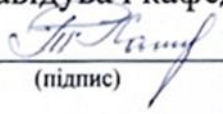


# ПОЛТАВСЬКИЙ УНІВЕРСИТЕТ ЕКОНОМІКИ І ТОРГІВЛІ

Навчально-науковий інститут денної освіти  
Кафедра готельно-ресторанної та курортної справи

ЗАТВЕРДЖУЮ  
Завідувач кафедри  
  
(підпис) Т.В. Капліна  
(ініціали, прізвище)  
«30» серпня 2023 р.

## РОБОЧА ПРОГРАМА навчальної дисципліни «Обладнання в готелях і ресторанах» освітня програма/спеціалізація «Готельно-ресторанна справа»

спеціальність 241 Готельно-ресторанна справа  
(код) (назва спеціальності)

галузь знань 24 Сфера обслуговування  
(код) (назва галузі знань)

ступінь вищої освіти бакалавр  
(бакалавр, магістр, доктор філософії)


Робоча програма навчальної дисципліни «Обладнання в готелях і ресторанах» схвалена та рекомендована до використання в освітньому процесі на засіданні кафедри готельно-ресторанної та курортної справи. Протокол № 2 від 30.08.2023 року.

Полтава 2023

**Укладач:** Миронов Д.А., доцент, к.т.н.

**ПОГОДЖЕНО:**

Гарант освітньої програми «Готельно-ресторанна справа»  
спеціальності Готельно-ресторанна справа ступеня бакалавр

  
(підпис) О.В. Володько  
(ініціали, прізвище)

«30» серпня 2023 року

## ЗМІСТ

ВСТУП .....	4
Розділ 1. Опис навчальної дисципліни .....	5
Розділ 2. Перелік коментентностей, які забезпечує дана навчальна дисципліна, програмні результати навчання .....	5
Розділ 3. Програма навчальної дисципліни.....	7
Розділ 4. Тематичний план навчальної дисципліни .....	12
Розділ 5. Система оцінювання знань студентів .....	22
Розділ 6. Інформаційні джерела.....	24
Розділ 7. Програмне забезпечення навчальної дисципліни .....	25

## ВСТУП

Обладнання в готелях та ресторанах є навчальною дисципліною з циклу професійної та практичної підготовки бакалаврів за спеціальністю 241 «Готельно-ресторанна справа».

Готельне господарство України є важливою функціонально розвиненою складовою туристичної галузі, завданням якої є забезпечення високого рівня комфорту і якості обслуговування туристів при одночасному досягненні його рентабельності. Сучасна світова та вітчизняна практика удосконалення технології, технічного та культурного рівня закладів готельно-ресторанного господарства потребує від спеціаліста галузі розширеного науково-технічного кругозору для швидкого освоєння нової техніки, прийняття технічних рішень.

Програма навчальної дисципліни передбачає набуття студентами теоретичних знань і практичних навичок з питань оснащення закладів готельно-ресторанного господарства сучасною технікою, що сприятиме прискоренню та підвищенню якості процесу обслуговування, створенню комфортного внутрішнього середовища.

З метою формування знань та умінь бакалавра рекомендується оптимальне співвідношення форм навчання: програма курсу передбачає читання лекцій, проведення практичних занять, а також самостійну роботу студентів.

Навчальна дисципліна формує наступні компетентності:

1. Здатність аналізувати тенденції розвитку індустрії гостинності та рекреаційного господарства.

2. Здатність організувати сервісно-виробничий процес із урахуванням вимог і потреб споживачів, забезпечувати його ефективність.

3. Здатність здійснювати підбір технологічного устаткування та обладнання, уміння вирішувати питання раціонального використання просторових і матеріальних ресурсів.

## Розділ 1. Опис навчальної дисципліни

**Таблиця 1 – Опис навчальної дисципліни обладнання в готелях та ресторанах**

Місце у структурно-логічній схемі підготовки	<i>Пререквізити:</i> ресторани в готельній індустрії, служба матеріально технічного забезпечення готелю. <i>Постреквізити:</i> ресторанний кейтеринг, проектування готельного підприємства, організація роботи ресторанів, організація роботи готелів.	
Мова викладання	Українська	
Статус дисципліни Обов'язкова		
Курс/семестр вивчення	2/1	
Кількість кредитів ЄКТС/ кількість модулів	3/2	
Денна форма навчання:		
Кількість годин: – загальна кількість: 1 семестр – 90, 2 семестр – 0.		
- лекції: 16		
- практичні (семінарські, лабораторні) заняття: 20		
- самостійна робота: 54		
- вид підсумкового контролю (ПМК, екзамен): екзамен		
Заочна форма навчання:		
Кількість годин: – загальна кількість: 1 семестр 90, 2 семестр 0.		
- лекції: 1 семестр <u>  4  </u> , 2 семестр <u>      </u> .		
- практичні (семінарські, лабораторні) заняття: 1 семестр <u>  2  </u> , 2 семестр <u>      </u> .		
- самостійна робота: 1 семестр <u>  84  </u> , 2 семестр <u>      </u> .		
- вид підсумкового контролю (ПМК, екзамен): 1 семестр екзамен, 2 семестр <u>      </u> .		

## Розділ 2. Перелік коментентностей, які забезпечує дана навчальна дисципліна, програмні результати навчання

**Метою навчальної дисципліни є** набуття студентами необхідних знань та навичок, щодо вибору, розміщення обладнання для готелів, та навичок, пов'язаних із вибором, експлуатацією, розміщенням механічного, теплового, холодильного і торговельного обладнання для закладів ресторанного господарства, а також підготовка висококваліфікованих спеціалістів, здатних вирішувати питання використання нових моделей машин і апаратів.

У результаті вивчення навчальної дисципліни студенти повинні **знати:**

- теоретичні основи процесів механічної, теплової та холодильної обробки продуктів;
- технічні характеристики, номенклатуру, принцип дії та функціональне призначення обладнання закладів готельно-ресторанного господарства вітчизняних

та закордонних фірм, основні фактори, які впливають на ефективність роботи машин і апаратів;

- функціональне призначення та сфери використання машин і апаратів для механізації технологічних процесів закладів готельно-ресторанного господарства;
- методику розрахунків теоретичної продуктивності апаратів.

