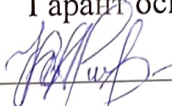


МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ
УМАНСЬКИЙ НАЦІОНАЛЬНИЙ УНІВЕРСИТЕТ

Кафедра туризму та готельно-ресторанної справи

"ЗАТВЕРДЖУЮ"

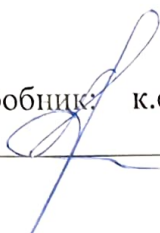
Гарант освітньої програми

 Любов КОВАЛЕНКО
" 12 " 08 2025 р.

РОБОЧА ПРОГРАМА НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ
«УСТАТКУВАННЯ ЗАКЛАДІВ ГОТЕЛЬНО-РЕСТОРАННОГО
ГОСПОДАРСТВА»

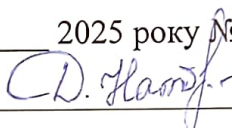
Освітній рівень:	<u>перший (бакалаврський)</u>
Галузь знань:	<u>І «Транспорт та послуги»</u>
Спеціальність:	<u>І2 «Готельно-ресторанна справа та кейтеринг»</u>
Освітня програма:	<u>Готельно-ресторанна справа</u>
Факультет:	<u>менеджменту</u>

Робоча програма з дисципліни «Устаткування закладів готельно-ресторанного господарства» для здобувачів вищої освіти першого (бакалаврського) рівня спеціальності І2 «Готельно-ресторанна справа» освітньої програми «Готельно-ресторанна справа». Умань: Уманський НУС, 2025. 13 с.

Розробник: к.е.н., доцент кафедри туризму та готельно-ресторанної справи
 Людмила МАЛЮГА

Робоча програма затверджена на засіданні кафедри туризму та готельно-ресторанної справи

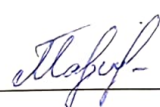
Протокол від " __19__ " __серпня__ 2025 року № __1__

Завідувач кафедри  Діана НАГЕРНІОК

" __19__ " __серпня__ 2025 року

Схвалено науково-методичною комісією факультету менеджменту

Протокол від " __20__ " __серпня__ 2025 року № __1__

Голова  Марина ГОМЕНІОК

" __20__ " __серпня__ 2025 року

1. ОПИС НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ

Найменування показників	Галузь знань, спеціальність, освітній рівень, назва освітньої програми	Характеристика навчальної дисципліни
		денна форма навчання
Кількість кредитів – 3,0	Галузь знань І «Транспорт та послуги»	Обов’язкова
Модулів – 1	Спеціальність І2 «Готельно-ресторанна справа та кейтеринг»	Рік підготовки:
Змістових модулів – 3		3-й
Індивідуальне науково-дослідне завдання –		Семестр
Загальна кількість годин – 90		6-й
Тижневих годин для денної форми навчання: аудиторних – 3 самостійної роботи студента – 3	Освітня програма: «Готельно-ресторанна справа»	Лекції
		18 год.
		Практичні
		22 год.
		Самостійна робота
		50 год.
		Вид контролю: екзамен

2. МЕТА ТА ЗАВДАННЯ НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ

Вивчення освітньої компоненти «Устаткування закладів готельно-ресторанного господарства» має важливе значення для формування у здобувачів вищої освіти професійних знань і практичних умінь щодо вибору, експлуатації та технічного обслуговування сучасного технологічного устаткування, що використовується у закладах готельно-ресторанної сфери.

Дисципліна спрямована на формування у майбутніх фахівців системного уявлення про технологічні процеси виробництва кулінарної продукції, організації готельних послуг, вимоги до безпечної, ефективної та енергоощадної експлуатації обладнання. Вона забезпечує розуміння взаємозв'язку між технічними, технологічними й економічними показниками діяльності закладу, формує вміння використовувати сучасні технологічні рішення та устаткування для підвищення якості обслуговування споживачів.

