

**ФАХОВИЙ КОЛЕДЖ
ЗАКЛАДУ ВИЩОЇ ОСВІТИ «УНІВЕРСИТЕТ КОРОЛЯ ДАНИЛА»**

Циклова комісія з готельно-ресторанної справи та туризму

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

Галузь знань **24 Сфера обслуговування.**
Спеціальність **241 Готельно- ресторанна справа.**
Освітньо-професійна програма **«Готельно-ресторанна справа».**

Освітньо-професійний ступінь – *фаховий молодший бакалавр.*
Статус дисципліни – *обов'язкова.*
Мова викладання, навчання та оцінювання – *українська.*

Розробник:

КАСІЯНЧУК Василь Дмитрович – спеціаліст вищої категорії, канд. технічних наук.

Затверджено Педагогічною радою
Фахового коледжу
ЗВО «Університет Короля Данила»
Протокол № 1 від «29» серпня 2022 р.
Голова Педагогічної ради



Інна ВАРВАРУК

Схвалено на засіданні циклової комісії
з готельно-ресторанної справи та туризму
Протокол №1 від «25» серпня 2022 р.
Голова циклової комісії

Оксана МАЛЬОВАНА

**ІВАНО-ФРАНКІВСЬК
2022/2023**

ОПИС НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ

Курс	3	
Семестр	6	
Кількість кредитів ECTS	4 (120 год)	
Аудиторні навчальні заняття	лекції	28 (у годинах)
	семінарські	28 (у годинах)
Самостійна робота	64 (у годинах)	
Форма підсумкового контролю	екзамен	

Мета дисципліни: надання студентам комплексу спеціальних знань щодо основ процесів, які реалізуються в устаткуванні закладів готельно-ресторанного господарства, принципів його вибору за функціональним призначенням, технічними характеристиками, конструктивними та експлуатаційними особливостями, безпекою праці; підготовка спеціалістів, спроможних знати й вирішувати питання із використання нових видів машин і апаратів; формування у студентів компетенцій фахівців галузі готельно-ресторанного господарства в нових ринкових умовах.

Навчальна дисципліна «Устаткування закладів готельно-ресторанного господарства» має на меті надати можливість студентам уявити як на практиці підбирати оснащення для житлових, адміністративних, обслуговуючих та підсобних груп приміщень закладів розміщення; як раціонально підбирати та економічно обґрунтувати технічне оснащення закладів готельно-ресторанного господарства.

Завдання дисципліни: оволодіння студентами знаннями щодо вимог до устаткування закладів готельно-ресторанного господарства; правил оснащення житлової, адміністративної, обслуговуючої та підсобної груп приміщень закладів розміщення; характеристик устаткування для клінінгу; технічних характеристик, номенклатури, принципу дії та функціональне призначення устаткування для закладів ресторанного господарства; принципу дії та функціонального призначення устаткування для конференц-залів у готелях; номенклатури, принципу дії та функціонального призначення устаткування для послуг оздоровчого комплексу, спортивних видів розваг, організації дозвілля.

Предмет дисципліни: предметом вивчення навчальної дисципліни «Устаткування закладів готельно-ресторанного господарства» є професійне устаткування, що забезпечує роботу підприємств торгівлі, ресторанного господарства та побутового обслуговування готельного комплексу, основи раціональної експлуатації устаткування; дисципліна орієнтується на формування комплексу необхідних знань, які дозволяють спеціалісту кваліфіковано вирішувати питання раціональної експлуатації устаткування готельно-ресторанного комплексу.

У результаті вивчення навчальної дисципліни студент повинен **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 механічного, теплового, холодильного устаткування в закладах ресторанного господарства;
- технічні характеристики, номенклатуру, принцип дії та функціональне призначення устаткування, що застосовується при наданні додаткових послуг в закладах готельно-ресторанного господарства;

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.

Вивчення дисципліни «Устаткування закладів готельно-ресторанного господарства» спрямована на формування різнобічно розвиненої особистості, здатної практично використовувати весь спектр набутих знань та умінь для досягнення успіху в конкурентному середовищі готельно-ресторанного господарства. Набуті в процесі вивчення дисципліни компетентності підвищать конкурентоспроможність молодих фахівців на ринку праці.

СТРУКТУРНО-ЛОГІЧНА СХЕМА ВИВЧЕННЯ НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ

Попередні дисципліни	Наступні дисципліни
Основи барної справи	
Технології безпеки послуг в готельно-ресторанному бізнесі	
Організація готельного господарства	
Організація ресторанного господарства	

ПРОФЕСІЙНІ КОМПЕТЕНТНОСТІ
стандарту фахової передвищої освіти за спеціальністю
241 Готельно-ресторанна справа
(затвердженого наказом МОН України №803 від 13.07.2021 року),
набуття яких забезпечується вивченням навчальної дисципліни
«Устаткування закладів готельно-ресторанного господарства»

Код компетентності	Назва компетентності	Результати навчання
ЗК 3	Здатність застосовувати знання у практичних ситуаціях	РН 8. Дотримуватися вимог охорони праці та протипожежної безпеки в закладах готельного та ресторанного господарства.
СК 5	Здатність здійснювати підбір технологічного устаткування та обладнання для закладів готельного та ресторанного господарства з метою раціонального використання просторових і матеріальних ресурсів	РН 12. Здійснювати підбір технологічного устаткування й обладнання для раціонального використання просторових і матеріальних ресурсів.

