

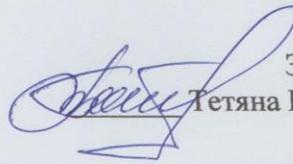
МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ

Відокремлений структурний підрозділ

«Любешівський технічний фаховий коледж

Луцького національного технічного університету»

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



ЗАТВЕРДЖЕНО

Заступник директора з НР

Тетяна ГЕРАСИМИК-ЧЕРНОВА

**РОБОЧА ПРОГРАМА НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ
УСТАТКУВАННЯ ЗАКЛАДІВ ГОТЕЛЬНО-РЕСТОРАННОГО
ГОСПОДАРСТВА**

Освітньо-професійний ступінь	Фаховий молодший бакалавр з готельно-ресторанної справи
Галузь знань	I Транспорт та послуги
Спеціальність	J2 Готельно-ресторанна справа та кейтеринг
Освітньо-професійна програма	Готельно-ресторанна справа

Любешів 2025 р.

Розробник: Корх Альона Сергіївна, викладач коледжу

ДАНІ ПРО ПОГОДЖЕННЯ
РОБОЧОЇ ПРОГРАМИ НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ

Розглянуто та схвалено на засіданні робочої проектної групи (РПГ) освітньо-професійної програми «Готельно-ресторанна справа»	Протокол від <u>04.09.2025р.</u> № <u>1</u> Керівник РПГ  <u>Кравченко Т.Ф.</u> (підпис) (прізвище, ініціали)
Розглянуто та схвалено на засіданні випускної циклової (методичної) комісії педагогічних працівників харчового виробництва, галузевого машинобудування та готельно-ресторанної справи	Протокол від <u>04.09.2025р.</u> № <u>1</u> Голова ВЦ(М)К  <u>Кравченко Т.Ф.</u> (підпис) (прізвище, ініціали)

Дані про перегляд робочої програми навчальної дисципліни:

Навчальний рік, в якому вносяться зміни	Номер додатку до робочої програми з описом змін	Зміни розглянуто і схвалено			
		Дата та номер протоколу засідання РПГ	Підпис керівника РПГ	Дата та номер протоколу засідання циклової методичної комісії	Голова циклової методичної комісії

РОБОЧА ПРОГРАМА НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ

1. Загальна інформація про навчальну дисципліну	
Повна назва навчальної дисципліни	Устаткування закладів готельно-ресторанного господарства
Розробник(и)	Кох Альона Сергіївна, викладач першої категорії E-mail: korhaliona1974@gmail.com https://www.blogger.com/blog/posts
Семестр вивчення навчальної дисципліни	Нормативний терміну навчання - 15 тижнів протягом 1 -го семестру
Обсяг навчальної дисципліни	Обсяг навчальної дисципліни становить 4 кредити ЄКТС, 120 годин, з яких 75 годин становить контактна робота з викладачем (45 годин лекцій, 30 години практичних занять), 45 годин становить самостійна робота. Форма контролю – екзамен. Кількість тижневих аудиторних годин для денної форми навчання - 5 год. 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: «Вступ до спеціальності», «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:</p> <ul style="list-style-type: none"> • ознайомлення студентів із класифікацією устаткування, що використовується у закладах готельно-ресторанного господарства; • надання студентам знань із будови і принципи роботи устаткування різного призначення; • навчання студентів раціонально використовувати устаткування готельно-ресторанного господарства; • вивчення нових моделей професійного готельно-ресторанного устаткування; • оволодіння студентами знаннями, необхідними для розв'язання практичних завдань пов'язаних з експлуатацією обладнання готелів. • ознайомлення студентів із правилами безпечної експлуатації різних видів устаткування; 	

•навчання студентів дотримуватися вимог щодо експлуатації автоматизованих систем закладів ресторанного господарства.

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 інформацій-ні 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 обґрунтувати 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 фонової 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.