Мета навчальної дисципліни: формування у здобувачів вищої освіти системи знань про конструкцію, принцип дії, технічні характеристики та правила експлуатації устаткування закладів готельно-ресторанного господарства, набуття практичних умінь з раціонального використання технічних ресурсів у процесі виробництва та обслуговування, забезпечення енергоефективності, безпечних умов праці й дотримання санітарно-гігієнічних норм.

Основними завданнями дисципліни є:

- вивчення класифікації, технічних характеристик і принципів роботи основного та допоміжного устаткування закладів готельно-ресторанного господарства;
- формування знань щодо вимог до монтажу, експлуатації, технічного обслуговування та ремонту устаткування;
- набуття навичок вибору оптимального технологічного обладнання відповідно до типу й потужності закладу;
- оволодіння принципами проектування технологічних ліній і раціонального розміщення устаткування у виробничих приміщеннях;
- засвоєння правил техніки безпеки, енергоефективності та екологічної експлуатації устаткування;
- формування умінь використовувати сучасні інформаційні технології для розрахунку параметрів роботи технічних систем і контролю технологічних процесів.

Місце навчальної дисципліни в структурно-логічній схемі ОПП: Курс «Устаткування закладів готельно-ресторанного господарства» є однією з базових професійно-орієнтованих дисциплін, що забезпечує практичну підготовку здобувачів вищої освіти у сфері готельно-ресторанного бізнесу. Він сприяє формуванню техніко-технологічної компетентності, необхідної для організації ефективної роботи виробничих і обслуговуючих підрозділів підприємств.

Вона забезпечує формування у студентів професійних компетентностей, пов'язаних із раціональною експлуатацією технологічного устаткування, проектуванням технологічних процесів, дотриманням технічних і санітарних вимог у роботі закладів готельно-ресторанної сфери, та закладає основу для подальшої практичної діяльності в умовах сучасного виробництва й сервісу.

Пререквізити: для вивчення цього курсу необхідно засвоїти такі дисципліни: «Товарознавство», «Організація готельного господарства», «Організація ресторанного господарства».

Постреквізити: набуті здобувачем вищої освіти знання при вивченні освітнього компонента є обов'язковими для таких складових подальшого навчання: «Проектування закладів готельно-ресторанного господарства», «Гігієна і санітарія в галузі», «Технологія продукції ресторанного господарства», «Організація сільського (зеленого) туризму», «Менеджмент готельно-ресторанного господарства».

У процесі реалізації програми дисципліни «Устаткування закладів готельно-ресторанного господарства» формуються наступні компетентності із передбачених освітньою програмою (табл. 2.1):

Таблиця 2.1.

Матриця компетентностей і програмних результатів навчання, що формуються під час вивчення навчальної дисципліни «Устаткування закладів готельно-ресторанного господарства»

Шифр компетентності	Компетентності	Шифр програмних результатів навчання	Програмні результати навчання
Загальні компетентності (ЗК)			
ЗК 2	Здатність діяти соціально відповідально та свідомо, реалізувати свої права і обов'язки як члена суспільства, усвідомлювати цінності громадянського (вільного демократичного) суспільства, верховенства права, прав і свобод людини і громадянина в Україні.	РН 1	Знати, розуміти і вміти використовувати на практиці основні положення законодавства, національних і міжнародних стандартів, що регламентують діяльність суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу.
ЗК 10	Здатність застосовувати знання у практичних ситуаціях.	РН 7	Організовувати процес обслуговування споживачів готельних та ресторанних послуг на основі використання сучасних інформаційних, комунікаційних і сервісних технологій та дотримання стандартів якості і норм безпеки.
Спеціальні (фахові) компетентності (СК)			
СК 3	Здатність використовувати на практиці основи діючого законодавства в сфері готельного та ресторанного бізнесу та відстежувати зміни.	РН 9	Здійснювати підбір технологічного устаткування та обладнання, вирішувати питання раціонального використання просторових та матеріальних ресурсів.
		РН 14	Організовувати роботу в закладах готельного і ресторанного господарства, відповідно до вимог охорони праці та протипожежної безпеки.