ПОЛІТИКА КУРСУ

ЗАГАЛЬНІ ПОЛОЖЕННЯ
<p>Відвідування занять є важливою складовою навчання. Усі пропущені заняття мають бути відпрацьовані. Дозволяється вільне відвідування лекцій студентам за індивідуальним графіком навчання. Якщо студент відсутній з поважної причини, він/вона презентує виконані завдання під час самостійної підготовки та консультації викладача. Усі завдання, передбачені програмою, мають бути виконані у встановлений термін. Під час виконання письмових тестових завдань недопустимо порушення академічної доброчесності. Презентації та виступи мають бути авторськими (оригінальними).</p>
ПОВЕДІНКА В АУДИТОРІЇ
<p>Всі учасники освітнього процесу повинні дотримуватися норм і правил внутрішнього розпорядку відповідно до Статуту Університету, Положення про Фаховий коледж та Положення про систему внутрішнього розпорядку. Кожен студент має виявляти наполегливість, старанність, зацікавлення, дискутувати, ставити запитання викладачеві і під час лекцій, і під час семінарських занять. Усі учасники освітнього процесу повинні дотримуватися навчальної етики, поважно ставитися одне до одного, бути зваженими, уважними та дотримуватися дисципліни й часових (строкових) параметрів навчального процесу.</p>
АКАДЕМІЧНА ДОБРОЧЕСНІСТЬ

На початку вивчення курсу викладач знайомить студентів з основними пунктами Положення про академічну доброчесність, відповідно до якого і здійснюється навчальний процес.

Під час виконання письмових тестових завдань недопустимо порушення академічної доброчесності. Презентації та виступи мають бути авторськими (оригінальними).

ОСКАРЖЕННЯ ПРОЦЕДУРИ ПРОВЕДЕННЯ ТА РЕЗУЛЬТАТІВ КОНТРОЛЬНИХ ЗАХОДІВ

Оскарження процедури проведення та результатів контрольних заходів відповідно до «Положення про систему поточного та підсумкового контролю оцінювання знань та визначення рейтингу студентів» розглядає та вирішує перший проректор або проректор з навчальної роботи на підставі заяви студента або подання директора коледжу.

МЕТОДИ НАВЧАННЯ

- за організацією пізнавальної діяльності: словесні (лекції, консультації, самостійні роботи), практичні (виконання практичних завдань під час занять та виконання практичних завдань на комп'ютерах);
- за видами занять: лекції; практичні заняття (індивідуальні та групові ситуаційні завдання);
- за формою стимулювання пошукової та дослідницької діяльності: завдання із використанням програми PowerPoint, моделі різних форматів професійних ситуацій;
- за видами контролю: усні перевірки самостійної роботи студентів, практичні завдання, використання комп'ютерних засобів тестування.

ОЦІНЮВАННЯ РЕЗУЛЬТАТІВ НАВЧАННЯ

Система оцінювання результатів навчання студентів III курсу за освітньо-професійною програмою «Готельно-ресторанна справа» здійснюється відповідно до «Положення про систему контролю та оцінювання знань здобувачів освіти Фахового Коледжу ЗВО «Університету Короля Данила». Кожен вид контролю передбачений з урахуванням результатів навчання.

Видами діагностики та контролю знань студентів з навчальної дисципліни є:

1. Поточний контроль – усне опитування та виконання письмових завдань (тестів), виступи, презентації на практичних заняттях. Оцінювання здійснюється за національною чотирибальною шкалою – «2»; «3»; «4»; «5».

Фіксація поточного контролю здійснюється в «Електронному журналі обліку успішності академічної групи» на підставі чотирибальної шкали. У разі відсутності студента на занятті виставляється «н». За результатами поточного контролю у Журналі автоматично обчислюється підсумкова оцінка та здійснюється підрахунок пропущених занять.

Усі пропущені заняття, а також негативні оцінки студенти зобов'язані відпрацювати впродовж трьох наступних тижнів. У випадку недотримання цієї норми, замість «н» в журналі буде виставлено «0» (нуль балів) без права перездачі.

Студенти повинні мати оцінки з не менше 50% аудиторних занять.

До підсумкового контролю допускаються студенти, які за результатами поточного контролю отримали 35 балів і більше. Усі студенти, що отримали 34 балів і

менше, не допускаються до складання підсумкового контролю і на підставі укладання додаткового договору, здійснюють повторне вивчення дисципліни впродовж наступного навчального семестру.

