 Устаткування та оснащення закладів готельного господарства	0,75/26	4/2	3,5/0,75	20/32	10/15

1	2	3	4	5	6
ЗМ 1.2 Устаткування ресторанного господарства	1,5/52	4/2	5/3,25	20/32	10/15
ЗМ 1.3 Інше оснащення та устаткування закладів готельно-ресторанного господарства	0,75/26	4/2	3,5/2	20/32	10/20

### **2.3. Зміст навчальної дисципліни за модулями (змістовими модулями) та темами**

#### **ЗМ 1.1 Устаткування та оснащення закладів готельного господарства**

Класифікація устаткування закладів готельно-ресторанного господарства. Оснащення житлової, адміністративної, обслуговуючої та підсобної груп приміщень. Оснащення готельного номеру побутовими приладами, аудіо- та відеотехнікою. Устаткування для клінінгу.

#### **ЗМ 1.2 Устаткування ресторанного господарства**

Універсальні кухонні машини та сорту вально-калібрувальне устаткування. Мийне та очищувальне устаткування. Подрібнювальне та різальне устаткування. Устаткування для перемішування, змішування та дозувально-формувальне устаткування. Стравоварильне та водогрійне устаткування. Кавові станції. Жарильно-пекарське устаткування. Пароконвектомати. устаткування для шведського столу та кейтерінгу. Допоміжне устаткування. Ваговимірювальне, контрольно-касове устаткування. Підйомно-транспортне устаткування. Технологічні автомати та механізовані лінії. Холодильне устаткування.

#### **ЗМ 1.3 Інше оснащення та устаткування закладів готельно-ресторанного господарства**

Устаткування для послуг оздоровчого комплексу, спортивних видів розваг. Устаткування для послуг з організації дозвілля. Устаткування для конференц- та бізнес-центрів. Устаткування для пралень та хімчисток. Оснащення драйв-сервісу.

### **2.4. Плани лекцій**

#### **Змістовий модуль 1 Устаткування закладів готельно-ресторанного господарства**

#### **ЗМ 1.1 Устаткування та оснащення закладів готельного господарства**

##### **Тема 1. Оснащення готельного номеру побутовими приладами, аудіо- та відеотехнікою**

Призначення та принцип дії електричних побутових приборів, їх класифікація і номенклатура.

Фени, класифікація та характеристика. Правила експлуатації та техніки

безпеки під час користування феном.

Якісні, функціональні та споживчі характеристики прасок. Правила експлуатації.

Основні технічні характеристики побутових чайників. Правила експлуатації та правила безпеки під час їх використання.

Вимоги, що висуваються до аудіо- та відеотехніки, яка встановлюється у: жилих приміщеннях готелів. Класифікація, принцип дії, правила експлуатації і техніки безпеки.

Порівняльна характеристика телевізорів за розміром екрану, системами проєкційних трубок, дизайном та виробником.

Основні технічні характеристики відео- та DVD-програвачів. Переваги й недоліки.

Засоби зв'язку (в т.ч. внутрішнього зв'язку) на підприємствах готельного господарства. Радіофікація і телебачення.

## **Тема 2. Устаткування для клінінга**

Використання клінінгових технологій у закладах готельного господарства. Класифікація устаткування для професійного прибирання.

Сміттєпровід на підприємствах готельного господарства. Класифікація та обладнання сміттєпроводу, його експлуатація.

Пилоприбирання. Обладнання систем центрального пило прибирання. Побутові і професійні пилососи.

## **Змістовий модуль 2**

### **Устаткування ресторанного господарства**

#### **Тема 3. Мийне та очищувальне устаткування**

Сутність процесу миття овочів. Конструктивні особливості овочемийних машин, загальні правила експлуатації.

Сутність процесу миття посуду. Класифікація посудомийних машин. Особливості будови та роботи посудомийних машин періодичної та безперервної дії, їх правила експлуатації. Технічні характеристики посудомийних машин різних видів, галузь їх використання.

Класифікація способів очищення, їх переваги та недоліки, галузь використання. Конструктивні особливості картоплеочищувальних машин періодичної та безперервної дії, принцип їх роботи і правила експлуатації.

Принцип роботи та правила експлуатації рибочисток.

#### **Тема 4. Подрібнювальне та різальне устаткування**

Технологічні вимоги для подрібнених продуктів, класифікація машин і механізмів для подрібнення, правила експлуатації та техніки безпеки.

Класифікація машин для отримання пюреподібних продуктів залежно від способу їх обробки.

Особливості будови, правила експлуатації та галузі застосування машин для тонкого подрібнення варених продуктів.

Класифікація різального устаткування. Різальні інструменти, їх характеристика, застосування. Вимоги, що ставляться до нарізання плодів та овочів. Конструктивні особливості дискових, роторних, пуансонних та комбінованих овочерізальних машин. Правила експлуатації, овочерізальних машин різних видів. Переваги й недоліки різних овочерізальних машин.

Класифікація машин для подрібнення м'ясних і рибних продуктів. Сфера технологічного використання м'ясорубок, правила експлуатації та техніки безпеки. Перегляд конструкцій м'ясорубок закордонного виробництва, їх особливості.

Конструктивні особливості хліборізальних машин різних видів, їх робота, правила експлуатації та технічні характеристики.

### **Тема 5. Жарильно-пекарське устаткування. Пароконвектомати**

Класифікація процесів жаріння, випікання. Класифікація жарильно-пекарського устаткування за способом дії, за способом обігріву, за призначенням.

Плити, сковороди, фритюрниці. Призначення, класифікація, конструктивні особливості, правила експлуатації, основні техніко-економічні та експлуатаційні показники роботи.

Призначення, конструктивні особливості жарильно-пекарських шаф, печей. Основні правила експлуатації таких апаратів.

Конвектомати, пароконвектомати, призначення, перегляд конструкцій апаратів вітчизняного і закордонного виробництва.

Призначення, класифікація ПЧ-апаратів. Грилі, шашличні печі, тостери, ростери, конструктивні особливості, правила експлуатації.

Режими та особливості теплової обробки харчових продуктів у НВЧ-полі.

Призначення, класифікація апаратів з діелектричним нагрівом, правила експлуатації.