Методи навчання та засоби діагностики, що відповідають визначеним результатам навчання за навчальною дисципліною «Устаткування закладів готельно-ресторанного господарства», наведено у табл. 2.2, 2.3.

Таблиця 2.2.

Результати, методи навчання та методи контролю за навчальною дисципліною «Устаткування закладів готельно-ресторанного господарства»

Результати навчання за навчальною дисципліною		Методи навчання	Методи контролю
1	Знання:		
1.1	Концептуальні знання, набуті в процесі навчання та професійної діяльності, включаючи певні знання сучасних досягнень	Активна участь у розгляді лекційного матеріалу Обговорення лекційного матеріалу Міні-лекція Презентація за темою заняття	Усне опитування, тестування, розв'язування ситуаційних завдань, підготовка та представлення презентацій, рефератів, міні-лекцій, складання комплексного кросворду, виконання модульних контрольних заходів, підсумковий контроль
1.2	Критичне осмислення основних теорій, принципів, методів і понять у навчанні та професійній діяльності	Підготовка і захист реферативного матеріалу	
2	Уміння/навички:		

2.1	Здатність інтегрувати знання та розв'язувати складні задачі у широких або мультидисциплінарних контекстах	Активна участь у розгляді лекційного матеріалу Обговорення лекційного матеріалу Міні-лекція Презентація за темою заняття Підготовка і захист реферативного матеріалу	Усне опитування, тестування, розв'язування ситуаційних завдань, підготовка та представлення презентацій, рефератів, міні-лекцій, складання комплексного кросворду, виконання модульних контрольних заходів, підсумковий контроль.
2.2	Здатність розв'язувати проблеми у нових або незнайомих середовищах за наявності неповної або обмеженої інформації з урахуванням аспектів соціальної та етичної відповідальності		
3	Комунікація:		
3.1	Донесення до фахівців і нефахівців інформації, ідей, проблем, рішень та власного досвіду в галузі професійної діяльності	Активна участь у розгляді лекційного матеріалу Обговорення лекційного матеріалу Міні-лекція Презентація за темою заняття Рольові ігри Підготовка і захист реферативного матеріалу	Усне опитування, тестування, розв'язування ситуаційних завдань, підготовка та представлення презентацій, рефератів, міні-лекцій, складання комплексного кросворду, виконання модульних контрольних заходів, підсумковий контроль.
4	Відповідальність і автономія:		
4.1	Управління комплексними діями або проектами, відповідальність за прийняття рішень у непередбачуваних умовах	Активна участь у розгляді лекційного матеріалу Обговорення лекційного матеріалу Міні-лекція Презентація за темою заняття Підготовка і захист реферативного матеріалу	Усне опитування, тестування, розв'язування ситуаційних завдань, підготовка та представлення презентацій, рефератів, міні-лекцій, складання комплексного кросворду, виконання модульних контрольних заходів, підсумковий контроль.
4.2	Відповідальність за внесок до професійних знань і практики та/або оцінювання результатів діяльності команд та колективів	Активна участь у розгляді лекційного матеріалу Обговорення лекційного матеріалу Міні-лекція Презентація за темою заняття Підготовка і захист реферативного матеріалу	Усне опитування, тестування, розв'язування ситуаційних завдань, підготовка та представлення презентацій, рефератів, міні-лекцій, складання комплексного кросворду, виконання модульних контрольних заходів, підсумковий контроль.

Таблиця 2.3.