2. Підсумковий (семестровий) контроль проводиться для встановлення рівня досягнення здобувачами освіти програмних результатів навчання з навчальної дисципліни (освітнього компонента), після завершення вивчення дисципліни.

Підсумковий контроль знань проводиться у формі диференційованого заліку у вигляді комп'ютерного тестування. Тестування відбувається в комп'ютерних лабораторіях навчального закладу (або в особливих випадках—дистанційно) з використанням програми Moodle і передбачає проходження тестів різного рівня складності впродовж 20 хвилин.

За результатами підсумкового контролю студент може отримати 40 балів. Студенти, які під час підсумкового контролю отримали 24 балів і менше, вважаються такими, що не склали екзамен/диференційований залік і повинні йти на перездачу.

Загальна семестрова оцінка з дисципліни, яка виставляється в екзаменаційних відомостях, оцінюється в балах (національної шкали, 100-бальної шкали й шкали ЄКТС) і є сумою балів, отриманих під час поточного та підсумкового контролю.

Студенти можуть підвищувати свій рейтинг під час екзаменаційній сесії через одноразову повторну перездачу, попередньо подавши заяву адміністрації коледжу не пізніше одного робочого дня після сесії.

Одержаний при підвищенні рейтингу результат буде остаточним при виставленні підсумкового контролю.

Студенти, які не з'явилися на екзамені без поважних причин, вважаються такими, що отримали незадовільну оцінку.

3. Оцінювання самостійної роботи проводиться як під час поточного, так і під час підсумкового контролю знань. Поточний контроль самостійної роботи передбачає усну відповідь, написання доповіді та виступ, есе, вирішення тестових завдань, ситуаційних задач, виконання індивідуальних завдань, відпрацювання практичних навичок тощо.

Оцінювання самостійної роботи, яка передбачена в тематичному плані дисципліни разом з аудиторною роботою, здійснюється під час проведення семінарських, практичних занять, навчальної практики. Поточний контроль передбачає усну відповідь, написання доповіді та виступ, есе, вирішення тестових завдань, ситуаційних задач, виконання індивідуальних завдань, відпрацювання практичних навичок тощо.

Виставлення балів за самостійну роботу під час поточного контролю обов'язково супроводжується оцінювальними судженнями. Бали додаються до балів, які отримав студент під час поточного контролю, але не більше, ніж кількість балів з оцінювання окремої теми заняття.

Оцінювання тем, які виносяться лише на самостійну роботу і не входять до тем аудиторних занять, контролюється під час підсумкового контролю.

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

1. ЗМІСТ НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ

Тема 1. Класифікація, призначення та вимоги до устаткування закладів готельно-ресторанного господарства

1. Поняття, класифікація та призначення устаткування закладів готельно-ресторанного господарства.
2. Вимоги, які надаються до устаткування закладів готельно-ресторанного господарства.
3. Принципи оснащення закладів готельно-ресторанного господарства.

Тема 2. Характеристика оснащення та меблювання приміщень у закладах готельного господарства

1. Оснащення житлової групи приміщень закладів готельного господарства.
2. Організація оснащення приміщень вестибюльної групи.
3. Меблювання приміщень у закладах готельного господарства.

Тема 3. Характеристика оснащення готельного номеру побутовими приладами

1. Класифікація та характеристика електричного побутового приладу – фену.
2. Характеристика електричного побутового приладу – праски.
3. Основні технічні характеристики побутових чайників.
4. Характеристика відеотехніки, системи та мережі, якими оснащують готелі.

Тема 4. Характеристика устаткування для клінінгу.

1. Клінінг і клінінгові технології в готельному господарстві.
2. Сміттєвід на підприємствах готельного господарства. Класифікація й обладнання сміттєводу, його експлуатація.
3. Пилоприбирання. Обладнання систем центрального пилоприбирання.
4. Побутові й професійні пирососи.

Тема 5. Характеристика мийного та очищувального устаткування для закладів ресторанного господарства.

1. Сутність процесу миття овочів. Конструктивні особливості овочемийних машин, загальні правила експлуатації.
2. Сутність процесу миття посуду. Особливості будови та роботи посудомийних машин періодичної та безперервної дії, правила їхньої експлуатації.
3. Машина періодичної дії для чищення картоплі. Машина для обробки овочів.
4. Характеристика, принцип роботи та правила експлуатації рибочисток.

Тема 6. Характеристика подрібнювального та різального устаткування для закладів ресторанного господарства

1. Технологічні вимоги для подрібнених продуктів, класифікація машин і механізмів для подрібнення, правила експлуатації та техніки безпеки.
2. Класифікація різального устаткування. Технологічні вимоги до нарізних продуктів. Конструктивні особливості та правила експлуатації овочерізальних машин різних видів.