### **Тема 6. Ваговимірювальне, контрольно-касове устаткування**

Призначення ваговимірювального устаткування. Класифікація та принцип дії вагів різних типів: важільних, електронних. Вимоги, що ставляться до ваговимірювального устаткування: метрологічні, експлуатаційні, санітарно-гігієнічні.

Призначення реєстраторів розрахункових операцій, їх місце в організації роботи закладів готельно-ресторанного господарства. Реєстратори розрахункових операцій, класифікація.

### **Тема 7. Холодильне устаткування**

Класифікація холодильного устаткування: за режимом, виконанням, конструктивним рішенням. Холодильні шафи, прилавки, вітрини, столи, складальні холодильні камери. Апарати для охолодження соків, одержання м'якого морозива, гранітори, льодогенератори для приготування харчового льоду. Класифікація, принцип дії, основні технічні характеристики та правила експлуатації.

Холодильники для зберігання харчових продуктів, міні-бари. Будова, принцип дії та правила експлуатації.

### Змістовий модуль 3

#### Інше оснащення та устаткування закладів готельно-ресторанного господарства

#### Тема 8. Оснащення драйв-сервісу

Організація експлуатації транспортних засобів. Класифікація транспортних засобів за призначенням, видом, формою власності. Класи вантажів. Транспортні тарифи на перевезення.

#### 2.5. План практичних занять

За кожною темою викладач проводить практичні (семінарські) заняття.

Практичне заняття – форма навчального заняття, за якою викладач організує детальний розгляд студентами окремих теоретичних положень навчальної дисципліни і формує вміння та навички їхнього практичного застосування шляхом індивідуального виконання студентами завдань.

Семінарське заняття – форма навчального заняття, за якою викладач організовує дискусію навколо попередньо визначених тем, до котрих студенти готують тези виступів, доповіді та реферати. На семінарській частині заняття викладач організовує обговорення зі студентами питань з тем, що визначенні робочою навчальною програмою.

На кожному практичному (семінарському) занятті викладач оцінює підготовлені студентами доповіді, реферати, активність під час обговорення питань, вміння аналізувати надану інформацію, формулювати і відстоювати свою позицію тощо.

Практичні (семінарські) заняття включають проведення попереднього контролю знань, умінь, навичок студентів, формулювання загальної проблеми викладачем та її обговорення за участю студентів, розв'язання завдань з їхнім обговоренням, розв'язанням контрольних завдань.

Наприкінці заняття з метою виявлення ступеня засвоєння матеріалу та успішності вирішення завдання викладачем проводиться перевірка роботи (в т.ч. письмова), що виконали студенти, виставляється оцінка та формуються підсумки.

План проведення практичних (семінарських) занять наведено у табл. 2.3.

Таблиця 2.3 – План проведення практичних (семінарських) занять

Назва теми	Питання та завдання до практичних (семінарських) занять	Години	
		дфн*	зфн*
1	2	3	4
ЗМ 1.1 Устаткування та оснащення закладів готельного господарства			
Тема 1. Вступ. Класифікація устаткування закладів готельно-ресторанного господарства	1. Мета, завдання, структура та зміст дисципліни. 2. Поняття, призначення, класифікація, основні технічні характеристики устаткування закладів готельно-ресторанного господарства та вимоги до нього. 3. Принципи оснащення закладів готельно-ресторанного господарства.	1	0,25

1	2	3	4
Тема 2. Оснащення житлової, адміністративної, обслуговуючої та підсобної груп приміщень	<p>1. Основні засоби меблювання закладів готельно-ресторанного господарства залежно від призначення, функцій меблів.</p> <p>2. Норми оснащення меблями номерів різних типів готелів різних категорій.</p> <p>3. Номенклатура м'яких меблів закладів готельно-ресторанного господарства.</p> <p>4. Класифікація та характеристика меблів для торгових приміщень для прийому їжі та транспортування та страв.</p>	2	
Тема 3. Оснащення готельного номеру побутовими приладами, аудіо - та відеотехнікою	<p>1. Призначення та принцип дії електричних побутових приборів, їх класифікація і номенклатура, правила користування та безпеки (фени, праски, чайники, аудіо - та відеотехніка для жилих приміщень готелів, засоби внутрішнього зв'язку, радіофікація та телебачення.</p>	2	0,5
Тема 4. Устаткування для клінінгу	<p>1. Поняття клінінгових технологій.</p> <p>2. Класифікація устаткування для професійного прибирання.</p> <p>3. Сміттєпровід на підприємствах готельного господарства: класифікація, устрій, експлуатація.</p> <p>4. Пилоприбирання та видалення сміття: централізовані системи, побутові і професійні пилососи, машини для миття й натирання підлоги та їх класифікація.</p> <p>5. Візки для вологого прибирання та сміття.</p> <p>6. Системи для миття вікон і підлоги.</p>	2	
<b>ЗМ 1.2 Устаткування ресторанного господарства</b>			
Тема 4. Універсальні кухонні машини та сорту вально-калібрувальне устаткування	<p>1. Поняття, класифікація, види, маркування технологічної машини та принципи розрахунку основних технічних характеристик: продуктивність і потужність, вимоги до машин закладів ресторанного господарства.</p> <p>2. Класифікація, особливості (вітчизняних та закордонних) універсальних кухонних машин, особливості їх комплектації, технологічні можливості і технічні характеристики, правила користування та безпеки універсальних кухонних машин загального призначення.</p> <p>3. Сутність процесів сортування, просіювання. Види просіювачів, їхнє призначення, основні елементи, правила експлуатації, продуктивність просіювачів, фактори якості просіювання.</p>	1	0,25



