



Уманський національний
університет садівництва

Факультет менеджменту

Кафедра туризму та готельно-
ресторанної справи

СИЛАБУС НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ «Устаткування закладів готельно-ресторанного господарства»

Рівень вищої освіти:	<u>Перший(бакалаврський)</u>
Спеціальність:	<u>241 «Готельно-ресторанна справа»</u>
Освітня програма:	<u>«Готельно-ресторанна справа»</u>
Семестр:	<u>5</u>
Рік навчання (курс):	<u>3</u>
Форма навчання:	<u>денна</u>
Кількість кредитів ЄКТС:	<u>3,5</u>
Мова викладання:	<u>українська</u>
Обов'язкова/вибіркова:	<u>обов'язкова</u>

Лектор курсу	Наталія Терещук, к.е.н., старший викладач кафедри туризму та готельно-ресторанної справи
Профайл лектора	https://tourism.udau.edu.ua/ua/pro-kafedru/vikladachi-ta-spivrobotniki/parubok-nataliia.html
Контактна інформація лектора (e-mail)	n.parubok91@gmail.com
Сторінка курсу в MOODLE	https://moodle.udau.edu.ua/course/view.php?id=397

ОПИС ДИСЦИПЛІНИ

Мета курсу	▸ ознайомлення студентів з устаткуванням, що забезпечує роботу підприємств торгівлі, ресторанного господарства та побутового обслуговування готельного комплексу, вивчення основ раціональної експлуатації обладнання.
Завдання курсу	▸ дати студентам комплекс необхідних знань, які дозволять спеціалісту кваліфіковано вирішувати питання раціональної експлуатації обладнання готельного комплексу, організувати ремонт і реконструкцію окремих видів обладнання, а також отримання студентами комплексу знань та практичних навичок з класифікації, вибору, виконання інженерно-технічних розрахунків, розміщення, технічного обслуговування устаткування готельно-ресторанного господарства, впровадження нової техніки для ефективного переоснащення підприємства, комплексної механізації, автоматизації, інформатизації технологічних процесів з урахуванням вітчизняного та зарубіжного досвіду.
Загальні компетентності	▸ навички здійснення безпечної діяльності; ▸ здатність застосовувати знання у практичних ситуаціях.
Спеціалізовані компетентності	▸ здатність розробляти нові послуги (продукцію) з використанням інноваційних технологій виробництва та обслуговування споживачів; ▸ здатність здійснювати підбір технологічного устаткування та обладнання, уміння вирішувати питання раціонального використання просторових та матеріальних ресурсів.
Програмні результати навчання	▸ організувати процес обслуговування споживачів готельних та ресторанних послуг на основі використання сучасних інформаційних, комунікаційних і сервісних технологій та дотримання стандартів якості і норм безпеки; ▸ здійснювати підбір технологічного устаткування та обладнання, вирішувати питання раціонального використання просторових та матеріальних ресурсів; ▸ розробляти нові послуги (продукцію), використовуючи сучасні технології виробництва та обслуговування споживачів; ▸ організувати роботу в закладах готельного і ресторанного господарства, відповідно до вимог охорони праці та протипожежної безпеки.

