

ПОЛТАВСЬКИЙ УНІВЕРСИТЕТ ЕКОНОМІКИ І ТОРГІВЛІ

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

**СИЛАБУС**

навчальної дисципліни

**«Обладнання в готелях і ресторанах»**

на 2024-2025 навчальний рік

|                                |                                |
|--------------------------------|--------------------------------|
| Курс та семестр вивчення       | 2 курс, 3 семестр              |
| Освітня програма/спеціалізація | «Готельно-ресторанна справа»   |
| Спеціальність                  | 241 Готельно-ресторанна справа |
| Галузь знань                   | 24 Сфера обслуговування        |
| Ступінь вищої освіти           | бакалавр                       |

ПІБ НПП, який веде дану дисципліну,  
науковий ступінь і вчене звання,

**Миронов Денис Анатолійович**  
к.т.н., доцент посада  
доцент кафедри готельно-ресторанної та курортної справи

|                              |   |
|------------------------------|---|
| Контактний телефон           | +38-066-732-65-48   |
| Електронна адреса            | zardenzar@gmail.com   |
| Розклад навчальних занять    | <a href="http://schedule.puet.edu.ua/">http://schedule.puet.edu.ua/</a>   |
| Консультації                 | очна пн.-пт. з 15.00-17.00 он-лайн: електронною поштою, пн.-пт. з 10.00-17.00   |
| Сторінка дистанційного курсу | <a href="http://www2.el.puet.edu.ua/st/course/view.php?id=1642">http://www2.el.puet.edu.ua/st/course/view.php?id=1642</a> |

**Опис навчальної дисципліни**

|   |   |
|---|---|
| <b>Мета вивчення навчальної дисципліни</b>        | 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.  |
| <b>Тривалість</b>                                 | 3 кредити ЄКТС/90 годин (лекції 16 год., практичні 20 год., самостійна робота 54 год.).   |
| <b>Форми та методи навчання</b>                   | Лекції та практичні заняття в аудиторії чи дистанційно, самостійна робота поза розкладом.<br>Словесні (пояснення, розповідь, інструктування, коментування, роз'яснення); наочні (спостереження, ілюстрування); практичні (виконання вправ та вирішення проблемних завдань з використанням аналітичних, частково-пошукових та ін. методів) |
| <b>Система поточного та підсумкового контролю</b> | Поточний контроль: відвідування занять; захист домашнього завдання; обговорення матеріалу занять; виконання практичних робіт; доповіді з рефератами та їх обговорення; тестування; поточні модульні роботи.<br>Підсумковий контроль: екзамен.   |
| <b>Базові знання</b>                              | Наявність знань з особливостей діяльності служб забезпечення готелю, організації ресторанів в готельній індустрії, організації роботи номерного фонду готелю  |
| <b>Мова викладання</b>                            | Українська  |

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

| <b>Результати навчання</b>  | <b>Компетентності, якими повинен оволодіти здобувач</b>   |
|---|---|
| <p><b>РН 07.</b> Організувати процес обслуговування споживачів готельних та ресторанних послуг на основі використання сучасних інформаційних, комунікаційних і сервісних технологій та дотримання стандартів якості і норм безпеки.</p> <p><b>РН 09.</b> Здійснювати підбір технологічного устаткування та обладнання, вирішувати</p>   | <p>ЗК 03. Здатність вчитися і оволодівати сучасними знаннями.</p> <p>ЗК 04. Навички використання інформаційних і комунікаційних технологій.</p> <p>ЗК 08. Навики здійснення безпечної діяльності.</p> <p>ЗК 10. Здатність застосовувати знання у практичних ситуаціях.</p>  |
| <p>питання раціонального використання просторових та матеріальних ресурсів, ефективної експлуатації інженерного обладнання підприємств.</p> <p><b>РН 26.</b> 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.</p> | <p>СК 02. Здатність організувати сервісно-виробничий процес з урахуванням вимог і потреб споживачів та забезпечувати його ефективність.</p> <p>СК 09. Здатність здійснювати підбір технологічного устаткування та обладнання, вирішувати питання раціонального використання просторових та матеріальних ресурсів, ефективної експлуатації інженерного обладнання підприємств.</p> |