1	2	3	4
Тема 6. Мийне та очищувальне устаткування	<p>1. Сутність процесу миття овочів. Конструктивні особливості овочемийних машин, загальні правила експлуатації.</p> <p>2. Сутність процесу миття посуду. Класифікація, технічні характеристики; особливості будови посудомийних машин періодичної та безперервної дії, галузь використання, правила експлуатації. Принцип розрахунку теоретичної продуктивності й потужності.</p> <p>3. Класифікація способів очищення, їх переваги та недоліки, галузь використання. Конструктивні особливості картоплеочищувальних машин періодичної та безперервної дії, принцип їх роботи і правила експлуатації. Принцип розрахунку теоретичної продуктивності.</p> <p>4. Принцип роботи та правила експлуатації рибочисток.</p>	1	0,25
Тема 7. Подрібнювальне та різальне устаткування	<p>1. Технологічні вимоги для подрібнених продуктів, класифікація машин і механізмів для подрібнення, правила експлуатації та техніки безпеки.</p> <p>2. Класифікація машин, особливості будови, конструктивні особливості, правила користування та безпечної роботи, сфери технологічного використання машин для: отримання пюреподібних продуктів залежно від способу їх обробки, машин для тонкого подрібнення варених продуктів.</p> <p>3. Класифікація різального устаткування. Різальні інструменти, їх характеристика, застосування. Вимоги, що ставляться до нарізання плодів та овочів, правила експлуатації. Конструктивні особливості дискових, роторних, пуансонних та комбінованих овочерізальних машин, переваги й недоліки різних овочерізальних машин.</p> <p>4. Класифікація, технічні характеристики та можливості, конструктивні особливості, правила експлуатації та техніки безпеки машин для подрібнення м'ясних і рибних продуктів.</p> <p>5. Призначення м'ясорозпушувачів, галузь використання, правила експлуатації, технічні характеристики.</p> <p>6. Конструктивні особливості хліборізальних машин різних видів, їх робота, правила експлуатації та технічні характеристики.</p> <p>7. Особливості подрібнювального та різального устаткування машин вітчизняного та закордонного виробництва.</p>	1	0,25

1	2	3	4
<p>Тема 8. Устаткування для перемішування, замішування та дозувально-формувальне устаткування</p>	<p>1. Галузь використання, сутність процесів, класифікація, будова та конструктивні особливості, функціональне призначення, правила експлуатації та техніки безпеки машин: для перемішування, фаршмішалок з різними робочими органами, їх переваги й недоліки; тістомісильних машин різних видів; збивальних машин; дозувально-формувального устаткування; котлетоформувальної машини; тісто-розкочувальних машин.</p> <p>2. Призначення, будова і принцип дії маринаторів, машин для формування піци, для приготування пасти, отримання соків.</p> <p>3. Особливості устаткування для перемішування, замішування, дозувально-формувальне устаткування та маринатори вітчизняного та закордонного виробництва.</p>	1	
<p>Тема 9. Стравоварильне та водогрійне устаткування. Кавові станції</p>	<p>1. Класифікація, індексація, уніфікація теплових апаратів. Показники та вимоги до теплових апаратів: експлуатаційні, конструктивні, охорони праці, техніко-економічні.</p> <p>2. Режимні характеристики процесу варіння, середовище, в якому відбувається процес, номенклатура стравоварильного устаткування.</p> <p>3. Технологічне призначення, номенклатура, особливості конструкцій класифікація за способом обігріву, за об'ємом варильної: судини котлів електричних; безпеки котлів газових, парових, твердопаливних</p> <p>4. Автоклави. Пароварильні шафи. Особливості конструкції, правила експлуатації.</p> <p>5. Будова і принцип дії рисоварок, апаратів для варіння борошняних виробів.</p> <p>6. Класифікація за енергоносієм, конструктивними особливостями, основні елементи, призначення: кип'ятильників та принцип роботи кип'ятильників безперервної дії; водонагрівачів, конструктивні особливості, техніко-експлуатаційні показники роботи водонагрівачів.</p> <p>7. Призначення, класифікація, особливості конструкцій кавоварок. Апарати для приготування кави по-східному, апарати гейзерного типу, експрес-кавоварки.</p> <p>8. Апарати для приготування шоколаду.</p>	1	1

1	2	3	4
<p>Тема 10. Жарильно-пекарське устаткування. Пароконвектомати</p>	<p>1. Класифікація процесів жаріння, випікання та особливості теплової обробки. Конструктивні особливості, правила експлуатації, основні техніко-економічні та експлуатаційні показники роботи, класифікація за способом дії, за способом обігріву, за призначенням жарильно-пекарського устаткування: плити, сковороди, фритюрниці; жарильно-пекарських шафи, печі; конвектомати, пароконвектомати; ГЧ-апарати; грилі, шашличні печі, тостери, ростери, конструктивні особливості; НВЧ-печі; апарати з діелектричним нагрівом.</p> <p>2. Особливості жарильно-пекарського устаткування вітчизняного та закордонного виробництва.</p>	1	
<p>Тема 11. Устаткування для шведського столу та кейтерінгу. Допоміжне устаткування</p>	<p>1. Призначення, конструктивні особливості салат-барів та буфетів, що охолоджуються. Правила експлуатації.</p> <p>2. Класифікація, конструктивні особливості призначення, правила експлуатації, перегляд конструкцій та технологічні вимоги до: мармітів та чеферів; рибних прилавоків.</p> <p>3. Сучасне устаткування та вимоги до меблів і устаткування, що використовується при кейтерінговому обслуговуванні.</p> <p>4. Призначення, правила експлуатації, перегляд конструкцій гастроємностей, термоконтейнерів та термобоксів, теплових шаф.</p> <p>5. Класифікація, технологічні вимоги та призначення допоміжного устаткування: пересувні візки, диспенсери.</p>	1	1
<p>Тема 12. Ваговимірювальне, контрольно-касове устаткування</p>	<p>1. Класифікація та принцип дії, призначення ваговимірювального устаткування та вагів різних типів: важільних, електронних та вимоги до нього: метрологічні, експлуатаційні, санітарно-гігієнічні.</p> <p>2. Призначення та класифікація реєстраторів розрахункових операцій, їх місце в організації роботи закладів готельно-ресторанного господарства.</p>	1	
<p>Тема 13. Підйомно-транспортне устаткування. Технологічні автомати та механізовані лінії</p>	<p>1. Класифікація, призначення, характеристика, правила експлуатації підйомно-транспортного устаткування та його основні елементи і механізмів.</p> <p>2. Призначення технологічних автоматів та їх функціональні вузли: дозуючі, формуючі, транспортуючі та ін.: пончиковий і пиріжковий автомати, машини для виготовлення оладків, млинців з начинкою, м'ясних напівфабрикатів. Правила експлуатації технологічних автоматів.</p>	1	

