

МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ

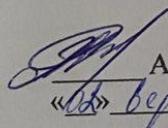
Відокремлений структурний підрозділ

«Любешівський технічний фаховий коледж

Луцького національного технічного університету»

Випускна циклова (методична) комісія педагогічних працівників харчового виробництва, галузевого машинобудування, готельно-ресторанної справи та обліку і оподаткування

ЗАТВЕРДЖЕНО

 Директор
Анатолій ХОМИЧ
«05» березня 2024р.

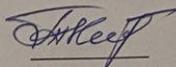
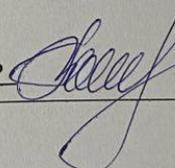
НАВЧАЛЬНА ПРОГРАМА

**УСТАТКУВАННЯ ЗАКЛАДІВ ГОТЕЛЬНО-РЕСТОРАННОГО
ГОСПОДАРСТВА**

Освітньо-професійний ступінь	Фаховий молодший бакалавр з готельно-ресторанної справи
Галузь знань	24 Сфера обслуговування
Спеціальність	241 Готельно-ресторанна справа
Освітньо-професійна програма	Готельно-ресторанна справа

Любешів 2024 р.

ДАНІ ПРО ПОГОДЖЕННЯ НАВЧАЛЬНОЇ ПРОГРАМИ

<p>Розглянуто та схвалено на засіданні робочої проектної групи (РПГ) освітньо-професійної програми «Готельно-ресторанна справа»</p>	<p>Протокол від <u>02.09.2024р.</u> № <u>1</u></p> <p>Керівник РПГ</p> <p> (підпис)</p> <p><u>Кравченко Т.Ф.</u> (прізвище, ініціали)</p>
<p>Розглянуто та схвалено на засіданні випускної циклової (методичної) комісії педагогічних працівників харчового виробництва, галузевого машинобудування, готельно-ресторанної справи та обліку і оподаткування</p>	<p>Протокол від <u>02.09.2024р.</u> № <u>1</u></p> <p>Голова ЦК</p> <p> (підпис)</p> <p><u>Кравченко Т.Ф.</u> (прізвище, ініціали)</p>
<p>Розглянуто і схвалено на засіданні методичної ради коледжу</p>	<p>Протокол від <u>02.09.24р.</u> № <u>01</u></p> <p>Голова МР  Герасимик-Чернова Т.П.</p>

НАВЧАЛЬНА ПРОГРАМА ДИСЦИПЛІНИ

1. Загальна інформація про навчальну дисципліну	
Повна назва навчальної дисципліни	Устаткування закладів готельно-ресторанного господарства
Розробник(и)	Кох Альона Сергіївна, викладач першої категорії
Обсяг навчальної дисципліни	Обсяг навчальної дисципліни становить 4 кредити ЄКТС, 120 годин, Форма контролю – екзамен. Курсовий проект (робота) (за наявності) – не передбачено.
Мова(и) викладання	Українською мовою
2. Місце навчальної дисципліни в освітній програмі	
Статус дисципліни	Навчальна дисципліна, що формує спеціальні компетентності
Передумови для вивчення дисципліни	Необхідні знання з: «Технологія галузі», «Основи екології і БЖД».
Додаткові умови	Одночасно мають бути вивчені (забезпечені): «Технологія продукції ресторанного господарства», «Інформаційні технології».
Обмеження	Обмеження відсутні
3. Мета та завдання навчальної дисципліни	
<p>Метою вивчення навчальної дисципліни «Устаткування закладів готельно-ресторанного господарства» - є вивчення теоретичних основ процесів, що реалізуються в устаткуванні закладів готельно-ресторанного господарства, принципів його вибору за функціональним призначенням, технічними характеристиками, конструктивними та експлуатаційними особливостями, безпекою праці; оволодіння методиками розрахунків теоретичної продуктивності, обґрунтованої кількості машин та апаратів для технічного оснащення закладів готельно-ресторанного господарства; підготовка спеціалістів, спроможних знати й вирішувати питання по використанню нових видів машин і апаратів; формування у студентів компетенцій фахівців галузі готельно-ресторанного господарства в нових ринкових умовах. продуктів; хімічного складу продовольчої сировини та перетворення її основних компонентів під час переробки.</p>	
<p>Завдання дисципліни: - ознайомити студентів з усіма видами механічного, теплового, холодильного та торговельно-технологічного обладнання, функціональним призначенням і особливостями конструкцій різних машин і апаратів, правилами їх експлуатації і техніки безпеки, методикою розрахунку техніко-економічних показників їх роботи; - забезпечити засвоєння студентами теоретичних основ процесів теплової та механічної обробки продуктів;</p>	