Методи навчання та методи контролю програмних результатів навчання з навчальної дисципліни «Устаткування закладів готельно-ресторанного господарства»

Програмний результат навчання		Метод навчання	Методи контролю
РН 1	Знати, розуміти і вміти використовувати на практиці основні положення законодавства, національних і міжнародних стандартів, що регламентують діяльність суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу.	Активна участь у розгляді лекційного матеріалу Обговорення лекційного матеріалу Міні-лекція Презентація за темою заняття Підготовка і захист реферативного матеріалу Для активізації навчального процесу передбачено застосування самонавчання через Moodle.	Усне опитування, тестування, розв'язування завдань, вправ, підготовка та представлення презентацій, рефератів, міні-лекцій, бібліографії, складання комплексного кросворду, виконання модульних контрольних заходів, підсумковий контроль.

РН 7	Організовувати процес обслуговування споживачів готельних та ресторанних послуг на основі використання сучасних інформаційних, комунікаційних і сервісних технологій та дотримання стандартів якості і норм безпеки.	Активна участь у розгляді лекційного матеріалу Обговорення лекційного матеріалу Міні-лекція Презентація за темою заняття Підготовка і захист реферативного матеріалу Для активізації навчального процесу передбачено застосування самонавчання через Moodle.	Усне опитування, тестування, розв'язування завдань, вправ, підготовка та представлення презентацій, рефератів, міні-лекцій, бібліографії, складання комплексного кросворду, виконання модульних контрольних заходів, підсумковий контроль.
РН 9	Здійснювати підбір технологічного устаткування та обладнання, вирішувати питання раціонального використання просторових та матеріальних ресурсів.	Активна участь у розгляді лекційного матеріалу Обговорення лекційного матеріалу Міні-лекція Презентація за темою заняття Підготовка і захист реферативного матеріалу Для активізації навчального процесу передбачено застосування самонавчання через Moodle.	Усне опитування, тестування, розв'язування завдань, вправ, підготовка та представлення презентацій, рефератів, міні-лекцій, бібліографії, складання комплексного кросворду, виконання модульних контрольних заходів, підсумковий контроль.
РН 14	Організовувати роботу в закладах готельного і ресторанного господарства, відповідно до вимог охорони праці та протипожежної безпеки.	Активна участь у розгляді лекційного матеріалу Обговорення лекційного матеріалу Міні-лекція Презентація за темою заняття Підготовка і захист реферативного матеріалу Для активізації навчального процесу передбачено застосування самонавчання через Moodle.	Усне опитування, тестування, розв'язування завдань, вправ, підготовка та представлення презентацій, рефератів, міні-лекцій, бібліографії, складання комплексного кросворду, виконання модульних контрольних заходів, підсумковий контроль.

3. ПРОГРАМА НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ

Змістовий модуль 1. Механічне устаткування

Тема 1. Поняття та призначення устаткування закладів готельно- ресторанного господарства. Універсальні кухонні машини та сортувально- колібрувальне устаткування

Механічне устаткування. Види універсальних кухонних машин, їх класифікація. Види сортувально-калібрувального устаткування. Класифікація, принцип дії просіювачів, їх будова.

Тема 2. Мийне та очищувальне устаткування

Види очищувального устаткування. Машини періодичної та безперервної дії. Машини для очищення риби від луски. Види мийного устаткування. Машини для миття овочів. Машини для миття посуду. Посудомийні машини періодичної та безперервної дії.

Тема 3. Устаткування для перемішування, подрібнювання та різального устаткування

Класифікація 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.

Змістовий модуль 2. Теплове та холодильне устаткування

Тема 4. Жарильно-пекарське устаткування. Пароконвектомати

Класифікація, індексація, уніфікація теплових апаратів. Вимоги до теплових апаратів – експлуатаційні, конструктивні, охорони праці, економічні. Режимні характеристики процесу

Тема 5. Стравоварильне та водогрійне устаткування. Кавові станції
Теплове устаткування. Способи теплового оброблення харчових продуктів та джерела теплової енергії. Класифікація 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.

