

**МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ
ПРИКАРПАТСЬКИЙ НАЦІОНАЛЬНИЙ
УНІВЕРСИТЕТ ІМЕНІ ВАСИЛЯ СТЕФАНІКА**



Факультет туризму

Кафедра готельно-ресторанної та курортної справи

СИЛАБУС НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ

Устаткування закладів готельного і ресторанного господарства

Рівень вищої освіти – перший (бакалаврський)

Освітньо-професійна програма «Готельно-ресторанна справа»

Спеціальність J2 «Готельно-ресторанна справа та кейтеринг»

Галузь знань J «Транспорт та послуги»

Затверджено на засіданні
кафедри
Протокол № 12
від 20.05.2025 р.

м. Івано-Франківськ – 2025

1. Загальна інформація	
Назва дисципліни	Устаткування закладів готельного і ресторанного господарства
Викладач	Андрухів Ярослав Миколайович
Контактний телефон викладача	+380502859521
Е-mail викладача	yroslav.andruhiv@pnu.edu.ua
Формат дисципліни	Очний, заочний
Обсяг дисципліни	6 кредитів ЄКТС, 180 год.
Посилання на сайт дистанційного навчання	http://www.d-learn.pu.if.ua/index.php?mod=course&action=ReviewOneCourse&id_c=71&id_cou=1807
Консультації	Вівторок, 14-00 – 16-00 год.

2. Анотація до навчальної дисципліни
Предметом дисципліни «Устаткування закладів готельного і ресторанного господарства» передбачено вивчення основних напрямків науково-технічного прогресу в готельному та ресторанному бізнесі, сучасного торгового обладнання і його експлуатації. Завдання: дати теоретичні та практичні знання з курсу «Устаткування закладів готельного і ресторанного господарства», ознайомити з правилами експлуатації устаткування закладів готельного і ресторанного господарства. 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 устаткування закладів готельно-ресторанного господарства вітчизняних і закордонних фірм, основні фактори, які впливають на ефективність роботи апаратів; - функціональне призначення та сфери використання машин і апаратів для механізації технологічних процесів закладів готельно-ресторанного господарства; - методику розрахунків теоретичної продуктивності апаратів. вміти: згідно вимог підбирати оснащення житлової, адміністративної, обслуговуючої та підсобної груп приміщень закладів розміщення; - раціонально вибирати устаткування для закладів готельно-ресторанного господарства; - оволодіти навичками праці з різними видами устаткування; - вміти економічно обґрунтовувати технічне оснащення закладів готельно-ресторанного господарства
3. Мета та цілі навчальної дисципліни
Мета курсу: набуття студентами необхідних знань і навичок щодо вибору, розміщення устаткування для готелів, а також навичок, пов'язаних з вибором, експлуатацією, розміщенням механічного, теплового, холодильного і торговельного устаткування для закладів ресторанного господарства; підготовка спеціалістів, спроможних знати й вирішувати питання використання нових видів машин і апаратів. Цілі курсу: дати теоретичні знання з курсу «Устаткування закладів готельного і ресторанного господарства», ознайомити з правилами експлуатації устаткування закладів готельного і ресторанного господарства.
4. Програмні компетентності та результати навчання

Компетентності:**ЗК 08.** Навики здійснення безпечної діяльності**ФК 01.** Розуміння предметної області і специфіки професійної діяльності**ФК 02.** Здатність організовувати сервісно-виробничий процес з урахуванням вимог і потреб споживачів та забезпечувати його ефективність**ФК 09.** Здатність здійснювати підбір технологічного устаткування та обладнання, вирішувати питання раціонального використання просторових та матеріальних ресурсів**ФК 10.** Здатність працювати з технічною, економічною, технологічною та іншою документацією та здійснювати розрахункові операції суб'єктом готельного та ресторанного бізнесу.**Програмні результати навчання:****РН 01.** Знати, розуміти і вміти використовувати на практиці основні положення законодавства, національних і міжнародних стандартів, що регламентують діяльність суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу;**РН 02.** Знати, розуміти і вміти використовувати на практиці базові поняття з теорії готельної та ресторанної справи, організації обслуговування споживачів та діяльності суб'єктів ринку готельних та ресторанних послуг, а також суміжних наук.**РН 05.** Розуміти принципи, процеси і технології організації роботи суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу.**Н 07.** Організовувати процес обслуговування споживачів готельних та ресторанних послуг на основі використання сучасних інформаційних, комунікаційних і сервісних технологій та дотримання стандартів якості і норм безпеки.**РН 09.** Здійснювати підбір технологічного устаткування та обладнання, вирішувати питання раціонального використання просторових та матеріальних ресурсів.**РН 14.** Організовувати роботу в закладах готельного і ресторанного господарства, відповідно до вимог охорони праці та протипожежної безпеки.**5. Організація навчання****Обсяг навчальної дисципліни**