- ознайомити студентів з призначенням, класифікацією, будовою, правилами експлуатації ваговимірального та касового устаткування, торговельних автоматів, холодильних машин;
- надати студентам уміння виконувати необхідні інженерні розрахунки елементів технологічних машин і режимів роботи різних видів обладнання.

4. Компетентності, якими повинен оволодіти здобувач в результаті вивчення дисципліни

ІК. Здатність особи розв'язувати складні задачі та практичні проблеми у сфері галузевого машинобудування, що вимагає застосування положень і методів відповідних наук та може характеризуватися певною невизначеністю умов; відповідальність за результати своєї діяльності; здійснення контролю інших осіб у визначених ситуаціях.

ЗК 8. Здатність використовувати інформаційні та комунікаційні технології.

СК4. Здатність здійснювати раціональний вибір технологічного обладнання, комплектацію технічних комплексів, мати базові уявлення про правила їх експлуатації на підприємствах харчової промисловості та в закладах готельно-ресторанного господарства.

5. Професійні результати навчання

РН 6. Застосовувати навички клієнтоорієнтованого сервісу у професійній діяльності.

РН 12. Здійснювати підбір технологічного устаткування й обладнання для раціонального використання просторових і матеріальних ресурсів.

6. Вимоги до знань і вмінь

Згідно з вимогами освітньо-професійної програми студенти повинні знати:

- вимоги до оснащення житлової, адміністративної, обслуговуючої та підсобної груп приміщень закладів розміщення;
- технічні характеристики, номенклатуру, принцип дії та функціональне призначення побутових приладів, аудіо- та відеотехніки, якими оснащуються готельні номери;
- технічні характеристики, номенклатуру, принцип дії та функціональне призначення устаткування для клінінгу;
- теоретичні основи процесів теплової, механічної та холодильної обробки продуктів;
- технічні характеристики, номенклатуру, принцип дії та функціональне призначення устаткування закладів готельно-ресторанного господарства вітчизняних і закордонних фірм, основні фактори, які впливають на ефективність роботи апаратів;
- функціональне призначення та сфери використання машин і апаратів для механізації технологічних процесів закладів готельно-ресторанного господарства;
- методику розрахунків теоретичної продуктивності апаратів;

вміти:

- згідно вимог підбирати оснащення житлової, адміністративної, обслуговуючої та підсобної груп приміщень закладів розміщення;
- раціонально вибирати устаткування для закладів готельно-ресторанного господарства;
- оволодіти навичками праці з різними видами устаткування;
- вміти економічно обґрунтовувати технічне оснащення закладів готельно-ресторанного господарства.

7. Програма навчальної дисципліни

Тема1. Вступ.

Мета і завдання дисципліни «Устаткування закладів готельного та ресторанного господарства». Функція устаткування, що використовується в готелях та ресторанах. Основні

ознаки класифікації устаткування для готельно-ресторанних комплексів. Норми та особливості оснащення закладів готельно-ресторанного господарства виробничим, торговельним, устаткуванням для відпочинку та оздоровлення, проведення ділових нарад.

Оснащення приміщень готелів, номерів меблями та устаткуванням.