1	2	3	4
	<p>3. Класифікація ліній для організації обслуговування споживачів.</p> <p>4. Класифікація, основні функціональні вузли, та значення торговельних автоматів для автоматизації торговельних операцій у закладах ресторанного господарства. Призначення торговельних автоматів.</p>		
Тема 14. Холодильне устаткування	<p>1. Класифікація, будова, виконання та конструктивні рішення, принцип дії (в т.ч. за режимом), технічні характеристики правила експлуатації холодильного устаткування: холодильні шафи, прилавки, вітрини, столи, складальні холодильні камери; апарати для охолодження соків, одержання м'якого морозива, гранітори, льодогенератори для приготування харчового льоду; холодильники для зберігання харчових продуктів, міні-бари.</p> <p>2. Історія розвитку вітчизняної та закордонної холодильної техніки, переваги та недоліки.</p>	1	0,5
<b>ЗМ 1.3 Інше оснащення та устаткування закладів готельно-ресторанного господарства</b>			
Тема 15. Устаткування для послуг оздоровчого комплексу, спортивних видів розваг	<p>1. Класифікація, принцип дії, основні технічні характеристики та правила експлуатації оснащення приміщень для біологічного відновлення організму та занять спортом; устаткування для плавальних басейнів, саун, тренажерних залів, соляріїв, масажних, спортивних залів.</p> <p>2. Принцип дії, основні технічні характеристики та правила експлуатації оснащення перукарень залежно від категорії та устаткування для салонів краси.</p> <p>3. Класифікація, принцип дії, правила експлуатації та техніки безпеки устаткування для магазинів і торговельних кіосків.</p>	1	
Тема 16. Устаткування для послуг з організації дозвілля	<p>1. Класифікація, принцип дії, правила експлуатації та техніки безпеки, номенклатура устаткування для послуг з організації дозвілля у закладах готельно-ресторанного господарства: ігорне, ігрове та паркове устаткування.</p> <p>2. Атракціони для дітей, дорослих і сімейні.</p> <p>3. Устаткування для боулінгу, більярду та кегельбану.</p> <p>4. Устаткування для ігор з грошовим вигрaшем. Номенклатура ігрових автоматів. Устаткування для гри в дартс.</p> <p>5. Види обладнання та аксесуари для казино, та гри в карти. Комплектація казино столами, їх види та вимоги до них. Використання електронного обладнання в казино.</p>	1	1

1	2	3	4
Тема 17. Устаткування для конференц - та бізнес-центрів	1. Класифікація, принцип дії, основні технічні характеристики і правила експлуатації устаткування для конференц- та бізнесцентрів 2. Устаткування залів для проведення культурних або ділових заходів. 3. Основні напрями автоматизації інформаційного обслуговування; автоматизація обробки інформації; автоматизації обміну інформацією, включаючи; „електронна пошта”; відеотермінальні системи; локальна мережа, телекопіювальні апарати; відеоінформаційні системи.	2	
Тема 18. Устаткування для пралень та хімчисток	1. Класифікація, призначення, будова, принцип дії, основні технічні характеристики, правила експлуатації та безпеки устаткування для: пралень; хімчисток. 2. Пральних машин вітчизняного й закордонного виробництва. 3. Фінішне устаткування: гладильне та сушильне устаткування. 4. Допоміжне устаткування пралень та хімчисток.	2	1
Тема 19. Оснащення драйв-сервісу	1. Класифікація транспортних засобів за призначенням, видом, формою власності. 2. Організація експлуатації транспортних засобів. Класи вантажів. Транспортні тарифи на перевезення. 3. Розрахунок кількості транспортних засобів для перевезення вантажів у закладах готельного господарства. 4. Шляхи підвищення ефективності використання транспортних засобів.	1	

\* – денна форма навчання,

\*\* – заочна форма навчання.

## 2.6. Самостійна робота студентів

Вивчення дисципліни „Устаткування закладів готельно-ресторанного господарства” потребує від студентів інтенсивної самостійної роботи над спеціальною літературою.

Самостійна робота є обов’язковим та основним засобом оволодіння навчальним матеріалом у час, вільний від обов’язкових навчальних занять.

До основних видів самостійної роботи, які запропоновані студентам відносяться:

1. Освоєння лекційного матеріалу.
2. Робота з вивчення рекомендованої основної та додаткової літератури.
3. Підготовка до практичних (семінарських) занять, дискусій, роботи в малих

групах.

4. Самостійна контрольна перевірка кожним студентом якості особистих знань за запитаннями для самостійного поглибленого вивчення дисципліни.
5. Підготовка до поточного та підсумкового контролю знань.
6. Робота над індивідуально-дослідним завданням (наведено нижче).

Перелік теоретичних питань, відповіді на які студентами мають бути цілком самостійно знайдені під час вивчення дисципліни „Устаткування закладів готельно-ресторанного господарства” наведений нижче:

1. Галузь використання та класифікація машин для перемішування.
2. Конструктивні особливості фаршмішалок з різними робочими органами, їх переваги й недоліки.
3. Правила експлуатації, конструктивні особливості тістомісильних машин різних видів, правила їх експлуатації та техніки безпеки.
4. Класифікація збивальних машин.
5. Особливості конструкцій збивальних машин різних типів, робота, правила експлуатації.
6. Перегляд конструкцій збивальних машин закордонного виробництва, їх особливості і технологічне призначення.
7. Сутність процесів дозування та формування.
8. Класифікація за функціональним призначенням дозувально-формувального устаткування.
9. Призначення котлетоформувальної машини, будова, правила експлуатації і техніки безпеки.
10. Призначення, номенклатура, особливості конструкцій тісто-розкочувальних машин, правила експлуатації, перегляд сучасних конструкцій.
11. Призначення, будова і принцип дії маринаторів, машин для формування піци, для приготування пасти, отримання соків.
12. Класифікація, індексація, уніфікація теплових апаратів.
13. Вимоги до теплових апаратів -експлуатаційні, конструктивні, охорони праці, економічні.
14. Режимні характеристики процесу варіння, середовище, в якому відбувається процес, номенклатура стравоварильного устаткування.
15. Технологічне призначення, класифікація за способом обігріву, за об'ємом варильної судини котлів електричних.
16. Основні елементи, арматура, правила експлуатації, основні теплотехнічні та експлуатаційні показники дії.
17. Автоклави, пароварильні шафи: особливості конструкції, правила експлуатації.
18. Призначення, номенклатура, особливості конструкцій, правила експлуатації і техніка безпеки котлів газових, парових, твердопаливних. Огляд сучасних конструкцій. Техніко-економічні показники роботи.
19. Будова і принцип дії рисоварок, апаратів для варіння борошняних виробів.
20. Класифікація кип'ятильників за енергоносієм, конструктивними особливостями.
21. Основні елементи кип'ятильників та їх призначення, принцип роботи