Розмелювальні машини, їх різновиди. Машини і механізми для розмелювання 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 розмелювання, 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 (макароніварки). 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 (структура дисципліни)

№ з/п	Назва теми курсу	Лекції (год.)	ПР (год.)	семінарські (год.)	СР (год.)	СР підг. до екза(год.)	РГР, Р	КП (Р)	Всього (год.)	Примітка
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11
1.	Тема 1. Вступ. Оснащення приміщень готелів, номерів меблями та устаткуванням.	4	2	-	1	1				
2.	Тема 2. Устаткування для клінінгу, пралень та хімчисток	4	2	-	1	3				
3.	Тема 3. Автоматизовані системи захисту і доступу у готельні підприємства.	4	2	-	1	2				
4.	Тема 4. Оснащення драйв-сервісу.	2	-	2	1	1				
5.	Тема 5. Устаткування для конференц- та бізнес-центрів	4	2	-	1	2				
6.	Тема 6. Устаткування послуг оздоровчого комплексу та спортивних видів розваг.	2	-	2	1	1				
7.	Тема 7. Мийне та очищувальне устаткування.	2	2	-	2	2				
8.	Тема 8. Устаткування подрібнювальне та різальне.	4	2	-	1	3				
9.	Тема 9. Устаткування місильно-перемішувальне та дозувально-формувальне.	4	2	-	2	3				
10.	Тема 10. Устаткування для варіння, смаження та випікання.	4	2	-	1	3				
11.	Тема 11. Холодильне устаткування.	4	4	-	1	3				
12.	Тема 12. Устаткування для шведського столу та кейтерингу.	4	-	4	1	3				
13	Тема 13. Система автоматизації закладів ресторанного господарства.	3	2	-	1	3				
	ВСЬОГО:	45	22	8	15	30			120	

9. Теоретичне планування курсу

№ з/п	Назва тем курсу, лекційних занять та їх зміст. Назви змістовних модулів	Час опрацювання	Бібліографія
1	2	3	4
	Вступ. Зміст дисципліни «Устаткування закладів готельно-ресторанного господарства».		
1.	Тема 1. Вступ. Оснащення приміщень готелів, номерів меблями та устаткуванням		
1.1.	Лекція 1. Характеристика побутових засобів, застосовуваних в готелі.	2	Л 1 (ст.54-77)

	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. Поняття, класифікація та призначення устаткування закладів готельно-ресторанного господарства. Вимоги, які надаються до устаткування закладів готельно-ресторанного господарства.		
1.2.	Лекція 2. 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.	2	Л 1 (ст.93-100)
2.	Тема 2. Устаткування для клінінгу, пралень та хімчисток		
2.1.	Лекція 3. 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.	2	Л 1 (ст. 103-125)
2.2.	Лекція 4. 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	2	Л 1 (ст. 128-129)
3.	Тема 3. Автоматизовані системи захисту і доступу у готельні підприємства.		
3.1	Лекція 5. 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	2	Л 1 (ст. 103-125)
3.2.	Лекція 6. Система контролю доступу в готельних закладах. Електронні замки по безконтактним картам в готелях та система електронних ключів	2	Л 1 (ст. 125-128)
4.	Тема 4. Оснащення драйв-сервісу.		
4.1.	Лекція 7. 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.	2	Л 3 (ст. 583-585)
5.	Тема 5. Устаткування для конференц- та бізнес-центрів		
5.1.	Лекція 8. Системне обладнання для бізнес зони готелю. Системи фонові музики та оповіщення для конференц- та бізнес центрів. Система комутації аудіо-і відеосигналів. Система синхронного перекладу.	2	Л 1 (ст. 190-195)
5.2.	Лекція 9. 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.	2	Л 1 (ст. 190-195)
6.	Тема 6. Устаткування послуг оздоровчого комплексу та спортивних видів розваг.		
6.1	Лекція 10. Устаткування для плавальних басейнів, саун, тренажерних залів, соляріїв, масажних, спортивних залів.Класифікація устаткування для послуг оздоровчого комплексу.Класифікація	2	Л 1 (ст. 191-193)