Характеристика побутових засобів, застосовуваних в готелі.

Оснащення готельного номеру побутовими приладами: аудіо- та відеотехніка, фени, праски, чайники, кліматичне обладнання. Вимоги до оснащення готельних номерів різних категорій меблями.

Санітарно-технічне устаткування готельного комплексу.

Характеристика меблів, що встановлюються в нежитловій зоні готельного підприємства. Вимоги до облаштування коридорів готелю.

Особливості облаштування міні-бару в номерах готелів різних категорій. Правила встановлення сейфів у готельних номерах.

Освітлювальні прилади в номерах та технічних приміщеннях готелю, приміщеннях загального користування.

Практичне заняття: Підбір професійного устаткування для готельного номера.

Тема 2. Устаткування для клінінгу, пралень та хімчисток.

Поняття клінінгових технологій. Класифікація устаткування для професійного прибирання: пилоприбирання та видалення сміття: централізовані системи, побутові і професійні пилососи, машини для миття й натирання підлоги та їх класифікація; системи для миття вікон і підлоги; професійне устаткування для прибирання зовнішніх територій.

Устаткування для пралень: класифікація, призначення, будова, принцип дії, основні технічні характеристики, правила експлуатації та безпеки устаткування. Фінішне устаткування: гладильне та сушильне устаткування. Устаткування для хімічного чищення та аквачищення.

Практичне заняття. Вивчення будови, принципу роботи, правил експлуатації устаткування для прибирання (клінінгу) та прання.

Тема 3. Автоматизовані системи захисту і доступу у готельні підприємства.

Призначення, структура та види програм управління підприємствами готельного бізнесу.

Система відеоспостереження у готельно-ресторанних комплексах. Принципи встановлення камер спостереження та види відеокамер. Системи зв'язку та охоронної сигналізації у готельних підприємствах. Системи протипожежного захисту готельних комплексів.

Система контролю доступу в готельних закладах. Електронні замки по безконтактним картам в готелях та система електронних ключів.

Практичне заняття: Ознайомлення з автоматизованими системами захисту і доступу у готельні підприємства.

Тема 4. Оснащення драйв-сервісу.

Класифікація транспортних засобів, які можуть входити до складу матеріально-технічної бази готельних комплексів.

Призначення легкового автомобільного транспорту при готельних комплексах.

Характеристика автобусів та інших засобів пересування.

Семінарське заняття: Транспортні засоби та тарифи на перевезення.

1. Класифікація транспортних засобів за призначенням, видом, формою власності.
2. Організація експлуатації транспортних засобів у готельно-ресторанному господарстві.
3. Класи вантажів. Транспортні тарифи на перевезення.

Тема 5. Устаткування для конференц- та бізнес-центрів

Системне обладнання для бізнес зони готелю. Системи фонові музики та оповіщення для конференц- та бізнес центрів. Система комутації аудіо-і відеосигналів. Система синхронного перекладу.

Системи відображення інформації під час конференцій та нарад. Мультимедійне обладнання: види проекторів та екранів. Особливості використання інтерактивних дошок для проведення конференцій. Використання презентаційного пульта доповідачами на конференції.

Тема 6. Устаткування послуг оздоровчого комплексу та спортивних видів розваг.

Устаткування для плавальних басейнів, саун, тренажерних залів, соляріїв, масажних, спортивних залів.

Класифікація устаткування для послуг оздоровчого комплексу.

Класифікація устаткування для послуг з організації дозвілля у закладах готельно-ресторанного господарства.

Ігорне, ігрове та паркове устаткування. Атракціони для дітей, дорослих та сімейні. Оснащення дитячих майданичків, міні-клубів у готельних закладах.

Устаткування для боулінгу, більярду та кегельбану.

Семінарське заняття: Устаткування SPA, фітнес-центрів та казино.