**Студент повинен:**

- навчитись раціонально вибирати обладнання для закладів готельно-ресторанного господарства;
- оволодіти навичками праці з різними видами обладнання ;
- вміти економічно обґрунтувати технічне оснащення закладів готельно-ресторанного господарства.

**Таблиця 2 – Перелік компетентностей, які забезпечує дана навчальна дисципліна, програмні результати навчання**

Компетентності, якими повинен оволодіти здобувач	Результати навчання
ЗК 03. Здатність вчитися і оволодівати сучасними знаннями.	РН 07. Організувати процес обслуговування споживачів готельних та ресторанних послуг на основі використання сучасних інформаційних, комунікаційних і сервісних технологій та дотримання стандартів якості і норм безпеки.
ЗК 04. Навички використання інформаційних і комунікаційних технологій.	
ЗК 08. Навики здійснення безпечної діяльності.	РН 09. Здійснювати підбір технологічного устаткування та обладнання, вирішувати питання раціонального використання просторових та матеріальних ресурсів, ефективної експлуатації інженерного обладнання підприємств.
ЗК 10. Здатність застосовувати знання у практичних ситуаціях.	
СК 02. Здатність організувати сервісно-виробничий процес з урахуванням вимог і потреб споживачів та забезпечувати його ефективність.	РН 26. Забезпечувати техніко-економічне обґрунтування проектних рішень підприємств готельного та ресторанного господарства з урахуванням нормативних вимог і сучасних дизайнерських концепцій; володіти навичками розробки завдань на проектування підприємств готельного господарства.
СК 09. Здатність здійснювати підбір технологічного устаткування та обладнання, вирішувати питання раціонального використання просторових та матеріальних ресурсів, ефективної експлуатації інженерного обладнання підприємств.	

### **Розділ 3. Програма навчальної дисципліни**

#### ***Модуль 1. Устаткування готелів та закладів ресторанного господарства***

##### ***Тема 1. Вступ. Класифікація устаткування закладів готельно-ресторанного господарства***

Мета, завдання, структура та зміст навчальної дисципліни. Зв'язок її з іншими дисциплінами: «Ресторани в готельній індустрії», «Служба матеріально-технічного забезпечення готелю». Роль дисципліни в підготовці бакалаврів зі спеціальності 241 «Готельно-ресторанна справа».

Поняття та призначення устаткування закладів готельно-ресторанного господарства. Вимоги до устаткування закладів готельно-ресторанного господарства.

Класифікація та основні технічні характеристики устаткування закладів готельно-ресторанного господарства.

Використання вітчизняного й іноземного устаткування закладів готельно-ресторанного господарства, переваги та недоліки.

Принципи оснащення закладів готельно-ресторанного господарства.

##### ***Тема 2. Оснащення жилої, адміністративної, обслуговуючої та підсобної груп приміщень***

Основні засоби меблювання закладів готельно-ресторанного господарства залежно від призначення та функцій меблів.

Норми оснащення меблями номерів готелів різних категорій.

Номенклатура м'яких меблів, що застосовують у закладах готельно-ресторанного господарства.

Класифікація та характеристика меблів для торгових приміщень: меблі для приймання їжі, меблі та устаткування для зберігання і транспортування посуду, страв.

##### ***Тема 3. Оснащення готельного номера побутовими приладами, аудіо- та відеотехнікою***

Призначення та принцип дії електричних побутових приладів, їх класифікація та номенклатура.

Фени: класифікація та характеристика. Правила експлуатації та техніки безпеки під час користування феном.

Якісні, функціональні та споживчі характеристики прасок. Правила експлуатації.

Основні технічні характеристики побутових чайників. Правила експлуатації та техніки безпеки під час їх використання.

Вимоги, що висуваються до аудіо- та відеотехніки, яка встановлюється в жилих приміщеннях готелів. Класифікація, принцип дії, правила експлуатації та техніки безпеки.

Порівняльна характеристика телевізорів за розміром екрана, системами проєкційних трубок, дизайном і виробником.

Засоби внутрішнього зв'язку на підприємствах готельного господарства. Радіофікація і телебачення.

##### ***Тема 4. Універсальні кухонні машини та сортувально-калібрувальне обладнання***

Поняття про технологічну машину. Класифікація та маркування механічного обладнання. Принцип розрахунку основних технічних характеристик обладнання (продуктивність та потужність), їх види. Вимоги, що висуваються до машин закладів ресторанного господарства.

Класифікація універсальних кухонних машин (УКМ), особливості їх комплектації, технологічні можливості та технічні характеристики універсальних кухонних машин загального призначення. Правила експлуатації та техніки безпеки під час роботи на УКМ.

Особливості універсальних кухонних машин (процесорів) закордонного виробництва.

Сутність процесів сортування, просіювання. Види просіювачів, їхнє призначення, основні елементи, правила експлуатації, продуктивність просіювачів. Фактори, що впливають на якість просіювання.

#### ***Тема 5. Мийне та очищувальне обладнання***

Сутність процесу миття овочів. Конструктивні особливості овочемийних машин, загальні правила експлуатації.

Сутність процесу миття посуду. Класифікація посудомийних машин. Особливості будови й роботи посудомийних машин періодичної та безперервної дії, правила їх експлуатації. Принцип розрахунку теоретичної продуктивності й потужності.

Технічні характеристики посудомийних машин різних видів, галузь їх використання. Особливості посудомийних машин закордонного виробництва.

Класифікація способів очищення, їх переваги та недоліки, галузь використання.

Конструктивні особливості картоплеочищувальних машин періодичної та безперервної дії, принцип їх роботи та правила експлуатації. Принцип розрахунку теоретичної продуктивності й потужності машин періодичної та безперервної дії.

Принцип роботи та правила експлуатації рибочисток.

#### ***Тема 6. Подрібнювальне та різальне обладнання***

Технологічні вимоги для подрібнених продуктів, класифікація машин і механізмів для подрібнення, правила експлуатації та техніки безпеки.

Класифікація машин для отримання пюреподібних продуктів залежно від способу їх обробки.