СТРУКТУРА КУРСУ

Тема	Години (лекції / практичні)	Результати навчання	Завдання	Оцінювання (балів)
Змістовий модуль 1. Механічне устаткування				
Тема 1. Поняття та призначення устаткування закладів готельно-ресторанного господарства. Універсальні кухонні машини та сортувально-колібрувальне устаткування	2/4	Визначити мету, завдання та зміст дисципліни. Охарактеризувати механічне устаткування. Ознайомитися з універсальними кухонними машинами, їх класифікацією. Знати видита класифікацію сортувально-калібрувального устаткування, класифікацію, принцип дії просіювачів, їх будову.	Активна участь у розгляді лекційного матеріалу Обговорення лекційного матеріалу Підготовка і захист реферативного матеріалу	5
Тема 2. Мийне та очищувальне устаткування	2/2	Знати види очищувального устаткування. Ознайомитися з машинами періодичної та безперервної дії. Охарактеризувати види мийного устаткування: машини для миття овочів, машини для миття посуду. Дати характеристику посудомийній машині періодичної та безперервної дії.	Активна участь у розгляді лекційного матеріалу Обговорення лекційного матеріалу Міні-лекція Підготовка і захист реферативного матеріалу	5
Тема 3. Устаткування для перемішування, подрібнювання та різального устаткування	2/2	Знати класифікацію подрібнювального устаткування. Розмельювальні машини та механізми. Машини та механізми для отримання пюреподібних продуктів. Класифікація різального устаткування. Машини для нарізання плодів та овочів. Машини для розрізання м'яса та риби. Машини для нарізання гастрономічних товарів. Машини для нарізання хліба. Машини спеціального призначення. Види місильно-перемішувального устаткування. Машини та механізми для перемішування.	Активна участь у розгляді лекційного матеріалу Обговорення лекційного матеріалу Міні-лекція Презентація за темою заняття Підготовка і захист реферативного матеріалу	5
Поточний модульний контроль				5
Змістовий модуль 2. Теплове та холодильне устаткування				
Тема 4. Жарильно-	2/2	З'ясувати класифікацію, індексацію, уніфікацію	Активна участь у розгляді	5

пекарське устаткування. Пароконвектоми		теплових апаратів. Вимоги до теплових апаратів – експлуатаційні, конструктивні, охорони праці, економічні. Режимні характеристики процесу варіння, середовище, в якому відбувається процес, номенклатуру стравоварильного устаткування.	лекційного матеріалу Обговорення лекційного матеріалу Міні-лекція Презентація за темою заняття Підготовка і захист реферативного матеріалу	
Тема 5. Стравоварильне та водогрійне устаткування. Кавові станції	2/2	Знати способи теплового оброблення харчових продуктів та джерела теплової енергії, класифікацію та конструктивні елементи теплових апаратів. Гастрономічні ємкості. Тепловий розрахунок теплових апаратів. Універсальні теплові апарати. Харчоварильне устаткування. Кіп'ятильники, водонагрівачі, правила експлуатації обладнання та техніка безпеки. Теплові та експлуатаційні показники роботи. Кавові апарати, їх класифікація та види.	Активна участь у розгляді лекційного матеріалу Обговорення лекційного матеріалу Міні-лекція Презентація за темою заняття Підготовка і захист реферативного матеріалу	5
Тема 6. Холодильне устаткування	2/2	Знати теоретичні основи штучного охолодження та машинного охолодження. Використання холоду у громадському харчуванні та його апаратне забезпечення. Холодильні шафи, вітрини, прилавки та охолоджувальні столи. Охолоджувачі напоїв, льодогенератори і фризери.	Активна участь у розгляді лекційного матеріалу Обговорення лекційного матеріалу Міні-лекція Презентація за темою заняття Підготовка і захист реферативного матеріалу	5
Поточний модульний контроль				5
Змістовий модуль 3. Торгове та допоміжне устаткування				
Тема 7. Устаткування	2/2	Знати правила експлуатації устаткування. Перегляд	Активна участь у розгляді	5