**Тематичний план навчальної дисципліни**

| <b>Назва теми</b>   | <b>Види робіт</b>  | <b>Завдання самостійної роботи у розрізі тем</b>  |
|---|--|---|
| <b>Модуль 1. УСТАТКУВАННЯ ГОТЕЛІВ ТА ЗАКЛАДІВ РЕСТОРАННОГО ГОСПОДАРСТВА</b>           |  |   |
| Тема 1. Вступ. Класифікація устаткування закладів готельно-ресторанного господарства  | Відвідування лекційних занять; обговорення матеріалу занять; завдання самостійної роботи   | Підготувати тези виступу на тему «Тенденції розвитку сучасного устаткування закладів готельно-ресторанного господарства». |
| Тема 2. Оснащення жилої, адміністративної, обслуговуючої та підсобної груп приміщень. | Відвідування лекційних занять; обговорення матеріалу занять; завдання самостійної роботи   | Підготувати реферат на тему: «Функціональна структура будівель і внутрішніх приміщень підприємств гостинності»            |
| Тема 3. Оснащення готельного номера побутовими приладами, аудіо- та відеотехнікою     | Відвідування занять; захист домашнього завдання; обговорення матеріалу занять; виконання практичних робіт; завдання самостійної роботи | Підготувати доповіді на тему «Класифікація приладів для побутового використання».   |
| Тема 4. Універсальні кухонні машини та сортувально-калібрувальне обладнання           | Відвідування лекційних занять; обговорення матеріалу занять; завдання самостійної роботи   | Підготувати доповіді на теми: «Склад та призначення УКМ».   |
| Тема 5. Мийне та очищувальне обладнання   | Відвідування занять; захист домашнього завдання; обговорення матеріалу занять; виконання практичних робіт; завдання самостійної роботи | Підготувати доповіді на тему: «Фізикохімічні основи процесу миття»  |
| Тема 6. Подрібнювальне та різальне обладнання   | Відвідування занять; захист домашнього завдання; обговорення матеріалу занять; виконання практичних робіт; завдання самостійної роботи | Підготувати доповіді на тему: «Теоретичні основи різання»   |