	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.		
7.	Тема 7. Мийне та очищувальне устаткування.		
7.1.	Лекція 11. Призначення та види мийного і очищувального устаткування. Машина для миття овочів. Машина для миття посуду та інвентарю. Очищувальне устаткування, будова принцип роботи, правила безпечної експлуатації.	2	Л 3 (ст. 39-49)
8.	Тема 8. Устаткування подрібнювальне та різальне.		
8.1	Лекція 12.Класифікація устаткування для подрібнення та машин для нарізання продуктів. Розмельювальні машини, їх різновиди. Машина і механізми для розмелювання кави. Машина для подрібнення варених продуктів (кутери, блендери, бліксері).	2	Л 3 (ст. 74-94)
8.2	Лекція 13. Машина для нарізання гастрономічних продуктів (слайсери), хліба. Особливості будови, принцип дії, правила безпечної експлуатації. Машина і механізми для нарізання овочів та плодів. Особливості будови, принцип дії, правила безпечної експлуатації.	2	Л 3 (ст. 94-133)
9.	Тема 9. Устаткування місильно-перемішувальне та дозувально-формувальне.		
9.1.	Лекція 14. Призначення та види місильно-перемішувального устаткування. Особливості конструкцій збивальних машин різних типів, принцип роботи, правила експлуатації.	2	Л 3 (ст. 145-159)
9.2.	Лекція 15. Призначення і класифікація дозувально-формувального устаткування. Пресувальне устаткування: особливості будови, принцип роботи, правила безпечної експлуатації.	2	Л 3 (ст. 171-177)
10.	Тема 10. Устаткування для варіння, смаження та випікання.		
10.1.	Лекція 16. Класифікація варильного устаткування. Апарати для приготування гарячих напоїв. Кавоварки і кавові машини. Сосисковарки і пастакукери (макароноварки). Особливості експлуатації окремих моделей, принцип роботи, правила безпечної експлуатації.	2	Л 3 (ст. 303-305)
10.2.	Лекція 17. Класифікація універсальних теплових апаратів та їх характеристика. Класифікація спеціалізованих теплових апаратів та їх призначення.	2	Л 3 (ст. 315-318)
11.	Тема 11. Холодильне устаткування.		
11.1.	Лекція 18. 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.	2	Л 3 (ст. 475-477)
11.2.	Лекція 19. 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.	2	Л 3 (ст. 443-453)
12.	Тема 12. Устаткування для шведського столу та кейтерингу.		
12.1.	Лекція 20. 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.	2	Л 3 (ст. 358-360)

12.2.	Лекція 21. 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	2	Л 3 (ст. 262-365)
13.	Тема 13. Система автоматизації закладів ресторанного господарства.		
13.1	Лекція 22. Призначення, структура та види систем автоматизації закладів ресторанного господарства, переваги використання. Види електронного меню.	1	Л 3 (ст. 575-578)
13.2	Лекція 23. 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.	2	Л 3 (ст. 578-560)
ВСЬОГО		45	

10. Планування практичних занять

№ з/п	Назва тем курсу, практичних занять та їх зміст. Назви змістовних модулів	Час опрацювання	Бібліографія
1	2	3	4
1	<i>Практичне заняття 1.</i> Підбір професійного устаткування для готельного номера.	2	Методичні вказівки
2	<i>Практичне заняття 2..</i> Вивчення будови, принципу роботи, правил експлуатації устаткування для прибирання (клінінгу) та прання.	2	Методичні вказівки
3	<i>Практичне заняття 3.</i> Ознайомлення з автоматизованими системами захисту і доступу у готельні підприємства.	2	Методичні вказівки
4	<i>Практичне заняття 4.</i> Устаткування для конференц- та бізнес-центрів	2	Методичні вказівки
5	<i>Практичне заняття 5.</i> Вивчення будови, принципу роботи, правил безпечної експлуатації мийного та очищувального устаткування	2	Методичні вказівки
6	<i>Практичне заняття 6..</i> Вивчення будови машин для розмелювання, подрібнення, нарізання продуктів та правила безпечної експлуатації.	2	Методичні вказівки
	<i>Практичне заняття 7.</i> Вивчення будови устаткування для варіння, смаження та випікання та правила безпечної експлуатації.	2	Методичні вказівки
7	<i>Практичне заняття 8.</i> Вивчення будови устаткування для варіння, смаження та випікання та правила безпечної експлуатації.	2	Методичні вказівки
8	<i>Практичне заняття 9.</i> Підбір холодильного устаткування за призначенням і місцем використання. Визначення основних правил безпечної експлуатації, причин несправності холодильного устаткування і способи їх вирішення	4	Методичні вказівки
9	<i>Практичне заняття 10.</i> Вивчення систем автоматизації закладів ресторанного господарства.	2	Методичні вказівки
	ВСЬОГО	22	

