

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

Факультет туризму

Кафедра готельно-ресторанної та курортної справи

**СИЛАБУС НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ**

**Устаткування закладів готельно-ресторанного господарства**

Освітньо-професійна програма «Готельно-ресторанна справа»

Спеціальність 241 «Готельно-ресторанна справа»

Галузь знань 24 «Сфера обслуговування»

Затверджено на засіданні  
кафедри  
Протокол № 5 від 26.11. 2019 р.

## **ЗМІСТ**

1. Загальна інформація
2. Анотація до курсу
3. Мета та цілі курсу
4. Результати навчання
5. Організація навчання курсу
6. Система оцінювання курсу
7. Політика курсу
8. Рекомендована література

<b>1. Загальна інформація</b>	
<b>Назва дисципліни</b>	Устаткування закладів ресторанного господарства
<b>Рівень вищої освіти</b>	Бакалавр
<b>Викладач (-і)</b>	Андрухів Ярослав Миколайович
<b>Контактний телефон викладача</b>	+380502859521
<b>E-mail викладача</b>	Yaroslav_andruhiv@ukr.net
<b>Формат дисципліни</b>	Аудиторне вивчення, самостійна робота студентів з елементами дистанційного навчання
<b>Обсяг дисципліни</b>	3 кредити ЄКТС – 120 год.
<b>Посилання на сайт дистанційного навчання</b>	<a href="http://www.d-learn.pu.if.ua/index.php?mod=course&amp;action=ReviewOneCourse&amp;id_cat=71&amp;id_cou=1807">http://www.d-learn.pu.if.ua/index.php?mod=course&amp;action=ReviewOneCourse&amp;id_cat=71&amp;id_cou=1807</a>
<b>Консультації</b>	Понеділок, вівторок – 15-00–17-00 год.
<b>2. Анотація до курсу</b>	
<p>Програма вивчення навчальної дисципліни «Устаткування закладів ресторанного господарства» складена відповідно до Освітньо-професійної програми підготовки бакалаврів спеціальності 241 «Готельно-ресторанна справа».</p> <p><b>Предметом</b> дисципліни «Устаткування закладів ресторанного господарства» передбачено вивчення основних напрямків науково-технічного прогресу в торгівлі та ресторанному бізнесі, сучасного торгового обладнання і його експлуатації.</p>	
<b>3. Мета та цілі курсу</b>	
<p>Метою викладання навчальної дисципліни «Устаткування закладів ресторанного господарства» є - 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.</p> <p><b>Завдання:</b> вивчення .....</p>	
<b>4. Результати навчання (компетентності)</b>	
<p>В результаті вивчення курсу студенти повинні знати;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- теоретичні основи процесів теплової та механічної обробки продуктів;</li> <li>- 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;</li> <li>- функціональне призначення та сфери використання машин і апаратів для механізації технологічних процесів закладів готельно-ресторанного господарства;</li> <li>- методика розрахунків теоретичної продуктивності апаратів;</li> <li>- основні види і призначення торгового обладнання;</li> <li>- принципи підбору необхідної кількості обладнання;</li> <li>- як економічно обґрунтувати технічне оснащення закладів готельно-ресторанного господарства;</li> <li>- правила його безпечної експлуатації;</li> <li>- як підбирати необхідну кількість і типи торгового обладнання для конкретних підприємств торгівлі та ресторанного господарства;</li> </ul>	

- як оцінювати ефективність використання нових типів обладнання на підприємствах торгівлі та ресторанного господарства;  
 - як вирішувати питання організації ремонту та обслуговування обладнання.  
 Вивчення предмету повинно сприяти розвитку в студентів вміння:  
 - аналізувати виробничі ситуації по вибору обладнання і приймати самостійні рішення;  
 - прагнути до покращення умов праці і скорочення ручної праці на підприємствах торгівлі та ресторанного бізнесу;  
 - бережливого відношення до обладнання, матеріальних цінностей; формування професіонального мислення.  
 Методика вивчення дисципліни передбачає поєднання теоретичних і практичних знань, що дає можливість оволодіти навичками праці з різними видами устаткування.