1. Обладнання SPA-центрів при готелях, SPA-готелів.
2. Оснащення приміщень фітнес-центрів та тренажерних зал.
3. Види обладнання та аксесуари для казино.

Тема 7. Мийне та очищувальне устаткування.

Призначення та види мийного і очищувального устаткування. Машини для миття овочів.

Машини для миття посуду та інвентарю.

Очищувальне устаткування, будова принцип роботи, правила безпечної експлуатації.

Практичне заняття. Вивчення будови, принципу роботи, правил безпечної експлуатації мийного та очищувального устаткування

Тема 8. Устаткування подрібнювальне та різальне.

Класифікація устаткування для подрібнення та машин для нарізання продуктів.

Розмельювальні машини, їх різновиди. Машини і механізми для розмельювання кави.

Машини для подрібнення варених продуктів (кутери, блендери, бліксери).

Машини для нарізання гастрономічних продуктів (слайсери), хліба. Особливості будови, принцип дії, правила безпечної експлуатації.

Машини і механізми для нарізання овочів та плодів. Особливості будови, принцип дії, правила безпечної експлуатації.

Практичне заняття. Вивчення будови машин для розмельювання, подрібнення, нарізання продуктів та правила безпечної експлуатації.

Тема 9. Устаткування місильно-перемішувальне та дозувально- формувальне.

Призначення та види місильно-перемішувального устаткування.

Особливості конструкцій збивальних машин різних типів, принцип роботи, правила експлуатації.

Призначення і класифікація дозувально-формувального устаткування.

Пресувальне устаткування: особливості будови, принцип роботи, правила безпечної експлуатації.

Практичне заняття: Вивчення будови та принципу дії місильно-перемішувального устаткування.

Тема 10. Устаткування для варіння, смаження та випікання.

Класифікація варильного устаткування. Апарати для приготування гарячих напоїв. Кавоварки і кавові машини. Сосисковарки і пастакукери (макаронварки). Особливості експлуатації окремих моделей, принцип роботи, правила безпечної експлуатації.

Класифікація універсальних теплових апаратів та їх характеристика.

Класифікація спеціалізованих теплових апаратів та їх призначення.

Практичне заняття. Вивчення будови устаткування для варіння, смаження та випікання та правила безпечної експлуатації.

Тема 11. Холодильне устаткування.

Процеси та способи охолодження, їх види та характеристика.

Поняття про холодильну машину, види, будова.

Холодильні агенти, поняття, види, будова, застосування.

Холодильні камери, їх види, будова, принцип дії, застосування, переваги, недоліки.

Холодильні шафи. Холодильні прилавки і вітрини, прилавки-вітрини, бонети, ларі, охолоджувальні столи, салатетти, фризери, гранітори, льодогенератори, охолоджувачі напоїв, шокери. Будова, техніко-економічна характеристика, правила експлуатації.

Практичне заняття: Підбір холодильного устаткування за призначенням і місцем використання. Визначення основних правил безпечної експлуатації, причин несправності холодильного устаткування і способи їх вирішення.

Тема 12. Устаткування для шведського столу та кейтерингу.

Призначення, особливості застосування. Класифікація допоміжного теплового устаткування.

Теплові стійки, термостати, теплові шафи, теплові вітрини, мобільні кавові станції, мобільні кухні; особливості будови окремих моделей, правила безпечної експлуатації.

Марміти та чефери, їх класифікація, призначення, правила експлуатації.

Призначення, конструктивні особливості та правила експлуатації салат-барів, буфетів що охолоджуються.

Призначення та характеристика контейнерів (порційних, транспортних, термоконтейнерів, пересувних, контейнерів для транспортування страв на підносах).

Гастроємності, їх призначення, види та характеристика.

Конструкції пересувних візків.

Характеристика роздавальних закладів ресторанного господарства різних типів; їх склад, комплектація.

Сучасне устаткування для кейтерингу. Вимоги до меблів, устаткування, інвентарю, що використовується під час кейтерингового обслуговування.