3. Класифікація машин для подрібнення м'ясних і рибних продуктів. Технічні характеристики м'ясорубок різних видів, конструктивні особливості, правила експлуатації та техніки безпеки. Слайсери.

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

Тема 7. Характеристика стравоварильного устаткування для закладів ресторанного господарства

1. Спосіб теплової обробки харчової продукції - варіння.

2. Класифікація харчоварильних котлів. Технічні характеристики харчоварильних котлів різних видів, конструктивні особливості, правила експлуатації та техніки безпеки.

3. Технічні характеристики автоклав та пароварильних шаф, конструктивні їх особливості, правила експлуатації та техніки безпеки.

4. Характеристика водонагрівального устаткування. Кавоварки.

Тема 8. Характеристика смажильно-пекарського устаткування для закладів ресторанного господарства

1. Характеристика основного процесу теплової обробки - смаження.

2. Класифікація плит, сковородів, фритюрниць. Технічні характеристики, конструктивні особливості, правила експлуатації та техніки безпеки.

3. Призначення, конструктивні особливості жарильно-пекарських шаф, пароконвектоматів. Основи правила експлуатації апаратів.

4. Спосіб теплової кулінарної обробки з використанням інфрачервоного випромінювання (безконтактне нагрівання). Контактне нагрівання.

5. Режими та особливості теплової обробки харчових продуктів у НВЧ-полі. Призначення, правила експлуатації.

Тема 9. Характеристика устаткування для організації «шведського столу», ліній роздачі та кейтерингу

1. Характеристика устаткування для «шведського столу» та ліній роздачі. Температурний режим.

2. Призначення допоміжного устаткування для «шведського столу» та ліній роздачі. Класифікація, технологічні вимоги.

3. Характеристика професійних гастроємностей. Розміри та класифікація гастроємностей.

4. Призначення, правила експлуатації пересувних візків, диспенсерів.

Тема 10. Характеристика ваговимірювального, контрольно-касового устаткування для закладів ресторанного господарства

1. Призначення та класифікація ваговимірювального устаткування.

2. Характеристика ваг, що застосовуються в закладах готельно-ресторанного господарства.

3. Електронні контрольно-касові апарати.

4. Системи автоматизації діяльності закладів ресторанного господарства.

Тема 11. Характеристика холодильного устаткування закладів готельно-ресторанного господарства

1. Призначення, технічні характеристики холодильних прилавоків, холодильних вітрин, холодильних столів.

2. Призначення, технічні характеристики холодильників.

3. Призначення, технічні характеристики холодильних шаф, холодильних камер.
4. Призначення гранітору, охолоджувачу соків.
5. Характеристика льодогенератора. Устаткування для виробництва морозива.

Тема 12. Характеристика оснащення та варіанти посадок в конференц-залах при готелях

1. Вимоги та організація конференц-залів у готелях.
2. Характеристика устаткування та системи для конференц-залів.
3. Варіанти посадок людей в конференц-залах.

Тема 13. Характеристика оснащення для надання послуг оздоровчого комплексу, спортивних видів розваг, послуг з організації дозвілля

1. Оснащення приміщень для біологічного відновлення організму та занять спортом.
2. Класифікація, особливості обробки води та устаткування для басейнів.
3. Устаткування для саун, бань. Класифікація, принцип дії, правила експлуатації.
4. Устаткування для послуг з організації дозвілля.

Тема 14. Характеристика транспортних засобів при готельних комплексах

1. Класифікація та характеристика автомобілів, що можуть входити в склад матеріально-технічної бази готельних комплексів.
2. Характеристика автобусів та інших засобів пересування, що можуть входити в склад матеріально-технічної бази готельних підприємств.
3. Перевезення вантажів.

2. ТЕМАТИЧНИЙ ПЛАН

Назви тем	Кількість годин			
	Усього	Лекції	Семінари	Самостійна
Тема 1. Класифікація, призначення та вимоги до устаткування закладів готельно-ресторанного господарства.	14	2	2	10
Тема 2. Характеристика оснащення та меблювання приміщень у закладах готельного господарства.	8	2	2	4
Тема 3. Характеристика оснащення готельного номеру побутовими приладами.	8	2	2	4
Тема 4. Характеристика устаткування для клінінгу.	6	2	2	2
Тема 5. Характеристика мийного та очищувального устаткування для закладів ресторанного господарства.	6	2	2	2
Тема 6. Характеристика подрібнювального та різального устаткування для закладів ресторанного господарства.	6	2	2	2
Тема 7. Характеристика стравоварильного устаткування для закладів ресторанного господарства.	14	2	2	10