<p>для шведського столу та кейтерингу.</p>		<p>конструкцій буфетів, що охолоджуються. Звернути увагу на марміти та чефери. Класифікація, призначення, правила експлуатації, перегляд конструкцій. Дати характеристику сучасному устаткуванню для кейтерингу. Вимоги до меблів і устаткування, що використовується при кейтеринговому обслуговуванні. Вивчити гастроемності, термоконтейнери та термобокси, теплові шафи. Призначення, правила експлуатації, перегляд конструкцій. Пересувні візки. Призначення допоміжного устаткування. Класифікація, технологічні вимоги.</p>	<p>лекційного матеріалу</p> <p>Обговорення лекційного матеріалу</p> <p>Міні-лекція</p> <p>Презентація за темою заняття</p> <p>Підготовка і захист реферативного матеріалу</p>	
<p>Тема 8. Підйомно-транспортне устаткування. Технологічні автомати та механізовані лінії .</p>	<p>2/2</p>	<p>Знати класифікацію підйомно-транспортне устаткування. Машини та механізми періодичної та безперервної дії. Устаткування для штабелювання та вантажних операцій. Вантажно-розвантажувальні машини. Правила експлуатації підйомно-транспортного устаткування.</p>	<p>Активна участь у розгляді лекційного матеріалу</p> <p>Обговорення лекційного матеріалу</p> <p>Міні-лекція</p> <p>Презентація за темою заняття</p> <p>Підготовка і захист реферативного матеріалу</p>	<p>5</p>
<p>Тема 9. Автоматизовані системи управління в закладах готельно-ресторанного господарства.</p>	<p>2/2</p>	<p>Знати загальну характеристику інформаційних процесів. Інформаційні процеси в готелі. Інформаційні процеси в ресторані. Охарактеризувати системи резервування та бронювання послуг. Інтернет - технології в сфері готельно-ресторанної діяльності. Автоматизовані системи управління рестораном.</p>	<p>Активна участь у розгляді лекційного матеріалу</p> <p>Обговорення лекційного матеріалу</p> <p>Міні-лекція</p> <p>Презентація за темою заняття</p> <p>Підготовка і захист</p>	<p>5</p>

			реферативного матеріалу	
Тема 10. Оснащення житлової, адміністративної, обслуговуючої та підсобної груп приміщень Устаткування для клінінгу, пралень та хімчисток.	2/2	Знати вимоги, які надаються до устаткування закладів готельно-ресторанного господарства. Класифікація та основні технічні характеристики устаткування закладів готельно-ресторанного господарства. Принципи оснащення закладів готельно-ресторанного господарства. Оснащення готельних номерів різних класів. Функціональні приміщення готельного господарства. Класифікація, принцип дії, основні технічні характеристики і правила експлуатації устаткування в пральних та хімчистках.	Активна участь у розгляді лекційного матеріалу Обговорення лекційного матеріалу Міні-лекція Презентація за темою заняття Підготовка і захист реферативного матеріалу	5
Тема 11. Устаткування для послуг з організації дозвілля в агросадибах.	2/2	Знати класифікацію устаткування для послуг з організації дозвілля у закладах готельно-ресторанного господарства. Ігрове та паркове устаткування. Атракціони для дітей, дорослих і сімейні. Устаткування для боулінгу, більярду та кегельбану: класифікація, основні характеристики та правила експлуатації. Види обладнання та аксесуари для казино, картонних ігор. Устаткування залів для проведення культурних або ділових заходів. Основні напрями автоматизації інформаційного обслуговування; автоматизація обробки інформації; автоматизації обміну інформацією, включаючи; «електронна пошта»; локальна мережа, телекопіювальні апарати; відеоінформаційні системи.	Активна участь у розгляді лекційного матеріалу Обговорення лекційного матеріалу Міні-лекція Презентація за темою заняття Підготовка і захист реферативного матеріалу	5
Поточний модульний контроль				5
Всього за семестр				70
Екзамен				30
Всього за курс	22/24			100