11. Планування семінарських занять

№ з/п	Назва тем курсу, практичних занять та їх зміст. Назви змістовних модулів	Час опрацювання	Бібліографія
1	2	3	4
1	<i>Семінарське заняття:</i> 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.	2	Методичні вказівки
2	<i>Семінарське заняття:</i> 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.	2	Методичні вказівки
3	<i>Семінарське заняття:</i> 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.	4	Методичні вказівки
	ВСЬОГО	8	

12. Планування самостійної роботи

№ з/п	Назва тем курсу, лекційних занять та їх зміст. Назви змістовних модулів	Час опрацювання	Бібліографія
1	2	3	4
	Вступ. Зміст дисципліни «Устаткування закладів готельно-ресторанного господарства».		
1.	Тема 1. Вступ. Оснащення приміщень готелів, номерів меблями та устаткуванням		
1.1.	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. Поняття, класифікація та призначення устаткування закладів готельно-ресторанного господарства. Вимоги, які надаються до устаткування закладів готельно-ресторанного господарства.	1	Л 1 (ст.54-77)
1.2.	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.	1	Л 1 (ст.93-100)

2.	Тема 2. Устаткування для клінінгу, пралень та хімчисток		
2.1.	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.	1	Л 1 (ст. 103-125)
2.2.	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	2	Л 1 (ст. 128-129)
3.	Тема 3. Автоматизовані системи захисту і доступу у готельні підприємства.		
3.1	Призначення, структура та види програм управління підприємствами готельного бізнесу. Система відеоспостереження у готельно-ресторанних комплексах. Принципи встановлення камер спостереження та види відеокamer. Системи зв'язку та охоронної сигналізації у готельних підприємствах. Системи протипожежного захисту готельних комплексів	1	Л 1 (ст. 103-125)
3.2.	Система контролю доступу в готельних закладах. Електронні замки по безконтактним картам в готелях та система електронних ключів	2	Л 1 (ст. 125-128)
4.	Тема 4. Оснащення драйв-сервісу.		
4.1.	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.	3	Л 3 (ст. 583-585)
5.	Тема 5. Устаткування для конференц- та бізнес-центрів		
5.1.	Системне обладнання для бізнес зони готелю. Системи фонові музики та оповіщення для конференц- та бізнес центрів. Система комутації аудіо-і відеосигналів. Система синхронного перекладу.	1	Л 1 (ст. 190-195)
5.2.	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.	1	Л 1 (ст. 190-195)
6.	Тема 6. Устаткування послуг оздоровчого комплексу та спортивних видів розваг.		
6.1	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.	2	Л 1 (ст. 191-193)
7.	Тема 7. Мийне та очищувальне устаткування.		
7.1.	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.	2	Л 3 (ст. 39-49)
8.	Тема 8. Устаткування подрібнювальне та різальне.		
8.1	.Класифікація устаткування для подрібнення та машин для нарізання продуктів. Розмелювальні машини, їх різновиди. Машини і механізми для розмелювання кави. Машини для подрібнення варених продуктів (кутери, блендери, бліксери).	2	Л 3 (ст. 74-94)
8.2	Машини для нарізання гастрономічних продуктів (слайсери), хліба. Особливості будови, принцип дії, правила безпечної експлуатації.	2	Л 3 (ст. 94-133)