Тема 8. Характеристика смажильно-пекарського устаткування для закладів ресторанного господарства.	6	2	2	2
Тема 9. Характеристика устаткування для організації «шведського столу», ліній роздачі та кейтерингу.	14	2	2	10
Тема 10. Характеристика ваговимірального, контрольно-касового устаткування для закладів ресторанного господарства.	6	2	2	2
Тема 11. Характеристика холодильного устаткування закладів готельно-ресторанного господарства.	14	2	2	10
Тема 12. Характеристика оснащення та способи посадок у конференц-залах при готелях.	6	2	2	2
Тема 13. Характеристика оснащення для надання послуг оздоровчого комплексу, спортивних видів розваг, послуг з організації дозвілля.	6	2	2	2
Тема 14. Характеристика транспортних засобів при готельних комплексах.	6	2	2	2
Разом	120	28	28	64

3. ТЕМИ ЛЕКЦІЙНИХ ЗАНЯТЬ

№ п/п	№ заняття	Теми лекцій	Кількість годин
1	Лекція 1	Класифікація, призначення та вимоги до устаткування закладів готельно-ресторанного господарства.	2
2	Лекція 2	Характеристика оснащення та меблювання приміщень у закладах готельного господарства.	2
3	Лекція 3	Характеристика оснащення готельного номеру побутовими приладами.	2
4	Лекція 4	Характеристика устаткування для клінінгу.	2
5	Лекції 5	Характеристика мийного та очищувального устаткування для закладів ресторанного господарства.	2
6	Лекція 6	Характеристика подрібнювального та різального устаткування для закладів ресторанного господарства.	2
7	Лекція 7	Характеристика стравоварильного устаткування для закладів ресторанного господарства.	2
8	Лекція 8	Характеристика смажильно-пекарського устаткування для закладів ресторанного господарства.	2
9	Лекція 9	Характеристика устаткування для організації «шведського столу», ліній роздачі та кейтерингу	2
10	Лекція 10	Характеристика ваговимірального, контрольно-касового устаткування для закладів ресторанного господарства.	2

11	Лекція 11	Характеристика холодильного устаткування закладів готельно-ресторанного господарства.	2
12	Лекція 12	Характеристика оснащення та способи посадок у конференц-залах при готелях.	2
13	Лекція 13	Характеристика оснащення для надання послуг оздоровчого комплексу, спортивних видів розваг, послуг з організації дозвілля.	2
14	Лекція 14	Характеристика транспортних засобів при готельних комплексах.	2
Всього лекційних занять			28

4. ТЕМИ СЕМІНАРСЬКИХ ЗАНЯТЬ

№ з/п	№ заняття	Назва теми	Кількість годин
1	2	Вивчення призначення та вимоги до устаткування закладів готельно-ресторанного господарства	2
2	4	Вивчення принципів оснащення приміщень житлового поверху готелю та складання схем планування і меблювання номерів готелю	2
3	6	Вивчення будови та принцип дії побутових приладів, засобів зв'язку, якими оснащуються готельні номери	2
4	8	Вивчення будови та принцип дії устаткування та систем для професійного прибирання у закладах готельно-ресторанного господарства	2
5	10	Вивчення будови та принцип дії мийного та очищувального устаткування для закладів ресторанного господарства	2
6	12	Вивчення будови та принцип дії подрібнювального та різального устаткування для закладів ресторанного господарства	2
7	14	Вивчення будови та принцип дії стравоварильного устаткування для закладів ресторанного господарства	2
8	16	Вивчення будови та принцип дії смажильно-пекарського устаткування для закладів ресторанного господарства	2
9	18	Вивчення холодильного, теплового, допоміжного устаткування для «шведського столу», ліній роздачі та кейтерингу	2
10	20	Вивчення призначення та принцип дії ваговимірювального, контрольно-касового устаткування, для закладів ресторанного господарства	2

11	22	Вивчення призначення, будови та принцип дії холодильного устаткування, що застосовується у закладах готельно-ресторанного господарства	2
12	24	Вивчення призначення та принцип дії устаткування для конференц-залів при готелях. Способи посадок у конференц-залах	2
13	26	Вивчення призначення, будови та принцип дії устаткування для послуг оздоровчого комплексу, що організовується у закладах готельно-ресторанного господарства	2
14	28	Вивчення характеристик транспортних засобів, що входять до складу матеріально-технічної бази готелів, класів вантажів	2
Всього практичних занять			28

5. САМОСТІЙНА РОБОТА

Назва теми	Зміст завдання для самостійної роботи	К-ть годин	Рекомендовані джерела інформації
Тема 1. Класифікація, призначення та вимоги до устаткування закладів готельно-ресторанного господарства	Опрацювати наступні питання: Сучасне устаткування та ефективний менеджмент – запорука якісної роботи закладів готельного та ресторанного господарства	10	18
Тема 2. Характеристика оснащення та меблювання приміщень у закладах готельного господарства	Опрацювати наступні питання: Оснащення адміністративної групи приміщень закладів готельного господарства.	4	2, 8, 9
Тема 3. Характеристика оснащення готельного номеру побутовими приладами	Опрацювати наступні питання: Призначення та принцип дії електричних побутових приладів, їхня класифікація та номенклатура	4	2, 8, 9
Тема 4. Характеристика устаткування для клінінгу	Опрацювати наступні питання: Історія виникнення клінінгу як послуги.	2	19
Тема 5. Характеристика мийного та очищувального устаткування для закладів ресторанного господарства	Опрацювати наступні питання: Класифікація способів очищення, їх переваги та недоліки, сфера застосування.	2	3, 4, 7, 9, 10, 11