ПОЛІТИКА КУРСУ

Політика оцінювання	В основу рейтингового оцінювання знань закладена 100-бальна шкала оцінювання (максимально можлива сума балів, яку може набрати здобувач за всіма видами контролю знань з дисципліни з урахуванням поточної успішності, самостійної роботи, науково-дослідної роботи, модульного контролю, підсумкового контролю тощо). Встановлюється, що при вивченні дисципліни до моменту підсумкового контролю (іспиту) здобувач може набрати максимально 70 балів. На підсумковому контролі (іспит) здобувач може набрати максимально 30 балів, що в сумі і дає 100 балів.
Політика щодо академічної доброчесності	Під час підготовки рефератів та індивідуальних науково-дослідних завдань, проведення контрольних заходів здобувачі повинні дотримуватися правил академічної доброчесності, які визначено Кодексом доброчесності Уманського НУС. Очікується, що роботи студентів будуть їх оригінальними дослідженнями чи міркуваннями. Жодні форми порушення академічної доброчесності не толеруються. Виявлення ознак академічної недоброчесності в письмовій роботі здобувача є підставою для її незарахування викладачем, незалежно від масштабів плагіату.
Політика щодо відвідування	Відвідування занять є обов'язковим. За об'єктивних причин (наприклад, хвороба, міжнародне стажування) навчання може відбуватись індивідуально (за погодженням із деканом факультету).

ШКАЛА ОЦІНЮВАННЯ: НАЦІОНАЛЬНА ТА ECTS

Сума балів за всі види навчальної діяльності	Оцінка ECTS	Оцінка за національною шкалою	
		для екзамену, курсового проекту (роботи), практики	для заліку
90-100	A	відмінно	зараховано
82-89	B	добре	
74-81	C		
64-73	D	задовільно	
60-63	E		
35-59	FX	незадовільно з можливістю повторного складання	не зараховано з можливістю повторного складання
0-34	F	незадовільно з обов'язковим повторним вивченням дисципліни	не зараховано з обов'язковим повторним вивченням дисципліни

РЕКОМЕНДОВАНІ ДЖЕРЕЛА

Базова література

1. Туризм і гостинність: досвід і сучасні реалії: колективна монографія / за наук. ред. С.Р. Бабушко. Київ: ФОП Гуляєва В. М., 2021. 244 с.
2. Економіка, менеджмент, маркетинг туризму та гостинності: навч. посібник / П.Г. Перерва, В.О. Матросова, О.М. Проскурня, Т.О. Кобелева, А.В. Косенко [та ін.]; ред.: проф. Перерва П.Г., проф. Матросова В.О., доц. Проскурня О.М.; Нац. техн. ун-т «Харків. політехн. ін-т». – Харків, 2020. 893 с.
3. Гуць В. С., Коваль О. А., Русавська В. А. Технологічне устаткування готелів, готельних комплексів : підручник. Київ : Видавництво Ліра-К, 2019. 568 с.
4. Галасюк С.С., Нездоймінов С.Г. Організація готельного господарства: навчально-практичний посібник. Одеса: ОНЕУ, 2019. 203 с.
5. Ковешніков В.С., Матвієнко А.Т., Разметова О.Г. Організація готельно-ресторанного господарства : Навч. посіб. Київ : Видавництво Ліра-К, 2018. 564 с.
6. Готельно-ресторанна справа. Навчально-методичне видання. [Б.М. Андрушків, Л.Я. Малюта, Г.Й. Островська та ін.]. Тернопіль : ФОП Паляниця В.А.,

2018. 268 с.

7. Островська Г.Й. Особливості розвитку готельно-ресторанної справи: кухні народів світу. Навчальний посібник. Тернопіль : Підручники і посібники, 2018. 268 с.

8. Коваленко Л.Г., Непочатенко В.О., Нагернюк Д.В. Організація ресторанного господарства. ВПЦ «Візаві», Умань, 2018. 374 с.

9. HoReCa: навч. посіб.:у 3т. Т.3. Кейтеринг (2-вид.) / за заг. ред. А.А. Мазаракі. К.: КНТЕУ, 2017. 426 с.

10. Доценко В. Ф., Губеня В. О. Устаткування закладів ресторанного господарства: підручник. Київ : Кондор, 2016 . 636 с.

11. Байлік С. І., Писаревський І. М. Організація готельного господарства: підруч. Харків. нац. ун-т міськ. госп-ва ім. О. М. Бекетова. Харків: ХНУМГ ім. О.М. Бекетова, 2015. 329 с.