| <b>Назва теми</b>   | <b>Види робіт</b>  | <b>Завдання самостійної роботи у розрізі тем</b>  |
|---|--|---|
| Тема 7. Обладнання для перемішування, замішування та дозувально-формувальне обладнання                    | Відвідування лекційних занять; обговорення матеріалу занять; завдання самостійної роботи   | Підготувати реферат на тему: «Конструктивні особливості робочих органів мішалок та дозаторів»   |
| Тема 8. Стравоварильне та водогрійне обладнання. Кавові станції   | Відвідування занять; захист домашнього завдання; обговорення матеріалу занять; виконання практичних робіт; завдання самостійної роботи | Підготувати доповіді на тему: «Вид теплової обробки харчових продуктів – варіння»   |
| Тема 9. Жарильно-пекарське обладнання. Пароконвектомати   | Відвідування занять; захист домашнього завдання; обговорення матеріалу занять; виконання практичних робіт; завдання самостійної роботи | Підготувати доповіді на тему: «Вид теплової обробки харчових продуктів – жарення»   |
| Тема 10. Обладнання для шведського столу та кейтерингу. Допоміжне обладнання                              | Відвідування занять; захист домашнього завдання; обговорення матеріалу занять; виконання практичних робіт; завдання самостійної роботи | Підготувати доповіді на тему: «Конструктивні особливості устаткування для шведського столу»   |
| Тема 11. Ваговимірювальне, контрольно-касове обладнання   | Відвідування лекційних занять; обговорення матеріалу занять; завдання самостійної роботи   | Підготувати реферат на тему: «Системи мір і ваг різних країн світу»   |
| Тема 12. Підйомно-транспортне обладнання. Технологічні автомати та механізовані лінії                     | Відвідування занять; захист домашнього завдання; обговорення матеріалу занять; виконання практичних робіт; завдання самостійної роботи | Підготувати доповіді на тему: «Особливості будови й експлуатації технологічних автоматів»   |
| Тема 13. Устаткування для клінінгу  | Відвідування занять; захист домашнього завдання; обговорення матеріалу занять; виконання практичних робіт; завдання самостійної роботи | Підготувати доповіді на тему: «Устаткування для професійного прибирання»  |
| Тема 14. Холодильне обладнання  | Відвідування лекційних занять; обговорення матеріалу занять; завдання самостійної роботи   | Підготувати реферат на тему: «Способи отримання низьких температур»   |
| <b>МОДУЛЬ 2. УСТАТКУВАННЯ ДЛЯ НАДАННЯ ДОДАТКОВИХ ПОСЛУГ У ЗАКЛАДАХ ГОТЕЛЬНО-РЕСТОРАННОГО ГОСПОДАРСТВА</b> |  |   |
| Тема 15. Устаткування для послуг оздоровчого комплексу, спортивних видів розваг                           | Відвідування лекційних занять; обговорення матеріалу занять; завдання самостійної роботи   | Підготувати реферат на тему: «Шляхи біологічного відновлення організму»   |
| Тема 16. Устаткування для послуг з організації дозвілля   | Відвідування лекційних занять; обговорення матеріалу занять; завдання самостійної роботи   | Підготувати реферат на тему: «Призначення та класифікація устаткування для послуг з організації дозвілля в готельно-ресторанному господарстві, особливості його експлуатації» |
| Тема 17. Устаткування для конференц- та бізнес-центрів  | Відвідування занять; захист домашнього завдання; обговорення матеріалу занять; виконання практичних робіт; завдання самостійної роботи | Підготувати доповіді на тему: «Основні напрями інформаційного обслуговування, обробки й обміну інформації»  |
| Тема 18. Обладнання для пралень та хімчисток  | Відвідування лекційних занять; обговорення матеріалу занять; завдання самостійної роботи   | Підготувати реферат на тему: «Сучасні професійні пральні машини з мікропроцесорним керуванням»  |

| Назва теми                         | Види робіт   | Завдання самостійної роботи у розрізі тем                                |
|------------------------------------|--|--|
| Тема 19. Організація драйв-сервісу | Відвідування лекційних занять; обговорення матеріалу занять; завдання самостійної роботи | Підготувати реферат на тему: «Класифікація та види транспортних засобів» |

### Інформаційні джерела

1. Корсак Р., Годя І. Значення сучасних технологій та устаткування для підготовки фахівців з готельно-ресторанної справи. Актуальні проблеми розвитку сфери гостинності: перспективи та виклики: матеріали ІІ Міжнародної наукової конференції (24-25 квітня 2024 р.). – Ужгород: Вид-во УжНУ «Говерла», 2024. С.283-288.
2. Годя І., Корсак Р. Індустрія гостинності: інноваційні рішення для устаткування готельно-ресторанного господарства. Всеукраїнська науково-практична Інтернет-конференція. Миколаїв 2024 р. С. 105-107.
3. 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. – ISBN 978-617-7748-72-3.
4. 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
5. Про затвердження Правил користування готелями та надання готельних послуг в Україні: Наказ Державного комітету України по житлово-комунальному 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>
6. Skrypnyk V., Improving heat transfer coefficient during double-sided meat frying / V. Skrypnyk, Ya. Vyckhov, N. Molchanova, A. Farisieiev // Eastern-European Journal of Enterprise Technologies. - 2017. № 4/11 (88). - P. 23-28.
7. 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.
8. 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.
9. 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.
10. 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.
11. 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.
9. Роглев Х.Й. Основи готельного менеджменту: Навч. посібник. / Х.Й. Роглев // – К. : Кондор, 2005. – 408 с.
11. Дорохін В.О. Теплове обладнання підприємств харчування. Підручник / В.О. Дорохін, Н.В. Герман, О.П. Шеляков // – Полтава : РВВ ПУСКУ, 2004. – 583 с.
12. Пахомов П.Л. Холодильна техніка: Навчальний посібник / П.Л.Пахомов, В.В. Сафонов // – Харків : ХДУХТ, 2003. – 224 с.