	Машини і механізми для нарізання овочів та плодів. Особливості будови, принцип дії, правила безпечної експлуатації.		
9.	Тема 9. Устаткування місильно-перемішувальне та дозувально-формувальне.		
9.1.	Призначення та види місильно-перемішувального устаткування. Особливості конструкцій збивальних машин різних типів, принцип роботи, правила експлуатації.	2	Л 3 (ст. 145-159)
9.2.	Призначення і класифікація дозувально-формувального устаткування. Пресувальне устаткування: особливості будови, принцип роботи, правила безпечної експлуатації.	2	Л 3 (ст. 171-177)
10.	Тема 10. Устаткування для варіння, смаження та випікання.		
10.1.	Класифікація варильного устаткування. Апарати для приготування гарячих напоїв. Кавоварки і кавові машини. Сосисковарки і пастакукери (макароніварки). Особливості експлуатації окремих моделей, принцип роботи, правила безпечної експлуатації.	2	Л 3 (ст. 303-305)
10.2.	Класифікація універсальних теплових апаратів та їх характеристика. Класифікація спеціалізованих теплових апаратів та їх призначення.	2	Л 3 (ст. 315-318)
11.	Тема 11. Холодильне устаткування.		
11.1.	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.	2	Л 3 (ст. 475-477)
11.2.	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.	2	Л 3 (ст. 443-453)
12.	Тема 12. Устаткування для шведського столу та кейтерингу.		
12.1.	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.	2	Л 3 (ст. 358-360)
12.2.	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	2	Л 3 (ст. 262-365)
13.	Тема 13. Система автоматизації закладів ресторанного господарства.		
13.1	Призначення, структура та види систем автоматизації закладів ресторанного господарства, переваги використання. Види електронного меню.	2	Л 3 (ст. 575-578)
13.2	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.	2	Л 3 (ст. 578-560)
	ВСЬОГО	45	

13. Форми організації навчання

Основними формами організації навчання під час вивчення дисципліни «Устаткування закладів готельно-ресторанного господарства» є лекції, з використанням мультимедійних засобів

навчання, практичні заняття, підготовка рефератів, доповідей на щорічні студентські конференції, консультації, самостійна робота здобувачів освіти.

Відповідно до вище зазначених форм організації навчання формами контролю засвоєння програми є: самоконтроль, написання контрольних робіт, реферату, виконання індивідуальних практичних та залік за період вивчення дисципліни.

Методи навчання

Методи організації та здійснення навчально-пізнавальної діяльності студентів, які використовуються при вивченні дисципліни:

1. В аспекті передачі і сприйняття навчальної інформації: словесні (лекція); наочні (ілюстрація, демонстрація).

2. В аспекті логічності та мислення: пояснювально-ілюстративні (презентація); репродуктивні (короткі тестові контрольні).

3. В аспекті керування навчанням: навчальна робота під керівництвом викладача; самостійна робота під керівництвом викладача.

4. В аспекті діяльності в колективі: методи стимулювання (додаткові оцінки за реферати, статті, тези).

Засоби діагностування результатів навчання

Контрольні заходи, які проводяться в коледжі визначають відповідність рівня набутих здобувачами освіти знань, умінь та навичок вимогам нормативних документів щодо фахової передвищої освіти і забезпечують своєчасне коригування освітнього процесу.

Вхідний контроль проводиться перед вивченням предмету з метою визначення рівня підготовки студентів з відповідних дисциплін, які формують базу для його опанування. Вхідний контроль проводиться на першому занятті по питаннях, які відповідають програмі попередньої дисципліни. Результати вхідного контролю враховують при коригуванні завдань для самостійної роботи студентів.