Лекції	30
Лабораторні заняття	30
Самостійна робота	120

Ознаки навчальної дисципліни

Семестр	Спеціальність	Курс (рік навчання)	Нормативний/ вибірковий
3	І2 «Готельно-ресторанна справа та кейтеринг»	2	Нормативний

Тематика навчальної дисципліни

№	Тема	Кількість годин		
		Лекції	Лабораторні заняття	Самостійна робота
1.	Тема 1. Вступ. Науково-технічний прогрес в закладах готельно- ресторанного господарства. Деталі машин і механізмів.	2	2	8
2.	Тема 2. Оснащення житлової, адміністративної, обслуговуючої та підсобної груп приміщень	2	2	8
3.	Тема 3. Універсальні кухонні машини та сортувально-калібрувальне устаткування	2	2	8
4.	Тема 4. Мийне, очищувальне та різально- подрібнювальне	2	2	8

	устаткування. Овочерізки, машини для нарізки гастрономічних товарів, хліборізки, м'ясорубки, кавомолки і інші.			
5.	Тема 5. Теплове устаткування. Класифікація та використання теплового устаткування.	2	2	8
6.	Тема 6. Обладнання для основних та допоміжних способів теплової обробки.	2	2	8
7.	Тема 7. Універсальне теплове устаткування. Плити. Пароконвектомати.	2	2	8
8.	Тема 8. Значення холодильного устаткування в закладах готельно-ресторанного господарства.	2	2	8
9.	Тема 9. Типи торгового холодильного устаткування. Холодильні камери, шафи, вітрини, прилавки морозильники та побутові холодильники.	2	2	8
10.	Тема 10. Ваговимірювальні пристрої в закладах готельно-ресторанного господарства, їх класифікація та використання.	2	2	8
11.	Тема 11. Електронні контрольно-касові машини та їх використання в закладах готельно-ресторанного господарства.	2	2	8
12.	Тема 12. Торгові автомати і їх значення на підприємствах готельно-ресторанного господарства.	2	2	8
13.	Тема 13. Значення підйомно-транспортного устаткування на підприємствах готельно-ресторанного господарства.	2	2	8
14.	Тема 14. Обладнання для відпуску страв і закусок.	2	2	8
15.	Тема 15. Торговий транспорт. Організація технічного обслуговування закладів ресторанного господарства.	2	2	8
	ЗАГ.:	30	30	120

6. Система оцінювання навчальної дисципліни	
Загальна система оцінювання курсу	Оцінювання здійснюється за національною та ECTS шкалою на основі 100-бальної системи. (п. 8.3. Види контролю «Положення про організацію освітнього процесу та розробку основних документів з організації освітнього процесу в Прикарпатському національному університеті імені Василя Стефаника» (Наказ ректора № 417 від 03.07.2023 р.).