- кип'ятильників безперервної дії, основні техніко-економічні показники роботи.
22. Призначення, класифікація водонагрівачів, конструктивні особливості, техніко-експлуатаційні показники роботи водонагрівачів.
  23. Призначення, класифікація кавоварок.
  24. Апарати для приготування кави по-східному, апарати гейзерного типу, експрес-кавоварки.
  25. Перелік та особливості конструкцій кавоварок закордонного виробництва.
  26. Апарати для приготування шоколаду.
  27. Класифікація процесів жаріння, випікання.
  28. Класифікація жарильно-пекарського устаткування за способом дії, за способом обігріву, за призначенням.
  29. Плити, сковороди, фритюрниці.
  30. Призначення, класифікація, конструктивні особливості, правила експлуатації, основні техніко-економічні та експлуатаційні показники роботи.
  31. Призначення, конструктивні особливості жарильно-пекарських шаф, печей. Основні правила експлуатації таких апаратів.
  32. Конвектомати, пароконвектомати, призначення, перегляд конструкцій апаратів вітчизняного і закордонного виробництва.
  33. Призначення, класифікація ПЧ-апаратів.
  34. Грилі, шашличні печі, тостери, ростери, конструктивні особливості, правила експлуатації, перегляд конструкцій закордонного виробництва.
  35. Режими та особливості теплової обробки харчових продуктів у НВЧ-полі.
  36. Призначення, класифікація апаратів з діелектричним нагрівом, правила експлуатації.
  37. Призначення, конструктивні особливості салат-барів, що охолоджуються.
  38. Правила експлуатації.
  39. Перегляд конструкцій буфетів, що охолоджуються.
  40. Марміти та чефери: класифікація, призначення, правила експлуатації, перегляд конструкцій.
  41. Особливості конструкцій рибних прилавків, робота, правила експлуатації.
  42. Сучасне устаткування для кейтерінгу.
  43. Вимоги до меблів і устаткування, що використовується при кейтерінговому обслуговуванні.
  44. Гастроємності, термоконтейнери та термобокси, теплові шафи: призначення, правила експлуатації, перегляд конструкцій.
  45. Пересувні візки. Диспенсери.
  46. Призначення допоміжного устаткування та його класифікація, технологічні вимоги.
  47. Призначення підйомно-транспортного устаткування та його класифікація. Основні елементи машин і механізмів, характеристики та правила експлуатації.
  48. Призначення технологічних автоматів та їх функціональні вузли: дозуючі, формуючі, транспортуючі та ін.

- 49.Пончиковий і піріжковий автомати, машини для виготовлення оладків, млинців з начинкою, м'ясних напівфабрикатів.
- 50.Правила експлуатації технологічних автоматів. Класифікація ліній для організації обслуговування споживачів.
- 51.Значення торговельних автоматів для автоматизації торговельних операцій у закладах ресторанного господарства.
- 52.Класифікація торговельних автоматів.
- 53.Основні функціональні вузли торговельних автоматів та їх призначення.
- 54.Оснащення приміщень для біологічного відновлення організму та занять спортом.
- 55.Устаткування для плавальних басейнів, саун, тренажерних залів, соляріїв, масажних, спортивних залів: класифікація, принцип дії, основні технічні характеристики та правила експлуатації.
- 56.Оснащення перукарень залежно від категорії.
- 57.Устаткування для салонів краси: принцип дії, основні технічні характеристики та правила експлуатації.
- 58.Устаткування для магазинів і торговельних кіосків: класифікація, принцип дії, правила експлуатації та техніки безпеки.

## **2.7. Індивідуальне навчально-дослідне завдання**

ІНДЗ покликана сформувати практичні навички роботи студентів зі спеціальною літературою, орієнтувати їх на інтенсивну роботу, критичне осмислення здобутих знань та поглиблене вивчення теоретичних і практичних проблем дисципліни „Устаткування закладів готельно-ресторанного господарства” з метою підвищення якості професійної підготовки.

Метою виконання ІНДЗ є допомогти студентам глибше засвоїти теоретичний матеріал, допомогти в рішенні практичних задач по досліджуваному курсу, прищепити навички вирішення практичних ситуацій у рамках управління підприємством.

ІНДЗ покликана сформувати практичні навички роботи студентів зі спеціальною літературою, орієнтувати їх на інтенсивну роботу, критичне осмислення здобутих знань та поглиблене вивчення теоретичних і практичних проблем дисципліни „Устаткування закладів готельно-ресторанного господарства” з метою підвищення якості професійної підготовки.

До форми індивідуальної навчальної роботи відносять написання контрольних робіт, РГР, доповідей, рефератів та ін. з дисципліни „Устаткування закладів готельно-ресторанного господарства”.

Запропоноване ІНДЗ спрямоване на отримання навичок з самостійного опрацювання нового матеріалу з дисципліни. Окрім цього, виконання ІНДЗ дає студентам можливість ознайомитись з практичними загальними принципами роботи працівників закладів готельно-ресторанного господарства щодо підбору необхідного устаткування з метою створення нових запитуваних послуг цих підприємств.

При виконанні ІНДЗ студент повинен використовувати вміння у сфері



науково-дослідної діяльності, вміння аналізувати різноманітних вимоги, що ставлять до устаткування закладів готельно-ресторанного господарства.

ІНДЗ виконується студентами самостійно протягом вивчення дисципліни „Устаткування закладів готельно-ресторанного господарства” з проведенням консультацій викладачем дисципліни відповідно до графіка навчального процесу або з використання електронної пошти, соціальних мереж та системи дистанційного навчання.

ІНДЗ повинна містити наступні розділи:

1. Титульний аркуш містить

– назва ВНЗ;

– назва кафедри;

– назва навчальної дисципліни;

– шифр академічної групи;

– тему ІНДЗ (тему студенти отримують особисто від викладача дисципліни або згідно методичним вказівкам).