Тема 6. Характеристика подрібнювального та різального устаткування для закладів ресторанного господарства	Опрацювати наступні питання: Призначення м'ясорозпушувачів, галузь використання, правила експлуатації, технічні характеристики.	2	3, 4, 7, 9, 10, 11
Тема 7. Характеристика стравоварильного устаткування для закладів ресторанного господарства	Опрацювати наступні питання: 1. Загальні принципи будови та класифікація теплових апаратів. Вимоги до теплових апаратів. 2. Принцип роботи рисоварки. Апарати для варіння макаронних виробів (пастакукери). Сосисковарки.	10	1, 3, 4, 7, 9, 10
Тема 8. Характеристика смажильно-пекарського устаткування для закладів ресторанного господарства	Опрацювати наступні питання: Принцип роботи професійного тостеру, шашличної печі.	2	1, 3, 4, 7, 9, 11
Тема 9. Характеристика устаткування для організації «шведського столу», ліній роздачі та кейтерингу	Опрацювати наступні питання: 1. Призначення та оснащення ліній самообслуговування в закладах ресторанного господарства. 2. Значення та класифікація торговельних апаратів для автоматизації торговельних операцій в закладах ресторанного господарства.	10	1, 3, 4, 8, 9, 10
Тема 10. Характеристика ваговимірювального, контрольно-касового устаткування для закладів ресторанного господарства	Опрацювати наступні питання: Електронне меню. Переваги та мінуси.	2	20
Тема 11. Характеристика холодильного устаткування закладів готельно-ресторанного господарства	Опрацювати наступні питання: 1. Історія розвитку холодильної техніки. 2. Класифікація торговельного холодильного устаткування.	10	5, 9, 10, 11
Тема 12. Характеристика оснащення та способи посадок у конференц-залах при готелях	Опрацювати наступні питання: Формати переговорних кімнат.	2	21
Тема 13. Характеристика оснащення для надання послуг оздоровчого комплексу, спортивних видів розваг, послуг з організації дозвілля	Опрацювати наступні питання: Призначення підйомно-транспортного устаткування та його класифікація.	2	1, 3, 4, 8, 9

Тема 14. Характеристика транспортних засобів при готельних комплексах	Опрацювати наступні питання: Класи вантажів. Транспортні тарифи.	2	1
	Індивідуальна контрольна робота	2	
Разом самостійної роботи студентів		64	

ЗАВДАННЯ ДЛЯ ІНДИВІДУАЛЬНОЇ КОНТРОЛЬНОЇ РОБОТИ

ВАРІАНТ * № n

I. Теоретична частина

Охарактеризувати вимоги, що висуваються до устаткування закладів готельно-ресторанного господарства: технологічні, експлуатаційні, енергетичні, конструктивні, економічні, безпечність в роботі, захист навколишнього середовища.

II. Практична частина

Ситуація. Відобразити схематично планування і меблювання готельного номеру одномісного першої категорії.

Вказати функціональне призначення приміщень готельного номеру та елементи меблювання.

III. Тести

1. Вкажіть характеристику технологічним вимогам, що ставляться до устаткування закладів готельно-ресторанного господарства?

1. Це проведення процесу за мінімальний проміжок часу з отриманням найкращого результату.

2. Це простота обслуговування з найменшими витратами праці.

3. Це повинно бути енергозберігаюче устаткування.

4. Це повинно бути устаткування дешевшим при виготовленні, експлуатації та швидко скуповуватися.

2. Вкажіть який готельний номер має квартирний тип планування?

1. Номер «апартамент».

3. Номер «дубль».

2. Номер «люкс».

4. Номер «дуплекс».

3. Вкажіть вірний перелік стадій, які проходить посуд у посудомийних машинах безперервної дії (ММУ-1000, ММУ-2000)?

1. Видалення залишків їжі, миття миючим розчином, стерилізація, ополіскування, обсушування

2. Видалення залишків їжі, миття миючим розчином, ополіскування, обсушування

3. Миття миючим розчином, ополіскування, стерилізація, обсушування

4. Видалення залишків їжі, миття миючим розчином, ополіскування, стерилізація, обсушування

4. Вкажіть робочу температуру мармітів, що входять до переліку устаткування для ліній роздачі?

1. +40°C

3. +85°C

2. +65°C

4. +100°C

5. Вкажіть призначення метродиспенсеру, що застосовується у роздрібній мережі ресторанного господарства?