## 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 «Комплексна безпека готельного фонду», який розміщено у програмній оболонці Moodle на платформі Центру дистанційного навчання ПУЕТ (<https://el.puet.edu.ua/>).

## 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-procезу-1.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)

Положення про атестацію здобувачів вищої освіти [https://puet.edu.ua/wp-content/uploads/2023/07/polozhennya\\_pro\\_atestaciyu\\_zvo.pdf](https://puet.edu.ua/wp-content/uploads/2023/07/polozhennya_pro_atestaciyu_zvo.pdf)

Порядок ліквідації здобувачами вищої освіти академічної заборгованості <https://puet.edu.ua/wp-content/uploads/2023/07/por-likvid-akad-zaborgovanosti.pdf>

Порядок допуску студентів до заліково-екзаменаційної сесії [https://puet.edu.ua/wp-content/uploads/2023/07/por\\_dopusku\\_zal-ekz\\_sesiyi-1.pdf](https://puet.edu.ua/wp-content/uploads/2023/07/por_dopusku_zal-ekz_sesiyi-1.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.

Порядок навчання студентів за індивідуальним графіком та вільне відвідування навчальних занять: [https://puet.edu.ua/wp-content/uploads/2023/07/por\\_nadannya\\_studentu\\_vilne\\_vidvid.pdf](https://puet.edu.ua/wp-content/uploads/2023/07/por_nadannya_studentu_vilne_vidvid.pdf)

**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\\_dobrocheshnist.pdf](https://puet.edu.ua/wp-content/uploads/2023/07/polozh_akadem_dobrocheshnist.pdf)

Положення про запобігання випадкам 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 та перерахування кредитів ЄКТС при вступі до Полтавського університету економіки і торгівлі на другий (третій) курс з нормативним терміном навчання [https://puet.edu.ua/wp-content/uploads/2023/07/polozhennya\\_pro\\_perezarah\\_credytiv.pdf](https://puet.edu.ua/wp-content/uploads/2023/07/polozhennya_pro_perezarah_credytiv.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-rezultat-iv-navchannya-zdobutyh-shlyahom-neformalnoyi-ta-abo-informalnoyi-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 у Полтавському університеті економіки і торгівлі <https://puet.edu.ua/wp-content/uploads/2023/07/polozhennya-pro-pravy-la-vyrishennya-konfliktnyh-sytuaczij-u-puet.pdf>

Положення про апеляцію результатів підсумкового контролю у формі екзамену [https://puet.edu.ua/wp-content/uploads/2023/07/polozh\\_pro-apel\\_pidsumkov.pdf](https://puet.edu.ua/wp-content/uploads/2023/07/polozh_pro-apel_pidsumkov.pdf) уповноважена особа з питань запобігання та виявлення корупції <https://puet.edu.ua/zapobigannya-ta-protidiya-korupciyi/> .

**Політика підтримки учасників освітнього процесу:**

Психологічна служба: <http://puet.edu.ua/psychologichna-pidtrymka-v-puet/>

Положення про психологічну службу Полтавського університету економіки і торгівлі <https://puet.edu.ua/wp-content/uploads/2023/07/polozhennya-pro-psychologichnu-sluzhbu-puet.pdf>

**Студентський омбудсмен (Уповноважений з прав студентів) ПУЕТ** <http://puet.edu.ua/other-divisions/studentskyj->

**Уповноважена особа з питань запобігання та 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/>

**Інклюзивність навчання:** Положення про організацію інклюзивного навчання здобувачів вищої освіти: <https://puet.edu.ua/wp-content/uploads/2023/07/polozhennya-proorganizacziyu-inklyuzyvnoho-navchannya-zdobuvachiv-vyshhoi-osvity.pdf>

## Оцінювання

Підсумкова оцінка за вивчення навчальної дисципліни розраховується через поточне оцінювання

| 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                          |
| Разом  | 100                         |

**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.

## Шкала оцінювання 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 |