2. Зміст. Відбиває назву розділів (пунктів, підпунктів) письмової роботи, які розкривають зміст контрольної роботи. Всі сторінки нумеруються (праворуч угорі). Винятком є титульний аркуш, тому нумерацію починають із цифри „2”.

3. Вступ. Розкриває сутність, стан завдання, мету та завдання контрольної роботи, практичну значність.

4. Основна частина. Розкриває сутність завдання, обов’язково повинна відповідати обраної темі завдання, вступу й висновкам контрольної роботи.

5. Висновки. У висновках підбиваються результати, що були отримані при виконанні контрольної роботи.

6. Список використаних джерел. Джерела розміщують за абеткою прізвищ авторів та заголовків або у порядку використання необхідних джерел.

7. Додаток. До додатків можуть входити різноманітні таблиці, схеми, ілюстрації та ін. У разі їх наявності оформлення відбувається наступним чином: після списку літератури оформляють окрему сторінку з написом у центрі: „ДОДАТКИ”, номер якої є останнім, котрий ставиться до обсягу контрольної роботи. Нумерацію додатків виконують шляхом використання заголовних букв алфавіту (А, Б, В,...), які розміщують праворуч у верхньої частині аркуша. В тексті посилання на додатки робляться у дужках з великої літери.

8. Вимоги до оформлення. Обсяг роботи залежить від повноти розкриття поставленої проблеми, шрифт Times New Roman, 14, полуторний інтервал; поля: 20 мм з усіх сторін.

## **2.8. Індивідуально-консультативна робота**

Індивідуально-консультативна робота здійснюється за графіком індивідуально-консультативної роботи викладача кафедри у формі: індивідуальних занять, перевірки виконаних індивідуальних завдань, перевірки та захисту завдань що винесених на поточний контроль тощо.

До форм організації індивідуально-консультативної роботи зі студентами є:

1. За засвоєнням теоретичного матеріалу:

- консультації індивідуальні (запитання-відповідь);
  - консультації групові (розгляд типових прикладів - ситуацій).
2. За засвоєнням практичного матеріалу:
- консультації індивідуальні та групові.
3. Для комплексної оцінки засвоєння програмного матеріалу:
- індивідуальний захист виконаних контрольних робіт;
  - підготовка доповіді для виступу на практичному (семінарі) занятті;
  - підготовка тез доповідей для виступу на науковій конференції.

## 2.9. Методики активізації процесу навчання

При викладанні навчальної дисципліни „Устаткування закладів готельно-ресторанного господарства” з метою активізації навчально–пізнавальної діяльності студентів передбачено застосування активних і інтерактивних методів навчання та міні-лекцій, семінарів в активній формі, кейс-методу (табл. 2.4).

Таблиця 2.4 – Використання навчальних технологій для активізації процесу навчання

Методики активізації процесу навчання	Практичне застосування навчальних технологій
<b>Проблемні лекції</b> (ПЛ) спрямовані на розвиток логічного мислення студентів, характеризуються виділенням головних висновків з питань, що розглядаються. При читанні лекцій студентам дають питання для самостійного розміркування, що відіграє активізуючу роль, примушує студентів сконцентруватися і почати активно мислити в пошуках правильної відповіді.	ПЛ з питання: Оснащення житлової, адміністративної, обслуговуючої та підсобної груп приміщень (Лекція 1.Тема 2).
<b>Міні-лекції</b> (МЛ) характеризуються значною ємністю, складністю логічних побудов, образів, доказів та узагальнень.	МЛ з питання: Ваговимірвальне, контрольньо-касове устаткування (Лекція 4, Тема 2).
<b>Кейс-метод</b> (КМ) (метод аналізу конкретних ситуацій) дає змогу наблизити процес навчання до реальної практичної діяльності спеціалістів і передбачає розгляд проблемних ситуацій.	КМ з питань: Устаткування для послуг оздоровчого комплексу, спортивних видів розваг (практичне заняття за Темою 15).

Основні відмінності активних та інтерактивних методів навчання від традиційних визначаються не тільки методикою і технікою викладання, але і високою ефективністю навчального процесу, що виявляється в:

- високій мотивації студентів;
- закріпленні теоретичних знань на практиці;
- підвищенні самосвідомості студентів;
- виробленні здатності ухвалювати самостійні рішення;
- виробленні здатності до колективних рішень;
- виробленні здатності до соціальної інтеграції;
- придбанні навичок вирішення конфліктів;

- розвитку здатності до компромісів.

Разом з проблемними лекціями, міні-лекціями та кейс-методом використовують **роботу в малих групах**, що дає змогу структурувати лекційні або практичні (семінарські) заняття за формою і змістом, створює можливість для участі кожного студента в роботі за темою заняття, забезпечує формування особистісних якостей та досвіду соціального спілкування.

Після висвітлення проблеми (при використанні проблемної лекції) або стислого викладання матеріалу (при використанні міні-лекцій) студентам пропонується об'єднуватися в групі по 5 - 6 чоловік й презентувати наприкінці заняття своє бачення та сприйняття матеріалу.

**Презентація** – виступ перед аудиторією, що використовуються для представлення певних досягнень, результатів роботи групи, звіту про виконання індивідуальних завдань, інструктажу, для демонстрацій нових товарів і послуг. При проведенні презентації також їде обмін досвідом, який студенти набули при роботі в малій групі.

**Семінари – дискусії** передбачають обмін думками й поглядами учасників щодо даної теми, розвивають мислення, допомагають формувати погляди й переконання, виробляють вміння формулювати думки і висловлювати їх, навчають адекватно оцінювати пропозиції інших людей, критично підходити до власних поглядів.

**Ділові й рольові ігри** – форма активізації студентів, за якої вони задіяні у процесі відтворення певної виробничої ситуації в ролі безпосередніх учасників подій.

## 2.10. Система поточного і підсумкового контролю знань студентів

Оцінювання знань, вмінь та навичок студентів враховує види занять, які згідно з програмою навчальної дисципліни „Устаткування закладів готельно-ресторанного господарства” передбачають лекційні, практичні (семінарські) заняття, а також самостійну роботу та виконання ІНДЗ і т.п.