Поточний контроль проводиться викладачами у ході аудиторних занять. Основне завдання поточного контролю – перевірка рівня підготовки здобувачів освіти за визначеною темою. Основна мета поточного контролю – забезпечення зворотного зв'язку між викладачами та студентами, управління навчальною мотивацією студентів. Інформація, одержана при поточному контролі, використовується як викладачем – для коригування методів і засобів навчання, - так і студентами – для планування самостійної роботи. Особливим видом поточного контролю є підсумковий контроль за контрольними роботами, захист практичних робіт. Поточний контроль може проводитися у формі усного опитування, письмового експрес-контролю, виступів студентів при обговоренні теоретичних питань, а також у формі комп'ютерного тестування. Результати поточного контролю (поточна успішність) є основною інформацією для визначення підсумкової оцінки з дисципліни при рубіжному контролі за теми.

Семестровий контроль з дисципліни «Устаткування закладів готельно-ресторанного господарства» проводиться згідно освітнього процесу та в обов'язі навчального матеріалу, визначеного робочою програмою дисципліни згідно з діючим Положенням про екзамен та заліки в ВСП «Любеївський ТФК ЛНТУ».

Форма проведення семестрового контролю є комбінованою (частково усна - при проведенні співбесіди, частково письмова - при відповідях на теоретичні питання та виконання розрахунків), зміст і структура контрольних завдань, критерії оцінювання визначаються рішенням ЦМК дисципліни «Устаткування закладів готельно-ресторанного господарства» й доводяться до відома студентів.

Поточний контроль на лекції покликаний привчити студентів до систематичної проробки пройденого матеріалу і підготовки до майбутньої лекції, встановити ступінь засвоєння теорії, виявити найбільш важкі для сприйняття студентів розділи з наступним роз'ясненням їх.

Контроль у позааудиторний час

1. Перевірка конспектів лекцій і рекомендованої літератури.

2. Перевірка і оцінка рефератів по частині лекційного курсу, який самостійно пророблюється.

3. Індивідуальна співбесіда зі студентом на консультаціях.

Консультації. Мета консультацій - допомогти здобувачам освіти розібратись у складних питаннях, вирішити ті з них, у яких студенти самостійно розібратись не можуть. Одночасно консультації надають можливість проконтролювати знання студентів, скласти правильне уявлення про перебіг і результати навчальної роботи.

14. 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 обгрунтована. 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.

15. Політика навчальної дисципліни

Активна участь здобувачів на практичних та лабораторних заняттях під час опитування, відвідування лекційних занять, ініціативність в обговоренні дискусійних тем, своєчасність виконання РГР, самостійної роботи, заохочення здобувачів до науково-дослідної роботи.

Усі завдання, передбачені програмою, мають бути виконані у встановлений термін. Відпрацювання пропущених занять є обов'язковим незалежно від причини пропущеного заняття, здобувач презентує виконані завдання під час консультації викладача.

Під час роботи над індивідуальними завданнями, розв'язуванням задач не допустимо порушення академічної доброчесності. Презентації та виступи мають бути авторськими та оригінальними. Дотримуватись Положення про академічну доброчесність у Відокремленому структурному підрозділі «Любешівський ТФК ЛНТУ»

<http://www.ltklntu.org.ua/%d0%b0%d0%ba%d0%b0%d0%b4%d0%b5%d0%bc%d1%96%d1%87%d0%bd%d0%b0%d0%b4%d0%be%d0%b1%d1%80%d0%be%d1%87%d0%b5%d1%81%d0%bd%d1%96%d1%81%d1%82%d1%8c/>

Крім того, підсумковий семестровий контроль здобувачів освіти може здійснюватися з використанням технологій дистанційного навчання коледжу; з метою контролю виконання завдань екзамену в дистанційній формі викладач має право протягом усього заходу користуватись засобами інформаційно-комунікаційного зв'язку, які дозволяють ідентифікувати здобувача освіти (Zoom, GoogleMeet, Viber тощо).

16. Рекомендована література.

16.1. 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. Мельниченко 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. Мельниченко та ін.] ; за ред. А.А. Мазаракі. — Київ. Київ. нац. торг.-екон. ун-т, 2017. - 311 с.

16.2. Додаткова

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

2. 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.

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

16.3. 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>.