Особливості будови, правила експлуатації та галузі застосування машин для тонкого подрібнення варених продуктів.

Класифікація різального устаткування. Різальні інструменти, їх характеристика, застосування. Вимоги, що висуваються до нарізання плодів та овочів. Конструктивні особливості дискових, роторних, пуансонних та комбінованих овочерізальних машин. Правила експлуатації овочерізальних машин різних видів. Переваги та недоліки різних овочерізальних машин.

Класифікація машин для подрібнення м'ясних і рибних продуктів. Сфера технологічного використання м'ясорубок. Технічні характеристики м'ясорубок різних видів, їх технологічні можливості, конструктивні особливості, правила експлуатації та техніки безпеки. Перегляд конструкцій м'ясорубок закордонного виробництва, їх особливості.



Призначення м'ясорозпушувачів, галузь використання, правила експлуатації, технічні характеристики.

Конструктивні особливості хліборізальних машин різних видів, їх робота, правила експлуатації та технічні характеристики. Особливості хліборізальних машин закордонного виробництва.

Перегляд конструкцій машин закордонного виробництва для нарізування гастрономічних продуктів.

### ***Тема 7. Обладнання для перемішування, замішування та дозувальноформувальне обладнання***

Галузь використання та класифікація машин для перемішування.

Конструктивні особливості фаршмішалок із різними робочими органами, їх переваги та недоліки, правила експлуатації. Конструктивні особливості тістомісильних машин різних видів, правила їх експлуатації та техніки безпеки.

Класифікація збивальних машин. Особливості конструкцій збивальних машин різних типів, правила експлуатації. Перегляд конструкцій збивальних машин закордонного виробництва, їх особливості й технологічне призначення.

Сутність процесів дозування та формування. Класифікація за функціональним призначенням дозувально-формувального обладнання.

Призначення котлетоформувальної машини, будова, правила експлуатації та техніки безпеки.

Призначення, номенклатура, особливості конструкцій тісто-розкачувальних машин, правила експлуатації, перегляд сучасних конструкцій.

Призначення, будова та принцип дії маринаторів, машин для формування піци, для приготування пасти, отримання соків.

### ***Тема 8. Стравоварильне та водогрійне обладнання. Кавові станції***

Класифікація, індексація, уніфікація теплових апаратів. Вимоги до теплових апаратів: експлуатаційні, конструктивні, охорони праці, економічні. Режимні характеристики процесу варіння, середовище, у якому відбувається процес, номенклатура стравоварильного обладнання.

Технологічне призначення, класифікація за способом обігріву, за об'ємом варильної ємності котлів електричних. Основні елементи, арматура, правила експлуатації, основні теплотехнічні й експлуатаційні показники.

Автоклави. Пароварильні шафи. Особливості конструкції, правила експлуатації.

Призначення, номенклатура, особливості конструкцій, правила експлуатації та техніки безпеки котлів газових, парових, твердопаливних. Огляд сучасних конструкцій. Техніко-економічні показники роботи.

Будова та принцип дії рисоварок, апаратів для варіння борошняних виробів.

Класифікація кип'ятильників за енергоносієм, конструктивними особливостями. Основні елементи кип'ятильників та їх призначення, принцип роботи кип'ятильників безперервної дії, основні техніко-економічні показники роботи. Призначення та класифікація водонагрівачів, конструктивні особливості, техніко-експлуатаційні показники їх роботи.

Призначення, класифікація кавоварок. Апарати для приготування кави по-східному, апарати гейзерного типу, експрес-кавоварки. Перелік та особливості конструкцій кавоварок закордонного виробництва.

Апарати для приготування шоколаду.

### ***Тема 9. Жарильно-пекарське обладнання. Пароконвектомати***

Класифікація процесів жарення, випікання. Класифікація жарильнопекарського устаткування за способом дії, за способом обігріву, за призначенням.

Плити, сковороди, фритюрниці. Призначення, класифікація, конструктивні особливості, правила експлуатації, основні техніко-економічні та експлуатаційні показники роботи.

Призначення, конструктивні особливості жарильно-пекарських шаф, печей. Основні правила експлуатації апаратів.

Конвектомати, пароконвектомати, призначення, перегляд конструкцій апаратів вітчизняного й закордонного виробництва.

Призначення, класифікація ІЧ-апаратів. Грилі, шашличні печі, тостери, ростери, конструктивні особливості, правила експлуатації, перегляд конструкцій закордонного виробництва.

Режими й особливості теплової обробки харчових продуктів у НВЧ-полі. Призначення, класифікація апаратів із діелектричним нагрівом, правила експлуатації.

### ***Тема 10. Обладнання для організації шведського столу та кейтерингу.***

#### ***Допоміжне обладнання***

Призначення, конструктивні особливості салат-барів, що охолоджуються. Правила експлуатації. Перегляд конструкцій буфетів, що охолоджуються.

Марміти та чефери. Класифікація, призначення, правила експлуатації, перегляд конструкцій.

Особливості конструкцій рибних прилавоків, робота, правила експлуатації.

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

Термоконтейнери та термобокси, теплові шафи.

Призначення, правила експлуатації, перегляд конструкцій.

Пересувні візки. Диспенсери.

Призначення допоміжного устаткування. Класифікація, технологічні вимоги.

### ***Тема 11. Ваговимірювальне, контрольнo-касове обладнання***

Призначення ваговимірювального устаткування. Класифікація та принцип дії ваг різних типів: важільних, електронних. Вимоги, що ставляться до ваговимірювального устаткування: метрологічні, експлуатаційні, санітарно-гігієнічні.

Призначення реєстраторів розрахункових операцій, їх місце в організації роботи закладів готельно-ресторанного господарства. Реєстратори розрахункових операцій, класифікація.

### ***Тема 12. Підйомно-транспортне обладнання. Технологічні автомати та механізовані лінії***

Призначення підйомно-транспортного обладнання та його класифікація. Основні елементи машин і механізмів, характеристики та правила експлуатації.

Призначення технологічних автоматів та їх функціональні вузли: дозуючі, формуючі, транспортуючі та ін. Пончиковий та піріжковий автомати, машини для виготовлення млинців із начинкою, м'ясних напівфабрикатів. Правила експлуатації технологічних автоматів. Класифікація ліній для організації обслуговування споживачів.