Контрольні заходи для студентів денної форми навчання включають поточний і підсумковий контроль.

Перевірка і оцінювання знань студентів проводиться в наступних формах:

- оцінювання знань студента під час практичних (семінарських) занять;
- виконання індивідуального навчально-дослідного завдання (у виді контрольної роботи);
- проведення проміжного контролю (опитування або письмові завдання);
- проведення контролю знань за змістовими модулями;
- проведення підсумкового (письмового) іспиту.

Загальна оцінка за змістовий модулем складається з поточних оцінок, яку студент отримує під час практичних (семінарських) занять та оцінок за змістові модулі.

Загальна (модульна) оцінка з дисципліни визначається як середнє арифметичне оцінок за змістовим модулем, оцінки за виконання

індивідуального завдання та оцінки за результатами підсумкового іспиту.

Оцінювання знань студента здійснюється під час практичних (семінарських) занять та виконання індивідуальних завдань я за 4- бальною шкалою за наступними критеріями:

1. Розуміння, ступінь засвоєння теорії та методології проблеми, що розглядається;
2. Ступінь засвоєння матеріалу навчальної дисципліни;
3. Знайомлення з рекомендованою літературою, а також із сучасною літературою з питань, що розглядаються;
4. Уміння поєднувати теорію з практикою при розгляді практичних ситуацій, розв'язанні задач, проведенні розрахунків при виконанні індивідуальних завдань, завдань, що винесені на розгляд в аудиторії;
5. Логіка, структура, стиль викладу матеріалу в письмових роботах і при виступах в аудиторії, вміння обґрунтувати свою позицію, здійснювати узагальнення інформації та роботи висновки.

Оцінювання знань студента проводиться за 4-бальною шкалою (відмінно, добре, задовільно, незадовільно):

1. Для одержання оцінки 5 (відмінно) студент повинен:
  - укластися у встановлений термін підготовки відповіді;
  - викладати теоретичний матеріал чітко, коротко, зв'язано й обґрунтовано;
  - уміти оперативно розібратися в запропонованій ситуації, грамотно оцінити її та обґрунтувати ухвалене рішення;
  - упевнено відповідати на запитання членів екзаменаційної комісії й без зауважень з їх боку;
2. Для одержання оцінки 4 (добре) студент повинен:
  - укластися у встановлений термін підготовки відповіді;
  - викладати теоретичний матеріал обґрунтовано й зв'язано;
  - не утруднятися у виборі рішення при аналізі запропонованої ситуації;
  - уміти обґрунтувати ухвалене рішення;
  - добре відповідати на запитання екзаменаторів.
3. Для одержання оцінки 3 (задовільно) студент повинен:
  - викладати теоретичний матеріал у доступній для розуміння формі;
  - розібратися у запропонованій ситуації і розробити пропозиції щодо її вирішення;
  - позитивно відповідати на запитання членів екзаменаційної комісії;
  - допускаються недостатньо впевнені й чіткі відповіді, але вони повинні бути правильні.
4. Оцінку 2 (незадовільно) одержують студенти, відповіді яких можуть бути оцінені нижче вимог, сформульованих у попередньому пункті.

Порядок здійснення поточного оцінювання знань студентів - поточне оцінювання знань студентів здійснюється під час проведення практичних (семінарських) занять і має на меті перевірку рівня підготовленості студента до виконання конкретної роботи. Об'єктами поточного контролю є:

- активність та результативність роботи студента протягом семестру над

- вивченням програмного матеріалу дисципліни, відвідування занять;
- виконання індивідуальне навчально-дослідного завдання;
- виконання проміжного контролю;
- виконання модульного контрольного завдання.

Знання оцінюється за 4-бальною системою і згідно з „Методикою переведення показників успішності знань студентів” перекладається в систему оцінювання за шкалою ECTS (табл. 2.6). При оцінюванні практичних завдань увага приділяється також їх якості й самостійності, своєчасності здачі виконаних завдань викладачу (згідно з графіком навчального процесу). Якщо якась вимога не буде виконана, то оцінка буде знижена.

Проміжний модульний контроль та проведення контролю за змістовими модулями (ЗМ) - проміжний модульний контроль рівня знань передбачає виявлення опанування студентом матеріалу лекційного модуля та вміння застосувати його для вирішення практичної ситуації і проводиться у вигляді усного або письмового контролю. Проміжний модульний контроль проводиться двічі по закінченні кожного із змістових модулів.

Контроль здійснюється та оцінюється за двома складовими: лекційна (теоретична) та практична частини. Контроль за ЗМ проводиться у письмовій формі після того як розглянуто увесь теоретичний матеріал й виконано практичні (семінарські) завдання в межах кожного з трьох ЗМ. У результаті підсумкового оцінювання знань студенти отримують бали або проценти (табл. 2.5).

Таблиця 2.5 – Розподіл балів за змістовими модулями

Модулі (семестри) та змістові модулі	Розподіл балів, %
Модуль 1. Устаткування закладів готельно-ресторанного господарства	60
ЗМ 1.1 Устаткування та оснащення закладів готельного господарства	20
ЗМ 1.2 Устаткування ресторанного господарства	20
ЗМ 1.3 Інше оснащення та устаткування закладів готельно-ресторанного господарства	20

Може бути також використано тестове завдання (одиначного і множеного вибору різного рівня складності).

Оцінювання індивідуального навчально-дослідного завдання (ІНДЗ) – ІНДЗ оцінюється за такими критеріями:

- самостійність виконання;
- логічність та послідовність викладення матеріалу;
- повнота розкриття теми (проблемної ситуації або практичного завдання);
- обґрунтованість висновків;
- використання статистичної інформації та довідкової літератури;
- можлива наявність конкретних пропозицій;
- якість оформлення.

Проведення екзамену. Умовою допуску до іспиту є позитивні оцінки з

поточного контролю знань за змістовими модулями та індивідуальної навчально-дослідного завдання для студентів денної форми навчання (для студентів заочної форми навчання з обов'язковим захистом цієї роботи.) з оцінкою „відмінно”, „добре” або „задовільно”. Відповідно до вимог „Болонського процесу”, студенти, які не отримали 31 бал за результатами проміжного модульного контролю знань, до екзамену допущені не будуть.