Теоретичні основи штучного охолодження та машинного охолодження. Використання холоду у громадському харчуванні та його апаратурне забезпечення. Холодильні шафи, вітрини, прилавки та охолоджувальні столи. Охолоджувачі напоїв, льодогенератори і фризери.

Правила експлуатації устаткування. Конструкції буфетів, що охолоджуються. Марміти та чефери. Сучасне устаткування для кейтерінгу. Вимоги до меблів і устаткування, що використовується при кейтерінговому обслуговуванні. Гастроємності, термоконтейнери та термобокси, теплові шафи. Пересувні візки. Призначення допоміжного устаткування. Класифікація, технологічні вимоги.

Класифікація підйомно-транспортне устаткування. Машини та механізми періодичної та безперервної дії. Устаткування для штабелювання та вантажних операцій. Вантажно-розвантажувальні машини. Правила експлуатації підйомно- транспортне устаткування.

Загальна характеристика 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.

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.

Класифікація устаткування для послуг з організації дозвілля в агросадибах. Ігрове та паркове устаткування. Атракціони для дітей, дорослих і сімейні. 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.

Назви змістових модулів і тем	Кількість годин					
	денна форма					
	Усього	у тому числі				
		л	п	лаб	інд	с.р.
Модуль 1						

Змістовий модуль 1. Механічне устаткування						
Тема 1. Поняття та призначення устаткування закладів готельно-ресторанного господарства. Універсальні кухонні машини та сортувально-колібрувальне устаткування	9	2	2	–	–	5
Тема 2. Мийне та очищувальне устаткування	9	2	2	–	–	5
Тема 3. Устаткування для перемішування, подрібнювання та різального устаткування	9	2	2	–	–	5
Разом за змістовим модулем 1	27	6	6	–	–	15
Змістовий модуль 2. Теплове та холодинське устаткування						
Тема 4. Жарильно-пекарське устаткування. Пароконвектомати	9	2	2	–	–	5
Тема 5. Стравоварильне та водогрійне устаткування. Кавові станції	9	2	2	–	–	5
Тема 6. Холодинське устаткування	9	2	2	–	–	5
Разом за змістовим модулем 2	27	6	6	–	–	15
Змістовий модуль 3. Торгове та допоміжне устаткування						
Тема 7. Устаткування для шведського столу та кейтерингу. Допоміжне устаткування	8	2	2	–	–	4
Тема 8. Підйомно-транспортне устаткування. Технологічні автомати та механізовані лінії	7	1	2	–	–	4
Тема 9. Автоматизовані системи управління в закладах готельно-ресторанного господарства	7	1	2	–	–	4
Тема 10. Оснащення житлової, адміністративної, обслуговуючої та підсобної груп приміщень Устаткування для клінінгу, пралень та хімчисток	7	1	2	–	–	4
Тема 11. Устаткування для послуг з організації дозвілля в агросадибах	7	1	2	–	–	4
Разом за змістовим модулем 3	36	6	10	–	–	20
Усього годин	90	18	22	–	–	50

5. ТЕМИ ПРАКТИЧНИХ ЗАНЯТЬ

№ з/п	Назва теми	Кількість годин
Змістовий модуль 1. Механічне устаткування		
1.	Тема 1. Поняття та призначення устаткування закладів готельно-ресторанного господарства. Універсальні кухонні машини та сортувально-колібрувальне устаткування	2
2.	Тема 2. Мийне та очищувальне устаткування	2
3.	Тема 3. Устаткування для перемішування, подрібнювання та різального устаткування	2
Змістовий модуль 2. Теплове та холодинське устаткування		
4.	Тема 4. Жарильно-пекарське устаткування. Пароконвектомати	2
5.	Тема 5. Стравоварильне та водогрійне устаткування. Кавові станції	2
6.	Тема 6. Холодинське устаткування	2
Змістовий модуль 3. Торгове та допоміжне устаткування		
7.	Тема 7. Устаткування для шведського столу та кейтерингу. Допоміжне устаткування	2
8.	Тема 8. Підйомно-транспортне устаткування. Технологічні автомати та механізовані лінії	2
9.	Тема 9. Автоматизовані системи управління в закладах готельно-ресторанного господарства	2
10.	Тема 10. Оснащення житлової, адміністративної, обслуговуючої та підсобної груп приміщень Устаткування для клінінгу, пралень та хімчисток	2