Значення торговельних автоматів для автоматизації торговельних операцій у закладах ресторанного господарства. Класифікація торговельних автоматів. Основні функціональні вузли торговельних автоматів та їх призначення.

### ***Тема 13. Устаткування для клінінгу***

Використання клінінгових технологій у закладах готельного господарства. Класифікація обладнання для професійного прибирання.

Сміттєпровід у підприємствах готельного господарства. Обладнання сміттєпроводу та його експлуатація.

Пилоприбирання. Обладнання систем центрального пилоприбирання. Побутові та професійні пилососи, машини для миття і натирання підлоги. Візки для вологого прибирання та сміття. Системи для миття вікон та підлоги.

### ***Тема 14. Холодильне обладнання***

Історія розвитку вітчизняної та закордонної холодильної техніки.

Класифікація холодильного обладнання за режимом, виконанням, конструктивним рішенням. Холодильні шафи, прилавки, вітрини, столи, складальні холодильні камери. Апарати для охолодження соків, одержання м'якого морозива, льодогенератори для приготування харчового льоду. Класифікація, принцип дії, основні технічні характеристики та правила експлуатації.

Холодильники для зберігання харчових продуктів, міні-бари. Будова, принцип дії та правила експлуатації.

***Модуль 2. Устаткування для надання додаткових послуг у закладах готельно-ресторанного господарства***

***Тема 15. Устаткування для послуг оздоровчого комплексу, спортивних видів розваг***

Оснащення приміщень для біологічного відновлення організму та занять спортом. Устаткування для плавальних басейнів, саун, тренажерних залів, соляріїв, масажних, спортивних залів. Класифікація, принцип дії, основні технічні характеристики та правила експлуатації.

Оснащення перукарень залежно від категорії. Устаткування для салонів краси. Принцип дії, основні технічні характеристики та правила експлуатації.

Устаткування для магазинів і торговельних кіосків. Класифікація, принцип дії, правила експлуатації та техніки безпеки.

### ***Тема 16. Устаткування для послуг з організації дозвілля***

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

Ігрове та паркове устаткування. Атракціони для дітей, дорослих та сімейні.

Устаткування для боулінгу, більярду й кегельбану. Класифікація, основні характеристики та правила експлуатації. Устаткування для ігор із грошовим вигрешем. Номенклатура ігрових автоматів. Устаткування для гри в дартс.

Види обладнання та аксесуари для казино, карточних ігор. Комплектація казино столами, їх види та вимоги до них. Використання електронного обладнання в казино. Принцип дії, правила експлуатації та техніки безпеки.

#### **Тема 17. Устаткування для конференц- та бізнес-центрів**

Устаткування залів для проведення культурних або ділових заходів.

Основні напрями автоматизації інформаційного обслуговування: автоматизація обробки інформації; автоматизація обміну інформацією, включаючи АТС; «електронна пошта»; відеотермінальні системи; локальна мережа, телекопіювальні апарати; відеоінформаційні системи. Класифікація, принцип дії, основні технічні характеристики та правила експлуатації.

#### **Тема 18. Обладнання для пралень та хімчисток Класифікація обладнання для пралень.**

Принцип дії, основні технічні характеристики та правила експлуатації пральних машин вітчизняного й закордонного виробництва.

Гладильно-сушильне обладнання, фінішне обладнання, допоміжне обладнання. Принцип дії, правила експлуатації та техніки безпеки.

Класифікація обладнання для хімчисток. Призначення, будова, правила експлуатації та безпеки.

#### **Тема 19. Організація драйв-сервісу**

Організація експлуатації транспортних засобів. Класифікація транспортних засобів за призначенням, видом, формою власності. Класи вантажів. Транспортні тарифи на перевезення. Розрахунок кількості транспортних засобів для перевезення вантажів у закладах готельного господарства. Шляхи підвищення ефективності використання транспортних засобів.

### **Розділ 4. Тематичний план навчальної дисципліни**

**Таблиця 4 – Тематичний план навчальної дисципліни «Обладнання в готелях та ресторанах» для студентів спеціальності 241 «Готельно-ресторанна справа», освітня програма «Готельно-ресторанна справа» (бакалавр)**

Назва теми (лекції) та питання теми (лекції)	К-ть год.	Назва теми та питання семінарського, практичного або лабораторного заняття	К-ть год.	Завдання самостійної роботи в розрізі тем	К-ть год.
Модуль 1. УСТАТКУВАННЯ ГОТЕЛІВ ТА ЗАКЛАДІВ РЕСТОРАННОГО ГОСПОДАРСТВА					

Назва теми (лекції) та питання теми (лекції)	К-ть год.	Назва теми та питання семінарського, практичного або лабораторного заняття	К-ть год.	Завдання самостійної роботи в розрізі тем	К-ть год.
<p><b>Тема 1. Вступ. Класифікація устаткування закладів готельно-ресторанного господарства</b></p> <p>1. Мета, завдання, структура та зміст дисципліни.</p> <p>2. Поняття та призначення устаткування закладів готельно-ресторанного господарства.</p> <p>3. Класифікація та основні технічні характеристики устаткування закладів готельно-ресторанного господарства.</p> <p>4. Принципи оснащення закладів готельно-ресторанного господарства.</p>	1			Підготувати тези виступу на тему «Тенденції розвитку сучасного устаткування закладів готельно-ресторанного господарства».	4
<p><b>Тема 2. Оснащення жилої, адміністративної, обслуговуючої та підсобної груп приміщень.</b></p> <p>1. Основні засоби меблювання закладів готельно-ресторанного господарства.</p> <p>2. Норми оснащення меблями номерів готелів різних категорій.</p> <p>3. Класифікація та характеристика меблів для торгових приміщень.</p>	0,5			Підготувати реферат на тему: «Функціональна структура будівель і внутрішніх приміщень підприємств гостинності»	4