Екзамен здійснюється в письмовій формі за екзаменаційними білетами або в тестовій формі за всією дисципліною „Устаткування закладів готельно-ресторанного господарства”.

За результатами проведення екзамену студенти можуть отримати максимально 40 балів або процентів. Оцінка знання матеріалу оцінюється за 4-бальною системою і згідно з „Методикою переведення показників успішності знань студентів” перекладається в систему оцінювання за шкалою ECTS (табл. 2.6).

Таблиця 2.6 – Шкала перерахунку оцінок результатів контролю знань студентів

Оцінка за національною шкалою	Визначення назви за шкалою ECTS	ECTS оцінка	% набраних балів
ВІДМІННО	<b>Відмінно</b> – відмінне виконання лише з незначними помилками	A	91 – 100
ДОБРЕ	<b>Дуже добре</b> – вище середнього рівня з кількома помилками	B	81 – 90 включно
	<b>Добре</b> – в загальному правильна робота з певною кількістю грубих помилок	C	71 – 80 включно
ЗАДОВІЛЬНО	<b>Задовільно</b> – непогано, але зі значною кількістю недоліків	D	61 – 70 включно
	<b>Достатньо</b> – виконання задовольняє мінімальні критерії	E	51 – 60 включно
НЕЗАДОВІЛЬНО	<b>Незадовільно*</b> – потрібно попрацювати перед тим, як перездати тест	FX	26 – 50 включно
	<b>Незадовільно</b> – необхідна серйозна подальша робота з повторним вивченням змістового модуля	F	від 0 – 25 включно

## СПИСОК ДЖЕРЕЛ

1. Архіпов В. В. Організація ресторанного господарства: навч. посіб. / В. В. Архіпов. – К.: Центр учбової літератури; Фірма „Інкос”, 2007. – 280 с.
2. Байлик С. І. Готельне господарство. Обладнання. Євроремонт. Експлуатація /С. І. Байлик. – К.: Дакор; Вира-Р, 2003. - 334 с.
3. Байлик С. И. Гостиничное хозяйство. Организация, управление, обслуживание: учеб. пособ /С. И. Байлик. – 2-е изд., перераб и доп. - К.: Дакор, 2006. – 288 с.
4. Байлик С. И. Гостиничное хозяйство: учебник / С. И. Байлик [для студ. высш. учеб. заведен.]. – 2-е изд., перераб и доп. – К.: Дакор, 2009. – 368 с.

5. Банько В. Г. Будівлі, споруди та обладнання туристських комплексів: навч. посібн. / В. Г. Банько. – [2-е вид.]. – К.: Дакор, 2008. – 328 с.
6. Дорохін В. О. Теплове обладнання підприємств харчування: підручник / В. О. Дорохін, Н. Б. Герман, О. П. Шеляков. – Полтава: РВВПУСКУ, 2004. - 583 с.
7. Дейниченко Г. В. Оборудование предприятий питания: справочник / Г. В. Дейниченко, В. А. Ефимова, Г. М. Постнов. – Ч. 1. – Х.: ДП ред. «Мир Техники и Технологии», 2002. - 256 с.
8. Дейниченко Г. В. Оборудование предприятий питания: справочник / Г. Д. Дейниченко, В. А. Ефимова, Г. М. Постнов. – Х.: ДП ред. «Мир Техники и Технологии», 2003. - 380 с.
9. Дейниченко Г. В. Оборудование предприятий питания: справочник / Г. В. Дейниченко, В. А. Ефимова, Г. М. Постнов. - Ч. 3. – Х.: ДП ред. «Мир Техники и Технологии», 2005, - 456 с.
10. Ляпина И. Ю. Организация и технология гостиничного обслуживания. / И. Ю. Ляпина. – М.: ПрофОбразИздат, 2001. – 231 с.
11. Писаревський І. М. Матеріально-технічна база готелів: підручник / І. М. Писаревський І. М., А. А. Рябев; Харк. нац. акад. міськ. госп-ва. – Х.: ХНАМГ, 2009. – 286 с.
12. Пахомов П. Л. Холодильна техніка: навч. посіб. / П. Л. Пахомов, В. В. Сафонов. – Х.: ХДУХТ, 2003. - 224 с.
13. Проектування закладів ресторанного господарства: навч. посіб.: [для вищ. навч. закл.] / [А. А. Мазаракі, М. І. Пересічний, С. Л. Шаповал та ін.]: за ред. А. А. Мазаракі. – 2-ге вид., переробл. та допов. – К.: Київ. нац. Торг.-екон. ун-т, 2010. – 340 с.
14. Тарасенко І. І. Процеси та апарати харчових виробництв: Навч. посіб. – К.: Київ. нац. торг.-екон. ун-т, 2002.
15. Устаткування закладів ресторанного господарства: навч. посіб. [для студ. вищих навч. закл., які навчаються за спеціальністю «Технологія харчування»] / І. О. Конвісер, Г. А. Бублик, Т. Б. Паригіна, Ю. М. Григор'єв; за ред. І. О. Конвісера. – К.: КНТЕУ, 2005.
16. Черевко А. И. Оборудование предприятий питания: т. 2. Торгово-технологическое оборудование / А. И. Черевко, Л. Н. Попов. – М.: Экономика, 1988. - 271 с.

## НАВЧАЛЬНЕ ВИДАННЯ

Програма та робоча програма навчальної дисципліни  
**„Устаткування закладів готельно-ресторанного господарства”**  
(для студентів 3 курсу денної і 4 курсу заочної форм навчання за напрямом  
підготовки 6.140101 – „Готельно-ресторанна справа”)

Укладач: **РЯБЄВ** Антон Анатолійович

В авторській редакції

Комп'ютерна верстка: *І. О. Храпко*

План 2011, поз. 428 Р

---

Підп. до друку 24.07.2012 р.  
Друк на ризографі  
Тираж 10 пр.

Формат 60x84/16  
Ум. друк. арк. 1,8  
Зам. № 8641

Видавець і виготовлювач:  
Харківська національна академія міського господарства,  
вул. Революції, 12, Харків, 61002  
Електронна адреса: [rectorat@ksame.kharkov.ua](mailto:rectorat@ksame.kharkov.ua)  
Свідоцтво суб'єкта видавничої справи:  
ДК №4064 від 12.05.2011 р.