12. Архіпов В. В. Організація ресторанного господарства: навч. посіб. К.: Центр учбової літератури, 2015. 280 с.

13. П'ятницька Г.Т. Ресторанне господарство України: ринкові трансформації, інноваційний розвиток, структурна переорієнтація: Монографія. К.: КНТЕУ, 2015. 465 с.

14. Бойко М.Г., Гопкало Л.М. Організація готельного господарства: підручник. К.: Київ. нац. торг.-екон. ун-т, 2015. 516 с.

15. Готельно-ресторанна справа. Навчально-методичне видання. Книга 1. / Б.М.Андрушків, Л.Я. Малюта, Г.Й. Островська та ін. – Тернопіль: ФОП Паляниця В.А., 2018. 268 с.

16. Мальська М.П., Гаталяк О.М., Ганич Н.М. Ресторанна справа : Технологія та організація обслуговування туристів (теорія та практика) : підруч. Київ : Центр учбової літератури, 2013. 304 с.

17. Мазаракі А.А., Шаповал С.Л., Тарасенко І.І. Устаткування закладів ресторанного господарства : навч. посіб. для студ. вищ. навч. закл. К. : КІІВ. нац. торг.-екон. ун-т, 2013. 640 с.

18. Лук'янов В.О., Мунін Г.Б. Організація готельно-ресторанного обслуговування. К.: Кондор-Видавництво, 2012. 346 с.

Допоміжна література

1. Балацька Н.Ю. Ресторанний бізнес в умовах пандемії коронавірусу: проблеми та напрями трансформації моделей розвитку. *Інфраструктура ринку*. 2020. Вип 42. С. 117–122.

2. Шацька З.Я., Шевель А.А. Організація роботи підприємств готельної сфери в умовах пандемії COVID-19. *Ефективна економіка*. 2020. № 10. URL:<http://www.economy.nayka.com.ua/?op=1&z=8249>

3. Гейдарова О. В., Гризовська Л. О. Особливості типізації засобів розміщення в індустрії гостинності. *Вісник Хмельницького національного університету*. Сер. Економічні науки. 2019, № 5. С. 74-77.

4. Голод А.П. Інноваційні фактори модернізації індустрії гостинності регіону. *Маркетинг в умовах розвитку цифрових технологій : матеріали Всеукр. наук.-практ. інтернет-конф. (5 жовтня 2018 р)*. Луцьк: ІВВ Луцького НТУ, 2018. С. 91-92.

5. Мартієнко А. І., Дишкантюк О. В. Сутність гостинності як економічної категорії: *Економіка: реалії часу*. № 2 (30). 2017. С. 72–78. URL: <https://economics.net.ua/files/archive/2017/No2/72.pdf>.

6. Лупич О. О. Формування конкурентоспроможного готельного господарства регіону: дисертація. Ужгород, 2017. URL: <https://www.uzhnu.edu.ua/uk/infocentre/get/14429>

7. Дишкантюк О.В. Формування інфраструктурного забезпечення сфери гостинності. *Економіст*. 2016. № 7. С. 25–28.

8. Мазур В. Індустрія гостинності – ефективний інструмент розвитку туристичного бізнесу. *Журнал Європейської економіки*. 2015. Т. 14(3). С. 273-284.

9. Мазаракі А.А. Організація обслуговування в закладах ресторанного господарства: підручник. за заг. ред. Н. О. П'ятницької. – 2 -ге вид., пероб. та допов. К.: Центр навч. л-ри, 2011. 584 с.

10. Абрамова В. В., Тонкошкур М. В. Історія туризму: підручник, Харків: Харківська національна академія міського господарства, 2010. 294 с.

Інформаційні ресурси:

1. Нормативні акти України. URL: <http://www.nau.kiev.ua>.
2. Українська інформаційна система. URL: <http://www.utis.com.ua>.