Назва теми (лекції) та питання теми (лекції)	К-ть год.	Назва теми та питання семінарського, практичного або лабораторного заняття	К-ть год.	Завдання самостійної роботи в розрізі тем	К-ть год.
<p><b>Тема 3. Оснащення готельного номера побутовими приладами, аудіо- та відеотехнікою.</b></p> <p>1. Призначення та принцип дії електричних побутових приборів, їх класифікація та номенклатура.</p> <p>2. Класифікація, принцип дії, правила експлуатації та техніки безпеки аудіо- та відеотехніки, яка встановлюється у жилих приміщеннях готелів.</p> <p>3. Засоби внутрішнього зв'язку в підприємствах готельного господарства.</p>	0,5	<p><b>Практична 1. Оснащення отельного номера побутовими приладами, аудіо- та відеотехнікою.</b></p> <p>1. Ознайомлення із призначенням і принципом дії електричних побутових приладів, їх класифікацією та номенклатурою.</p> <p>2. Вивчення класифікації, принципу дії, правил експлуатації й техніки безпеки аудіо- та відеотехніки, що встановлюється в жилих приміщеннях готелів.</p> <p>3. Опанування навиками оснащення засобами внутрішнього зв'язку закладів готельного господарства.</p>	2	Підготувати доповіді на тему «Класифікація приладів для побутового використання».	4
<p><b>Тема 4. Універсальні кухонні машини та сортувально-калібрувальне обладнання</b></p> <p>1. Структура технологічної машини та призначення її основних частин.</p> <p>2. Універсальні кухонні машини.</p>	1			Підготувати доповіді на теми: «Склад та призначення УКМ».	4

Назва теми (лекції) та питання теми (лекції)	К-ть год.	Назва теми та питання семінарського, практичного або лабораторного заняття	К-ть год.	Завдання самостійної роботи в розрізі тем	К-ть год.
3. Просіювачі, призначення, будова, правила експлуатації. 4. Сортувальні-колібрувальні машини.					
<b>Тема 5. Мийне та очищувальне обладнання</b> 1. Мийно-очищувальні машини. 2. Посудомийні машини періодичної та безперервної дії. 3. Способи очищення овочів. 4. Картопле очищувальні машини періодичної та безперервної дії. 5. Конструктивні особливості рибочисток.	0,5	<b>Практична 2. Мийне та очищувальне устаткування.</b> 1. Принципи будови, роботи, правила експлуатації посудомийних машин, картопличисток. 2. Методика розрахунку експлуатаційної продуктивності машин та їх кількості. 3. Методика розрахунку питомих технікоекономічних показників устаткування.	2	Підготувати доповіді на тему: «Фізико-хімічні основи процесу миття»	2
<b>Тема 6. Подрібнювальне та різальне обладнання</b> 1. Машини та механізми для дробіння крихких харчових продуктів. 2. Устаткування для нарізання овочів. 3. Машини для переробки м'яса та риби. 4. Машини для нарізання хліба.	2	<b>Практична 3. Подрібнювальне та різальне устаткування</b> 1. Будова, принцип роботи та правила експлуатації машин для подрібнення продуктів (м'ясорубок, хліборізок, овочерізальних машин). 2. Методика розрахунку питомої продуктивності та потужності вищезазначених машин. 3. Розрахунок витрат електроенергії на одиницю продукції.	2	Підготувати доповіді на тему: «Теоретичні основи різання»	4

Назва теми (лекції) та питання теми (лекції)	К-ть год.	Назва теми та питання семінарського, практичного або лабораторного заняття	К-ть год.	Завдання самостійної роботи в розрізі тем	К-ть год.
<p><b>Тема 7. Обладнання для перемішування, замішування та дозувально-формувальне обладнання</b></p> <p>1. Машини для перемішування фаршу та приготування тіста.</p> <p>2. Збивальні машини та механізми.</p> <p>3. Класифікація дозувальноформувального устаткування.</p> <p>4. Котлетоформувальні та тісторозкочувальні машини.</p>	1			Підготувати реферат на тему: «Конструктивні особливості робочих органів мішалок та дозаторів»	4
<p><b>Тема 8. Стравоварильне та водогрійне обладнання. Кавові станції</b></p> <p>1. Характеристика способів теплової обробки продуктів. Класифікація теплових апаратів.</p> <p>2. Електричні котли. Кип'ятильники та водонагрівачі.</p> <p>3. Призначення, номенклатура, техніко-експлуатаційні показники роботи.</p> <p>4. Автоклави. Пароварильні шафи.</p>	2	<p><b>Практична 4. Стравоварильне та водогрійне устаткування. Кавові станції</b></p> <p>1. Ознайомлення з навчально-методичною літературою шляхом безпосереднього огляду апаратів, що знаходяться в лабораторії, а також за допомогою плакатів, проспектів заводів-виробників із відмітними особливостями варильного устаткування.</p>	4	Підготувати доповіді на тему: «Вид теплової обробки харчових продуктів варіння»	4



Назва теми (лекції) та питання теми (лекції)	К-ть год.	Назва теми та питання семінарського, практичного або лабораторного заняття	К-ть год.	Завдання самостійної роботи в розрізі тем	К-ть год.
5. Кавові станції. Класифікація, особливості конструкцій.		2. Вивчення технологічних можливостей, правил експлуатації стравоварильних котлів, автоклавів, пароварильних апаратів, УЕВ-60, кип'ятильників, кавоварок.			
<b>Тема 9. Жарильно-пекарське обладнання. Пароконвектомати</b> 1. Сковороди, фритюрниці. Призначення, класифікація, правила експлуатації. 2. Жарильно-пекарські шафи, печі. 3. Пароконвектомати, конвектомати. 4. ІЧ- та НВЧ-апарати.	2	<b>Практична 5. Жарильно-пекарське устаткування. Пароконвектомати</b> 1. Вивчення за матеріалами лекцій, підручників, іншої навчальної літератури, шляхом огляду апаратів, плакатів класифікації, конструктивних рішень, принципу дії, правил експлуатації та технічних характеристик плит кухонних. 2. Визначення теплотехнічних та експлуатаційних показників плити ПЕСМ-4Ш	2	Підготувати доповіді на тему: «Вид теплової обробки харчових продуктів – жарення»	2
<b>Тема 10. Обладнання для шведського столу та кейтерингу. Допоміжне обладнання</b> 1. Устаткування для шведського столу. Класифікація, призначення, правила	0,5	<b>Практична 6. Устаткування для шведського столу та кейтерингу. Допоміжне устаткування</b> 1. Призначення, класифікація та	2	Підготувати доповіді на тему: «Конструктивні особливості устаткування для	2