	Загальні 100 балів включають: 50 балів – поточний контроль (лабораторні заняття), 20 балів – тестовий контроль, 30 балів – підсумковий тестовий контроль (екзамен)
Вимоги до письмових робіт	Згідно вимог виконання контрольних робіт
Семінарські заняття	Оцінюється у стобальній шкалі
Умови допуску до підсумкового контролю	Отримання інтегральних результатів до останнього заняття – 50 балів.
Підсумковий контроль	Відбувається вигляді підсумкового тестового контролю
7. Політика навчальної дисципліни	
Письмові роботи	Контрольні роботи згідно робочого навчального плану
Академічна доброчесність	Атмосферу довіри, взаєморозуміння, взаємоповаги потрібно будувати щоденно. Політика ректорату спрямована на академічну доброчесність, прозорість та законність діяльності. Задля цього розроблено та впроваджено «Положення про запобігання академічному плагіату та іншим порушенням академічної доброчесності у навчальній та науково-дослідній роботі здобувачів освіти Прикарпатського національного університету імені Василя Стефаника», «Положення про Комісію з питань етики та академічної доброчесності Прикарпатського національного університету імені Василя Стефаника», «Кодекс честі Прикарпатського національного університету імені Василя Стефаника» і опубліковано їх на сайті. В університеті академічна доброчесність передбачається за замовчуванням. Це означає, що всі здані роботи є результатом вашої розумової праці та творчості. Якщо ви подали роботу когось іншого, повністю або частково, без належного цитування, завдання буде оцінене в 0 балів (без права перездачі).
Відвідування занять	Відпрацювання пропущених занять відбувається у перший день за графіком консультацій викладача з навчальної дисципліни, за винятком поважної причини у студента (документальне підтвердження) згідно «Порядку організації та проведення оцінювання успішності здобувачів вищої освіти Прикарпатського національного університету імені Василя Стефаника (п. 4)».
Неформальна освіта	Є можливість отримати додаткові бали, пройшовши онлайн-курси на платформах Prometheus, Coursera, EdEra, які мають узгоджуватися попередньо з викладачем відповідно до «Положення про визнання результатів навчання, здобутих шляхом неформальної освіти, в Прикарпатському національному університеті імені Василя Стефаника».
8. Рекомендована література	
- Андрухів Я.М., Мальована О.Г. Устаткування закладів готельно-ресторанного господарства : навч. посіб. Вид. 2-ге, переробл. і допов. Івано-Франківськ, 2024. 286 с. - Бодак, М. П. Холодильна технологія та технічні засоби її забезпечення : підручник. Центральна спілка споживчих товариств України, Львівський торгівельно- економічний університет. Львів, 2018. 412 с. - Готельно-ресторанна справа (самостійна робота студентів) : Навчально-методичний посібник / За ред. проф. В.М. Клапчука / Факультет туризму ДВНЗ «Прикарпатський національний університет імені Василя Стефаника». Івано-Франківськ : «Фоліант», 2017. 408 с. - Гуць, В. С. Технологічне устаткування готелів, готельних комплексів : підручник. Міністерство освіти і науки України, Київський національний університет культури і мистецтв. Київ : Ліра-К, 2021. - Єрко І. В., Гринасюк А. Р. Організація викладання дисципліни «Устаткування закладів готельно-ресторанного господарства» Молода наука Волині. Актуальні проблеми розвитку	

природничих та гуманітарних наук: збірник матеріалів IV Міжнар. наук.практ. конф. (15 грудня 2020 р.). Луцьк, 2020. 565 с.

6. Кузмін О.В., Кійко В.В., Акімова Л.М., Бондарчук С. М. Обладнання закладів ресторанного господарства. Оцінка технічного рівня: навч. Посібник. Національний університет харчових технологій, Приватне акціонерне товариство «Вищий навчальний заклад «Міжрегіональна академія управління персоналом». Херсон: Олді-плюс, 2018. 276 с.
7. Мазаракі А.А. Устаткування закладів ресторанного господарства: навч.посібник.Київ: КНТЕУ, 2018. 640 с.
8. Топольник В. Г. Управління якістю продукції та послуг в готельноресторанному господарстві : навчальний посібник для студ. вищ. навч. закл. Львів : Магнолія, 2019. 327 с.
9. Якименко-Терещенко Н.В., Александрова В.О. Устаткування закладів готельно- ресторанного господарства: конспект лекцій для студентів спеціальності 241 «Готельно- ресторанна справа» першого (бакалаврського) рівня вищої освіти всіх форм навчання. Харків: НТУ «ХП», 2022. 67 с.

Викладач

Я.М. Андрухів