Семінарське заняття: Матеріально-технічне забезпечення шведського столу та кейтерингу.

1. Призначення салат-барів, їх конструктивні особливості.

2. Призначення та класифікація мармітів та чеферів, правила експлуатації.

3. Особливості використання мобільної кухні під час кейтерингового обслуговування.

4. Меблі та устаткування, що використовується під час кейтерингового обслуговування.

5. Призначення та види гастроємностей, термоконтейнерів та термобоксів.

6. Види шведських ліній, їх призначення, особливості комплектації.

Тема 13. Система автоматизації закладів ресторанного господарства.

Призначення, структура та види систем автоматизації закладів ресторанного господарства, переваги використання. Види електронного меню.

Необхідність використання РРО та ПРРО, їх класифікація, структура та характеристика. Способи розрахунку з відвідувачами.

Поняття про вендінг. Класифікація та структура торгових автоматів. Характеристика автоматів для продажу рідких, штучних товарів та для комбінованої торгівлі.

Практичне заняття. Вивчення систем автоматизації закладів ресторанного господарства.

8. Тематичне планування навчальної дисципліни

<i>Назва розділу і теми</i>	<i>Кількість годин</i>
<i>Тема 1.</i> Вступ. Оснащення приміщень готелів, номерів меблями та устаткуванням.	6
<i>Тема 2.</i> Устаткування для клінінгу, пралень та хімчисток	6
<i>Тема 3.</i> Автоматизовані системи захисту і доступу у готельні підприємства.	4
<i>Тема 4.</i> Оснащення драйв-сервісу.	6
<i>Тема 5.</i> Устаткування для конференц- та бізнес-центрів	6
<i>Тема 6.</i> Устаткування послуг оздоровчого комплексу та спортивних видів розваг.	4
<i>Тема 7.</i> Мийне та очищувальне устаткування.	4
<i>Тема 8.</i> Устаткування подрібнювальне та різальне.	6
<i>Тема 9.</i> Устаткування місильно-перемішувальне та дозувальне-формувальне.	6
<i>Тема 10.</i> Устаткування для варіння, смаження та випікання.	6
<i>Тема 11.</i> Холодильне устаткування.	8
<i>Тема 12.</i> Устаткування для шведського столу та кейтерингу.	8
<i>Тема 13.</i> Система автоматизації закладів ресторанного господарства.	5
ВСЬОГО:	75

9. Критерії оцінки знань, умінь і навичок студентів

Контроль навчальної роботи здобувачів освіти і оцінювання здійснюються за 4-бальною (традиційною) шкалою:

Оцінка	Критерії оцінки
«2»	З допомогою викладача відтворює на рівні розпізнання окремі елементи навчального матеріалу та викопує зі значними труднощами окремі елементи практичних завдань. Під час відповіді і при виконанні практичних завдань припускається суттєвих
«3»	Без достатнього розуміння відтворює основний навчальний матеріал та виконує практичні завдання з епізодичною допомогою викладача. З помилками дає визначення основних понять. Може частково аналізувати навчальний матеріал, порівнювати і робити висновки. Користується окремими видами технічної і конструктивно-технологічної документації. При відповіді та виконанні практичних завдань припускається помилок. Які може частково виправити.
«4»	Володіє основним навчальним матеріалом в усній, письмовій і графічній формах та застосовує його при виконанні практичних завдань як в типових, так і в дещо ускладнених умовах. Дає визначення основних понять, аналізує, порівнює і систематизує інформацію та робить висновки. Його відповідь в цілому правильна, логічна і достатньо обґрунтована. Виконує практичні завдання з типовим алгоритмом з консультацією викладача. Усвідомлено користується довідковою інформацією. При відповіді та виконанні практичних завдань припускається несуттєвих помилок, які може виправити.
«5»	Володіє системними знаннями навчального матеріалу та ефективно їх застосовує для виконання практичних завдань, що передбачені навчальною програмою. Відповідь студента повна, правильна, логічна, містить аналіз, систематизацію, узагальнення. Вміє самостійно знаходити і користуватися джерелами інформації, оцінювати отриману інформацію. Встановлює причинно-наслідкові та міжпредметні зв'язки. Робить аргументовані висновки. Бездоганно виконує практичні завдання як з використанням типового алгоритму, так і за самостійно розробленим алгоритмом.