Назва теми (лекції) та питання теми (лекції)	К-ть год.	Назва теми та питання семінарського, практичного або лабораторного заняття	К-ть год.	Завдання самостійної роботи в розрізі тем	К-ть год.
експлуатації, перегляд конструкцій. 2. Сучасне устаткування для кейтерінгу 3. Класифікація, характеристика, конструктивні особливості допоміжного устаткування.		номенклатура устаткування для шведського столу та кейтерінгу. 2. Підбір устаткування для шведського столу та кейтерінгу залежно від напрямку використання.		шведського столу»	
<b>Тема 11. Ваговимірювальне, контрольнокасове обладнання</b> 1. Призначення, класифікація, принцип дії ваговимірювального устаткування. 2. Реєстратори розрахункових операцій. Перегляд конструкцій апаратів закордонного виробництва.	0,5			Підготувати реферат на тему: «Системи мір і ваг різних країн світу»	2
<b>Тема 12. Підйомно-транспортне обладнання. Технологічні автомати та механізовані лінії</b> 1. Призначення, класифікація, основні вузли підйомнотранспортного устаткування. 2. Технологічні автомати. 3. Лінії для організації обслуговування споживачів.	0,5	<b>Практична 7. Технологічні автомати та механізовані лінії</b> 1. Принцип будови, роботи, правила експлуатації автоматів . 2. Техніко-економічні показники означених автоматів. 3. Методика розрахунку питомої продуктивності та потужності технологічних автоматів.	2	Підготувати доповіді на тему: «Особливості будови й експлуатації технологічних автоматів»	2

Назва теми (лекції) та питання теми (лекції)	К-ть год.	Назва теми та питання семінарського, практичного або лабораторного заняття	К-ть год.	Завдання самостійної роботи в розрізі тем	К-ть год.
<p><b>Тема 13. Устаткування для клінінгу</b></p> <p>1. Використання клінінгових технологій у закладах готельного господарства.</p> <p>2. Класифікація устаткування для професійного прибирання.</p> <p>3. Побутові та професійні пилососи, машини для миття і натирання підлоги. Візки для вологого прибирання та сміття. Системи для миття вікон та підлоги.</p>	0,5	<p><b>Практична 8. Устаткування для клінінгу</b></p> <p>1. Ознайомлення із класифікацією устаткування для клінінгу.</p> <p>2. Опанування правил експлуатації устаткування для клінінгу.</p> <p>3. Вивчення правил техніки безпеки під час проведення клінінгових робіт.</p> <p>4. Визначення принципу підбору устаткування для прибирання.</p>	2	Підготувати доповіді на тему: «Устаткування для професійного прибирання»	2
<p><b>Тема 14. Холодильне обладнання</b></p> <p>1. Особливості застосування холоду у закладах торгівлі та харчування.</p> <p>2. Класифікація холодильного устаткування.</p> <p>3. Характеристика устаткування для зберігання харчових продуктів.</p> <p>4. Характеристика роздавального та холодильного устаткування для барів.</p>	0,5			Підготувати реферат на тему: «Способи отримання низьких температур»	2
<p><b>МОДУЛЬ 2. УСТАТКУВАННЯ ДЛЯ НАДАННЯ ДОДАТКОВИХ ПОСЛУГ У ЗАКЛАДАХ ГОТЕЛЬНО-РЕСТОРАННОГО ГОСПОДАРСТВА</b></p>					

Назва теми (лекції) та питання теми (лекції)	К-ть год.	Назва теми та питання семінарського, практичного або лабораторного заняття	К-ть год.	Завдання самостійної роботи в розрізі тем	К-ть год.
<p><b>Тема 15. Устаткування для послуг оздоровчого комплексу, спортивних видів розваг</b></p> <p>1. Оснащення приміщень для біологічного відновлення організму та занять спортом.</p> <p>2. Оснащення перукарень в залежності від категорії. Устаткування для салонів краси. 3. Устаткування для магазинів та торговельних кіосків. Класифікація, принцип дії, правила експлуатації та техніки безпеки.</p>	0,5	<p><b>Практична 9. Устаткування для конференц- та бізнес-центрів. Устаткування для пралень і хімчисток</b></p> <p>1. Характеристика систем сповіщення публічної зони, бізнес-зони, зони відпочинку та розваг.</p> <p>2. Склад підсистем комплексу устаткування для конференц- та бізнесзалів.</p> <p>3. Принципи підбору обладнання для пралень та хімчисток.</p> <p>4. Оснащення конференц- та бізнес-залів, пралень та хімчисток устаткуванням.</p>	2	Підготувати реферат на тему: «Шляхи біологічного відновлення організму»	4
<p><b>Тема 16. Устаткування для послуг з організації дозвілля</b></p> <p>1. Класифікація устаткування для послуг з організації дозвілля у закладах готельноресторанного господарства.</p> <p>2. Ігорне, ігрове та паркове устаткування. Атракціони для дітей, дорослих та сімейні.</p>	0,5			Підготувати реферат на тему: «Призначення та класифікація устаткування для послуг з організації дозвілля в готельноресторанному господарстві, особливості	2

Назва теми (лекції) та питання теми (лекції)	К-ть год.	Назва теми та питання семінарського, практичного або лабораторного заняття	К-ть год.	Завдання самостійної роботи в розрізі тем	К-ть год.
				його експлуатації»	
<p><b>Тема 17. Устаткування для конференц- та бізнес-центрів</b></p> <p>1. Устаткування залів для проведення культурних або ділових заходів.</p> <p>2. Класифікація, принципи дії, основні технічні характеристики та правила експлуатації засобів автоматизації обробки та обміну інформацією.</p>	0,5			Підготувати доповіді на тему: «Основні напрями інформаційного обслуговування, обробки й обміну інформації»	2
<p><b>Тема 18. Обладнання для пралень та хімчисток</b></p> <p>1. Класифікація устаткування для пралень. Принцип дії, основні технічні характеристики та правила експлуатації пральних машин.</p> <p>2. Гладильно-сушильне устаткування, фінішне устаткування, допоміжне устаткування.</p> <p>3. Класифікація устаткування для хімчисток. Призначення, будова, правила експлуатації та безпеки.</p>	0,5			Підготувати реферат на тему: «Сучасні професійні пральні машини з мікропроцесорним керуванням»	2