11.	Тема 11. Устаткування для послуг з організації дозвілля в агросадибах	2
	Разом	22

6. САМОСТІЙНА РОБОТА

№ з/п	Назва теми	Кількість годин
1.	Універсальні кухонні машини та сортувально-колібувальне устаткування, їх характеристику та класифікацію.	5
2.	Машини періодичної та безперервної дії мийного устаткування. Посудомийні машини періодичної та безперервної дії, визначити їх класи та описати будову.	5
3.	Види місильно-перемішувального устаткування, їх класифікація. Машини для збивання продуктів (міксери), їх будова та види. Устаткування пресувальне та для вакуумного оброблення. Різальні машини та механізми. Машини спеціального призначення, їх класифікація.	5
4.	Теплоносії. Загальні принципи будови теплових апаратів. Стравоварильне та жарильно-пекарське обладнання.	5
5.	Класифікація допоміжного теплового устаткування. Навести приклад та описати машину.	5
6.	Штучне та машинне охолодження. Використання холоду у громадському харчуванні та його апаратурне забезпечення.	5
7.	Марміти, теплові стійки та вітрини, теплові шафи, лінії роздачі. Описати механізовані лінії: будова, принципи дії.	5
8.	Види, будова та принцип дії вантажопідіймального устаткування. Організації експлуатації транспортних засобів. Оснащення драйв-сервісу. Класифікація транспортних засобів за призначенням, видом, формою власності.	4
9.	Система D2System: переваги та недоліки системи. Порядок реєстрації реєстраторів розрахункових операцій. Електронні контрольно-касові реєстратори (ЕККР). Комп'ютерно-касові системи. Режим роботи реєстраторів розрахункових операцій. Правила експлуатації реєстраторів розрахункових операцій. Способи розрахунків з покупцями.	4
10.	Устаткування для пралень та хімчисток. Сміттевід на підприємствах готельного господарства. Класифікація й обладнання сміттєводу, його експлуатація. Пилоприбирання. Обладнання систем центрального пилоприбирання. Побутові і професійні пиłosоси. Розкрити питання про інноваційні клінінгові технології у закладах готельного господарства.	4
11.	Розгляд устаткування для проведення культурних або ділових заходів в агросадибах.	4
	Разом	50

7. МЕТОДИ НАВЧАННЯ

При вивченні дисципліни «Устаткування закладів готельно-ресторанного господарства» використовуються студентоцентрований, проблемноорієнтований, компетентнісний підходи до навчання, ініціативне самонавчання.

Тематичні лекції з використанням мультимедійних засобів; практичні заняття із проведенням дискусій; підготовка презентацій з використання сучасних програмних засобів; самонавчання на основі конспектів, посібників та іншої рекомендованої літератури; консультації з викладачем та виконання індивідуальних завдань через електронне модульне середовище навчального процесу Moodle.

8. МЕТОДИ КОНТРОЛЮ

Рейтингова система оцінювання, яка передбачає усне і письмове опитування; поточний

модульний контроль; презентація науково-дослідних робіт; екзамен.