1. Пристрій розливу напою (пива) у склянки безпосередньо за столом відвідувачів
2. Пристрій для розливу бутильованої питної води
3. Пристрій для розливу гарячих напоїв
4. Пристрій для дозування рідкого мила

***Примітка:** номер варіанту (значення *n*) – рівний порядковому номеру прізвища студента в електронному журналі.

ПРОГРАМОВІ ВИМОГИ

для підготовки до підсумкового контролю

1. Поняття, класифікація та призначення устаткування закладів готельно-ресторанного господарства.
2. Вимоги, які надаються до устаткування закладів готельно-ресторанного господарства.
3. Принципи оснащення закладів готельно-ресторанного господарства.
4. Оснащення житлової групи приміщень закладів готельного господарства.
5. Організація оснащення приміщень вестибюльної групи.
6. Меблювання приміщень у закладах готельного господарства.
7. Класифікація та характеристика електричного побутового приладу – фену.
8. Характеристика електричного побутового приладу – праски.
9. Основні технічні характеристики побутових чайників.
10. Характеристика відеотехніки, системи та мережі, якими оснащують готелі.
11. Клінінг і клінінгові технології в готельному господарстві.
12. Сміттєвід на підприємствах готельного господарства. Класифікація й обладнання сміттєводу, його експлуатація.
13. Пилоприбирання. Обладнання систем центрального пило прибирання.
14. Побутові й професійні пилососи.
15. Сутність процесу миття овочів. Конструктивні особливості овочемийних машин, загальні правила експлуатації.
16. Сутність процесу миття посуду. Особливості будови та роботи посудомийних машин періодичної та безперервної дії, правила їхньої експлуатації.
17. Машини періодичної дії для чищення картоплі. Машини для обробки овочів.
18. Характеристика, принцип роботи та правила експлуатації рибочисток.
19. Технологічні вимоги для подрібнених продуктів, класифікація машин і механізмів для подрібнення, правила експлуатації та техніки безпеки.
20. Класифікація різального устаткування. Технологічні вимоги до нарізних продуктів. Конструктивні особливості та правила експлуатації овочерізальних машин різних видів.
21. Класифікація машин для подрібнення м'ясних і рибних продуктів. Технічні характеристики м'ясорубок різних видів, конструктивні особливості, правила експлуатації та техніки безпеки. Слайсери.
22. Конструктивні особливості хліборізальних машин різних видів, їх робота, правила експлуатації та технічні характеристики.
23. Спосіб теплової обробки харчової продукції - варіння.

24. Класифікація харчоварильних котлів. Технічні характеристики харчоварильних котлів різних видів, конструктивні особливості, правила експлуатації та техніки безпеки.
25. Технічні характеристики автоклав та пароварильних шаф, конструктивні їх особливості, правила експлуатації та техніки безпеки.
26. Характеристика водонагрівального устаткування. Кавоварки.
27. Характеристика основного процесу теплової обробки - смаження.
28. Класифікація плит, сковородів, фритюрниць. Технічні характеристики, конструктивні особливості, правила експлуатації та техніки безпеки.
29. Призначення, конструктивні особливості жарильно-пекарських шаф, пароконвектоматів. Основи правила експлуатації апаратів.
30. Спосіб теплової кулінарної обробки з використанням інфрачервоного випромінювання (безконтактне нагрівання). Контактне нагрівання.
31. Режими та особливості теплової обробки харчових продуктів у НВЧ-полі. Призначення, правила експлуатації.
32. Характеристика устаткування для «шведського столу» та ліній роздач. Температурний режим.
33. Призначення допоміжного устаткування для «шведського столу» та ліній роздач. Класифікація, технологічні вимоги.
34. Характеристика професійних гастроємностей. Розміри та класифікація гастроємностей.
35. Призначення, правила експлуатації пересувних візків, диспенсерів.
36. Призначення та класифікація ваговимірювального устаткування.
37. Характеристика ваг, що застосовуються у закладах готельно-ресторанного господарства.
38. Електронні контрольно-касові апарати.
39. Системи автоматизації діяльності закладів ресторанного господарства.
40. Призначення, технічні характеристики холодильних прилавоків, холодильних вітрин, холодильних столів.
41. Призначення, технічні характеристики холодильників.
42. Призначення, технічні характеристики холодильним шафам, холодильним камерам.
43. Призначення гранітору, охолоджувачу соків.
44. Характеристика льодогенератора. Устаткування для виробництва морозива.
45. Вимоги та організація конференц-залів у готелях.
46. Характеристика устаткування та системи для конференц-залів.
47. Варіанти посадок людей в конференц-залах.
48. Оснащення приміщень для біологічного відновлення організму та занять спортом.
49. Класифікація, особливості обробки води та устаткування для басейнів.
50. Устаткування для саун, бань. Класифікація, принцип дії, правила експлуатації.
51. Устаткування для послуг з організації дозвілля.
52. Класифікація та характеристика автомобілів, що можуть входити до складу матеріально-технічної бази готельних комплексів.