Назва теми (лекції) та питання теми (лекції)	К-ть год.	Назва теми та питання семінарського, практичного або лабораторного заняття	К-ть год.	Завдання самостійної роботи в розрізі тем	К-ть год.
<b>Тема 19. Організація драйв-сервісу</b> 1. Організація експлуатації транспортних засобів. Класифікація транспортних засобів за призначенням, видом, формою власності. 2. Шляхи підвищення ефективності використання транспортних засобів.	0,5			Підготувати реферат на тему: «Класифікація та види транспортних засобів»	2
<b>Разом</b>	<b>16</b>		<b>20</b>		<b>54</b>

## Розділ 5. Система оцінювання знань студентів

**Таблиця 5 – Розподіл балів за результатами вивчення навчальної дисципліни**

Види робіт	Максимальна кількість балів
Модуль 1 (теми 1-14): відвідування занять (5 балів); захист домашнього завдання (5 балів); виконання навчальних/практичних завдань (5 балів); завдання самостійної роботи (5 балів); поточна модульна робота (10 балів)	30
Модуль 2 (теми 15-19): відвідування занять (5 балів); захист домашнього завдання (5 балів); виконання навчальних/практичних завдань (5 балів); завдання самостійної роботи (5 балів); поточна модульна робота (10 балів)	30
Екзамен	40
<b>Разом</b>	<b>100</b>

*Примітка: За додаткові види навчальних робіт студент може отримати додаткові бали (за участь у науковій роботі, олімпіаді тощо 20 балів), що додаються до загальної підсумкової оцінки за вивчення навчальної дисципліни, але загальна підсумкова оцінка не може перевищувати 100 балів.*

## **Політика вивчення навчальної дисципліни та оцінювання**

**Політика оцінювання здобувачів вищої освіти:** усі завдання, передбачені програмою, мають бути виконані у встановлений термін; завдання, які здаються із порушенням термінів без поважних причин, оцінюються на нижчу оцінку (75 % від можливої максимальної кількості балів за вид діяльності). Перескладання модулів відбувається із дозволу провідного викладача за наявності поважних причин (наприклад, лікарняний).

Положення про організацію освітнього процесу <https://puet.edu.ua/wp-content/uploads/2023/06/polozhennya-pro-organizacziyu-osvitnogo-proczesu.pdf>

Положення про порядок та критерії оцінювання знань, вмінь та навичок здобувачів вищої освіти [https://puet.edu.ua/wp-content/uploads/2023/07/polozh\\_por\\_kryt\\_ocinyuvannya.pdf](https://puet.edu.ua/wp-content/uploads/2023/07/polozh_por_kryt_ocinyuvannya.pdf)

Порядок ліквідації здобувачами вищої освіти академічної заборгованості <https://puet.edu.ua/wp-content/uploads/2023/07/poryadok-likvidacziyi-zdobuvachamy-vyshhoi-osvity-akademichnoi-zaborgovanosti.pdf>.

Положення про повторне навчання [https://puet.edu.ua/wp-content/uploads/2023/07/polozh\\_pro-povt-navch.pdf](https://puet.edu.ua/wp-content/uploads/2023/07/polozh_pro-povt-navch.pdf)

**Політика щодо відвідування:** відвідування занять є обов'язковим компонентом, але за об'єктивних причин (воєнний стан в Україні, хвороба, працевлаштування, стажування) можливе відвідування занять дистанційно з використанням платформи Moodle.

**Політика щодо академічної доброчесності:** під час роботи над матеріалом курсу не допустимо порушення академічної доброчесності. Сукупність етичних принципів і правил, якими мають користуватись здобувачі при опануванні дисципліни наведено у наступних науково-методичних матеріалах ПУЕТ:

*Кодекс честі студента* [https://puet.edu.ua/wp-content/uploads/2023/07/kodeks\\_chesti\\_studenta.pdf](https://puet.edu.ua/wp-content/uploads/2023/07/kodeks_chesti_studenta.pdf).

*Положення про академічну доброчесність* [https://puet.edu.ua/wp-content/uploads/2023/07/polozh\\_akadem\\_dobrochesnist.pdf](https://puet.edu.ua/wp-content/uploads/2023/07/polozh_akadem_dobrochesnist.pdf)

*Положення про запобігання випадків академічного плагіату* <https://puet.edu.ua/wp-content/uploads/2023/07/polozhennya-pro-zapobigannya-vypadkam-akademichnogo-plagiatu.pdf>.

**Політика визнання результатів навчання визначена такими документами:**

Положення про порядок перерахування результатів навчання, здобутих в іноземних та вітчизняних закладах освіти [https://puet.edu.ua/wp-content/uploads/2023/07/polozh\\_por\\_perezarah\\_rez\\_zvo.pdf](https://puet.edu.ua/wp-content/uploads/2023/07/polozh_por_perezarah_rez_zvo.pdf).

Положення про академічну мобільність здобувачів вищої освіти [https://puet.edu.ua/wp-content/uploads/2023/07/polozha\\_pro\\_akademichnu\\_mobilnist.pdf](https://puet.edu.ua/wp-content/uploads/2023/07/polozha_pro_akademichnu_mobilnist.pdf).

Положення про порядок визнання результатів навчання здобутих шляхом неформальної та/або інформальної освіти <https://puet.edu.ua/wp-content/uploads/2023/07/polozhennya-pro-poryadok-vyznannya-rezultativ-navchannya-zdobutyh-shlyahom-neformalnoi-ta-abo-informalnoi-osvity.pdf>; інфографіка (розділ Освіта/Організація освітнього процесу/Неформальна освіта) <https://puet.edu.ua/neformalna-osvita/>.