10. Рекомендована література.

10.1. Основна

1. Бойко М.Г. Організація готельного господарства : Підруч. для студ. екон. спеціальностей вищих навч.закл. / М. Г. Бойко, Л. М. Гопкало. –К. : Київ. нац. торг.-екон. ун-т, 2006. – 447с.

2. Торговельне обладнання: підручник / А.А. Мазаракі, С.Л. Шаповал, І.І. Тарасенко, О.П., Шинкаренко – К. : Київ. нац. торг.-екон. ун-т, 2018. –320 с.

3. Устаткування закладів ресторанного господарства : навч. посіб. для студ. вищ. навч. закл. / [А.А. Мазаракі, С.Л. Шаповал, І.І. Тарасенко та ін. / за ред. А.А. Мазаракі] – К. : Київ. нац. торг.-екон. ун-т, 2013. - 640 с.

4. HoReCa:навч. посіб.: у 3 т. Т. 1. Готелі / [А.А. Мазаракі, С.Л. Шаповал, С.В. Мельнниченко та ін.] ; за ред.. А.А. Мазаракі. – 2-ге вид., виправл. І доповн.- Київ. Київ. Нац.. торг.-екон. ун-т, 2017. – 411 с.

5. HoReCa:навч. посіб.: у 3 т. Т. 2. Ресторани / [А.А. Мазаракі, С.Л. Шаповал, С.В. Мельнниченко та ін.] ; за ред.. А.А. Мазаракі. — Київ. Київ. нац. торг.-екон. ун-т, 2017. - 311 с.

10.2. Додаткова

1. Устаткування закладів ресторанного господарства: підручник / Доценко В.Ф., Губеня В.О. – Київ: Кондор-Видавництво, 2016.

2. Дейниченко Г.В., Ефимова В.А., Постнов Г.М. Оборудование предприятий питания: Справочник: Учеб.пособие для студентов вузов:В 3-х ч.,Ч.3 .- Х.: Мир техники и технологий, 2005.

3. Наказ міністерства Економіки та з питань європейської інтеграції України № 2 від 3 січня 2003 року «Про затвердження Рекомендованих норм технічного оснащення закладів ресторанного господарства». – К.: 2003.

4. Проектування закладів ресторанного господарства : підручник / А.А. Мазаракі, С.Л. Шаповал, О.М. Григоренко. - К. : Київ. нац. торг.-екон. ун-т, 2017. – 184 с.

10.3. Інтернет-ресурси:

1. Сайт компанії «Новий проект».-Режим доступу: www.np.com.ua
2. Сайт компанії «Silence».-Режим доступу : www.silence.com.ua
3. Сайт компанії «Меркс».-Режим доступу : www.merx.ua.
4. Сайт компанії «Ефес». – Режим доступу : www.efes.com.ua.
5. Офіційний сайт Міністерства економіки та з питань європейської інтеграції України. – Режим доступу : www.me.kmu.gov.ua.
6. Сайт компанії «Раціональ». – Режим доступу : www.rational-online.com.18
7. Сайт компанії «D2 System». – Режим доступу : www.d2.ua
8. Сайт компанії «Профітекс».-Режим доступу:www.profitex.com
- 9..<http://www.ltklntu.org.ua/%d0%be%d0%bf%d1%96%d1%80%d0%bc%d0%b0%d1%82%d0%b5%d1%80%d1%96%d0%b0%d0%bb%d1%96%d0%b2/>
10. <https://www.blogger.com/blog/posts>.