53. Характеристика автобусів та інших засобів пересування, що можуть входити до складу матеріально-технічної бази готельних підприємств.
54. Перевезення вантажів.

РЕКОМЕНДОВАНІ ДЖЕРЕЛА ІНФОРМАЦІЇ

1. Андрухів Я.М. Устаткування закладів готельно-ресторанного господарства. Івано-Франківськ: Фоліант, 2013, 290 с.
2. Байлик С.І. Готельне господарство. Обладнання. Євроремонт. Експлуатація: навч. посіб. Київ: Дакор; Вира – Р, 2003, 334 с.
3. Доценко В.Ф., Губеня В.О. Устаткування закладів ресторанного господарства: підручник. Київ: Кондор, 2017, 636 с.
4. Волошенко Т.Д., Саєнко Н.П. Устаткування підприємств громадського харчування : підручник для учнів проф.-техн. навч. закл. Київ: ТОВ «ЛДЛ», 2005, 320 с.
5. Пахомов П.Л., Сазонов В.В. Холодильна техніка: навч. посіб. Харків: ХДУХТ, 2003, 224 с.
6. Дорохін В.О., Герман Н.В., Шеляков О.П. Теплове обладнання підприємств харчування: підручник. Полтава: РВВПУСКУ, 2004, 583 с.
7. Кузьмін О.В., Кійко В.В., Акімова Л.М., Бондарчук С.М. Обладнання закладів ресторанного господарства. Оцінка технічного рівня: навч. посіб. Херсон: Олді-плюс, 2018, 276 с.
8. Дейниченко Г.В., Золотухіна І.В., Горелков Д.В., Терешкін О.Г. Устаткування закладів готельно-ресторанного господарства. Курсове проектування: навч. посіб. Харків: ХДУХТ, 2012, 164 с.
9. Конвісер І.О. Бублик Г.А. Паригіна Т.Б. Григор'єв Ю.М. Устаткування закладів ресторанного господарства: навч. посіб. Київ: нац. торг.-екон. ун-т. 2005, 566 с.
10. Дейниченко Г.В., Афукова Н.О., Постнов Г.М., Дмитревський Д.В., Червоний В.М. Устаткування підприємств харчування. Практикум. Ч.1. Механічне устаткування: навч. посіб. Київ: Фірма «ІНКОС», 2016, 308 с.
11. Дейниченко Г.В., Афукова Н.О., Постнов Г.М., Дмитревський Д.В., Червоний В.М. Устаткування підприємств харчування. Практикум. Ч.2. Теплове устаткування: навч. посіб. Київ: Видавництво «ІНКОС», 2016, 384 с.
12. Збірник нормативних документів державного регулювання у сфері ресторанного бізнесу: уклад. Малюк Л.П., Черевко О.І., Дейниченко Г.В. Харків: ХДУХТ, 2003, 488 с.
13. Збірник рецептур національних страв та кулінарних виробів для підприємств громадського харчування всіх форм власності: уклад. Шалимінов О.В., Дятченко Т.П., Кравченко Л.О. та ін. Київ: А.С.К. Арій, 2000, 848 с.
14. ДСТУ 4527:2006. Послуги туристичні. Засоби розміщування. Терміни та визначення. [Чинний від 2006-02-28]. Київ, 2006. 24 с. (Національний стандарт України).
15. ДСТУ 4269:2003. Послуги туристичні. Класифікація готелів. [Чинний від 2003-12-23]. Київ, 2003. 13 с. (Національний стандарт України).
16. ДСТУ 4268:2003. Послуги туристичні. Засоби розміщування. Загальні вимоги. [Чинний від 2003-12-23]. Київ, 2004. 10 с. (Національний стандарт України).
17. ДСТУ 3862:99. Ресторанне господарство. Терміни і визначення. [Чинний від 2003-12-01]. Київ, 2003. № 185. (Національний стандарт України).

18. Сучасне устаткування та ефективний менеджмент – запорука якісної роботи закладів готельного та ресторанного господарства. Інституційний репозитарій eNTUKhPIIR: веб-сайт. URL: <http://repository.kpi.kharkov.ua/handle/KhPI-Press/39608> (дата звернення: 05.09.2022).

19. Історія виникнення клінінгу як послуги. tochka.net: веб-сайт. URL: <https://lady.tochka.net/ua/87116-klining/> (дата звернення: 05.09.2022).

20. Електронне меню в ресторані. Сервісний центр «Вертекс»: веб-сайт. URL: <https://vertex.co.ua/articles/6-elektronne-menju-v-restorani> (дата звернення: 06.09.2022).

21. Оснащення кімнат для перемовин та залів для нарад. РКІ-Консалтинг: веб-сайт. URL: <https://rci-c.com/technology/osnashchennia-kimnat-dlia-peremovyn-ta-zaliv-dlia-narad/#1568796251749-e188d894-299d> (дата звернення: 08.09.2022).