### Політика вирішення конфліктних ситуацій:

Положення про правила вирішення конфліктних ситуацій <https://puet.edu.ua/wp-content/uploads/2023/07/polozhennya-pro-pravylya-vyrishennya-konfliktnyh-sytuacij-u-puet.pdf>

Положення про апеляцію результатів підсумкового контролю у формі екзамену [https://puet.edu.ua/wp-content/uploads/2023/07/poloz\\_pro-apel\\_pidscontr.pdf](https://puet.edu.ua/wp-content/uploads/2023/07/poloz_pro-apel_pidscontr.pdf)

уповноважена особа з питань запобігання та виявлення корупції <https://puet.edu.ua/zapobigannya-ta-protidiya-korupcii/>.

### Політика підтримки учасників освітнього процесу:

Психологічна служба: <http://puet.edu.ua/psychologichna-pidtrymka-v-puet/>.  
Студентський омбудсмен (Уповноважений з прав студентів) ПУЕТ <http://puet.edu.ua/other-divisions/studentskyj-ombudsmen-upovnovazhenyj-z-prav-studentiv-puet/> Уповноважений з запобігання і виявлення корупції <https://puet.edu.ua/zapobigannya-ta-protidiya-korupcii/>

Безпека освітнього середовища: Інформація про безпечність освітнього середовища ПУЕТ наведена у вкладці «Безпека життєдіяльності» <http://puet.edu.ua/pro-puet/bezpeka-zhyttyediyalnosti/>.

**Таблиця 6 – Шкала оцінювання знань здобувачів вищої освіти за результатами вивчення навчальної дисципліни**

Сума балів за всі види навчальної діяльності	Оцінка за шкалою ЄКТС	Оцінка за національною шкалою
90-100	A	Відмінно
82-89	B	Дуже добре
74-81	C	Добре
64-73	D	Задовільно
60-63	E	Задовільно достатньо
35-59	FX	Незадовільно з можливістю повторного складання
0-34	F	Незадовільно з обов'язковим повторним вивченням навчальної дисципліни

## Розділ 6. Інформаційні джерела

1. Гуць В. С. Технологічне устаткування готелів, готельних комплексів [Текст] : підручник / В. С. Гуць, О. А. Коваль, В. А. Русавська. // – Київ : Ліра-К, 2019. – 568 с. + Електрон. Зміст. – Режим доступу: локальна мережа ПУЕТ. – На укр. яз. – ISBN 978-617-7748-72-3.

2. Коркуна О. Організація готельного господарства: навчально-методичний посібник для студентів спеціальності 241 «Готельно-ресторанна справа» денної та заочної форм навчання / О. Коркуна, В. Холявка, А. Демічковський, О. Боратинський, О.Кулик, О. Піхур // – Львів : Видавництво «Добра справа», 2019 -224ст



3. Про затвердження Правил користування готелями та надання готельних послуг в Україні: Наказ Державного комітету України по житловокомунальному господарству та Державного комітету України по туризму від 10 вересня 1996 р. № 77/44. Зареєстровано в Міністерстві юстиції України 16 вересня 1996 р. за №№ 531/1556. Режим доступу: <https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/z0531-96>

4. Skrypnyk V., Improving heat transfer coefficient during double-sided meat frying / V. Skrypnyk, Ya. Bychkov, N. Molchanova, A. Farisieiev // EasternEuropean Journal of Enterprise Technologies. - 2017. № 4/11 (88). - P. 23-28.

5. Коваль О.А. Устаткування закладів готельно-ресторанного господарства. Устаткування для культурних, ділових, оздоровчих, спортивних заходів, надання додаткових послуг, драйв-сервісу [Електронний ресурс]: конспект лекцій для студентів напряму підготовки 6.140101 «Готельно-ресторанна справа» денної та заочної форм навчання. / О.А. Коваль // — К.: НУХТ, 2015. – 280с.

6. Рябев А. А. Конспект лекцій з дисципліни «Устаткування закладів готельно-ресторанного господарства» (для студентів 3 курсу денної і 4 курсу заочної форм навчання за напрямом підготовки 6.140101 – „Готельно-ресторанна справа”) / А. А. Рябев. // – Харк. нац. акад. міськ. госп-ва. – Х. : ХНАМГ, 2013. – 66 с.

7. Дейниченко Г.В. Устаткування закладів готельно-ресторанного господарства: опорний конспект лекцій / Г.В. Дейниченко, І.В. Золотухіна, Д.В. Горелков, В.М. Червоний // – Харків : ХДУХТ, 2013. – 152 с.

8. Конвісер І.О. Устаткування закладів ресторанного господарства: Навчальний посібник. / І.О. Конвісер, Г.А. Бублик, Т.Б. Паригіна, Ю.М. Григор'єв // – Київ : КНТБУ, 2009 р. – 566 с.

9. Байлик С.И. Гостиничное хозяйство. Учебник / И.С. Байлик // – К. : Дакор, 2009. – 368 с.

10. Дейниченко Г.В. Устаткування закладів готельно-ресторанного господарства: Практикум / Г.В. Дейниченко, І.В. Золотухіна // – Харків : ДП Редакція «Мир Техники и Технологии», 2005. – 96 с.

11. Роглев Х.Й. Основи готельного менеджменту: Навч. посібник. / Х.Й. Роглев // – К. : Кондор, 2005. – 408 с.

12. Дорохін В.О. Теплове обладнання підприємств харчування. Підручник / В.О. Дорохін, Н.В. Герман, О.П. Шеляков // – Полтава : РВВ ПУСКУ, 2004. – 583 с.

13. Пахомов П.Л. Холодильна техніка: Навчальний посібник / П.Л.Пахомов, В.В. Сафонов // – Харків : ХДУХТ, 2003. – 224 с.

## **Розділ 7. Програмне забезпечення навчальної дисципліни**

Загальне програмне забезпечення, до якого входить пакет програмних продуктів Microsoft Office.

Спеціалізоване програмне забезпечення комп'ютерної підтримки освітнього процесу з навчальної дисципліни, яке включає перелік конкретних програмних продуктів – відсутнє.

Дистанційний курс «Обладнання в готелях і ресторанах», який розміщено у програмній оболонці Moodle на платформі Центру дистанційного навчання ПУЕТ (<https://el.puet.edu.ua/>).