9. КРИТЕРІЙ ТА ШКАЛА ОЦІНЮВАННЯ ЗНАНЬ І ВМІНЬ ЗДОБУВАЧІВ ВИЩОЇ ОСВІТИ

Поточний (модульний) контроль											Екзамен	Сума
Змістовий модуль 1			Змістовий модуль 2			Змістовий модуль 3						
T1	T2	T3	T4	T5	T6	T7	T8	T9	T10	T11	30	100
6	7	7	6	7	7	6	6	6	6	6		

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

10. МЕТОДИЧНЕ ЗАБЕЗПЕЧЕННЯ

Методичне забезпечення організації навчального процесу з навчальної дисципліни «Устаткування закладів готельно-ресторанного господарства» включає:

- освітню програму;
- робочу програму навчальної дисципліни;
- конспект лекцій з навчальної дисципліни;
- плани практичних занять і методичні рекомендації щодо їх проведення;

Малюга Л.М. Інструктивно-методичні матеріали до практичних занять з дисципліни «Устаткування закладів готельно-ресторанного господарства» для студентів першого (бакалаврського) рівня вищої освіти спеціальності J2 «Готельно-ресторанна справа та кейтеринг» освітньої програми «Готельно-ресторанна справа». Умань: Уманський НУС. 2025. 13 с.;

завдання для самостійної роботи студента і методичні рекомендації щодо їх виконання;

Малюга Л.М. Методичні вказівки до самостійної роботи з дисципліни «Устаткування закладів готельно-ресторанного господарства» для студентів першого (бакалаврського) рівня вищої освіти спеціальності J2 «Готельно-ресторанна справа та кейтеринг» освітньої програми «Готельно-ресторанна справа». Умань: Уманський НУС. 2025. 13 с..

- засоби діагностики знань та умінь студентів;
- завдання для модульного та підсумкового контролю знань;
- рекомендована література.

11. РЕКОМЕНДОВАНІ ДЖЕРЕЛА

Базова література

1. Гуць В. С., Коваль О. А., Русавська В. А. Технологічне устаткування готелів,

готельних комплексів : підручник. Київ : Видавництво Ліра-К, 2019. 568 с.

2. Доценко В.Ф., Губеня В.О. Устаткування закладів ресторанного господарства: підручник / Доценко В.Ф., Губеня В.О. Київ: Кондор-Видавництво, 2016. 636 с.

3. Ковешніков В.С., Матвієнко А.Т., Разметова О.Г. Організація готельно-ресторанного господарства : Навч. посіб. Київ : Видавництво Ліра-К, 2018. 564 с.

4. 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.

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

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

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

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

9. 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.

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

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

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

13. 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.

14. 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.

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

16. Поперечний А.М., Потапов В.О., Корнійчук В.Г. Моделювання процесів та обладнання харчових виробництв : підручник. Київ : Центр учбової літератури, 2012. 312 с.

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

18. Шаповал С.Л., Тарасенко І.І., Шинкаренко О.П. Устаткування закладів ресторанного господарства. Механічне устаткування : навч. посіб. /за заг. ред. А. А. Мазаракі. Київ : КНТЕУ, 2011. 240 с.

19. Каталог теплового устаткування закладів ресторанного господарства : навч.-метод. видання / авт.: Т. Б. Паригіна, Н. П. Форостяна. Київ : КНТЕУ, 2011. 212 с.

20. Устаткування підприємств харчування : практикум. Ч. 1. Механічне устаткування / Г. В. Дейниченко, Н. О. Афукова, Г. М. Постнов [та ін.]. К. : ІНКІОС, 2016. 308 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. 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.

5. 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.

6. 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>.

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

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

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

10. 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.

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

12. Монтандон А. Гостеприимство: этнографическая мечта? / Ален Монтандон ; пер. с фр. Е. Гальцевой // Новое литературное обозрение. 2004. №1 (65). С.61 –70.

Інформаційні ресурси:

1. Нормативні акти України. URL: <http://www.nau.kiev.ua>.

2. Українська інформаційна система. URL: <http://www.utis.com.ua>.

ЗМІНИ В РОБОЧІЙ ПРОГРАМІ

У робочій програмі відповідно до освітньої програми «Готельно-ресторанна справа» переглянуто розподіл балів, які отримують студенти, оновлено методичне забезпечення.