#### **5. Організація навчання курсу**

##### Обсяг курсу

Вид заняття	Загальна кількість годин
лекції	16
семінарські заняття / практичні	30
самостійна робота	120

##### Ознаки курсу

Семестр	Спеціальність	Курс (рік навчання)	Нормативний / вибірковий
<b>IV</b>	<b>Готельно-ресторанна справа</b>	3	Нормативний / відбірковий

ТЕМАТИКА КУРСУ								
Тема	Лекції			Семінарські (практичні, лабораторні)			Вага оцінки	Термін виконання
	Форма заняття	План	Завдання, год.	Форма заняття	План	Завдання, год.		
Тема 1. Вступ. Класифікація устаткування закладів готельно-ресторанного господарства.	Лекція	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Мета, завдання, структура та зміст дисципліни. Зв'язок її з іншими дисциплінами.</li> <li>2. Поняття та призначення устаткування закладів готельно-ресторанного господарства. Вимоги, які надаються до устаткування закладів готельно-ресторанного господарства.</li> <li>3. Класифікація та основні технічні характеристики устаткування закладів готельно-ресторанного господарства.</li> <li>4. Використання вітчизняного та іноземного устаткування закладів готельно-ресторанного</li> </ol>	2	практичне заняття №1	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Завдання №1. Ознайомитися з основними принципами та нормами оснащення закладів готельно-ресторанного господарства меблями, устаткуванням для професійного прибирання, побутовими приладами, аудіо- та відеотехнікою.</li> <li>2. Завдання №2. Керуючись основними принципами та нормами оснащення закладів готельно-ресторанного господарства меблями, устаткуванням для професійного прибирання, побутовими приладами, аудіо- та відеотехнікою,</li> </ol>	2	5	березень

		господарства, переваги й недоліки. 5. Принципи оснащення закладів Готельно-ресторанного господарства.			підібрати їх для окремого конкретного підприємства			
Тема 2. Універсальні кухонні машини та сортувально-калібрувальне устаткування	Лекція	1. 1. Поняття про технологічну машину. Класифікація та маркування механічного устаткування. Принцип розрахунку основних технічних характеристик устаткування (продуктивність і потужність), їх види. Вимоги, що ставляться до машин закладів ресторанного господарства. 2. 2. Класифікація універсальних кухонних машин, особливості їх комплектації, технологічні можливості і технічні характеристики універсальних кухонних машин загального призначення. Правила експлуатації	2	практичне заняття №2	1. Завдання №1. Вивчити конструкцію універсальної кухонної машини на прикладі універсального приводу ПУ-0,6. Правила експлуатації універсальних кухонних машин.	2	5	березень

		<p>та правила безпеки під час роботи на УКМ.</p> <p>3. Особливості універсальних кухонних машин закордонного виробництва.</p> <p>4. 3. Сутність процесів сортування та калібрування і їх значення на підприємствах ресторанного господарства.</p>						
Тема 3. Подрібнювальне та різальне устаткування.	Лекція	<p>1. 1. Технологічні вимоги для подрібнених продуктів, класифікація машин і механізмів для подрібнення, правила експлуатації та техніки безпеки.</p> <p>2. 2. Класифікація машин для отримання пюреподібних продуктів залежно від способу їх обробки.</p> <p>3. 3. Класифікація різального устаткування.</p> <p>4. 4. Класифікація машин для подрібнення м'ясних і рибних продуктів.</p>	2	практичне заняття №3	<p>1. Завдання №1. Вивчити конструкцію овочемийної машини. Правила експлуатації овочемийних машин.</p> <p>2. Завдання №2. Вивчити конструкцію посудомийних машин безперервної та періодичної дії. Правила експлуатації посудомийних машин безперервної та періодичної дії.</p>	2	5	Березень
				практичне заняття №4	<p>1. Завдання №1. Вивчити конструкцію картопличисток періодичної та безперервної дії. Правила експлуатації</p>	2	5	Березень

		<p>5. 5. Призначення м'ясорозпушувачів, галузь використання, правила експлуатації, технічні характеристики.</p> <p>6. 6. Конструктивні особливості хліборізальних машин різних видів.</p> <p>7. 7. Перегляд конструкцій машин закордонного виробництва для нарізування гастрономічних продуктів.</p>			<p>картоплечисток періодичної та безперервної дій.</p> <p>2. Завдання №2. Вивчити конструкцію пристосувань для очищення риби від луски. Правила експлуатації пристосувань для очищення риби від луски.</p>			
Тема 4. Стравоварильне та водогрійне устаткування. Кавові станції	Лекція	<p>1. Класифікація, індексація, уніфікація теплових апаратів. Вимоги до теплових апаратів .</p> <p>2. Режимні характеристики процесу варіння.</p> <p>3. Технологічне призначення та класифікація котлів електричних.</p> <p>4. Автоклави, Пароварильні шафи. Особливості конструкції, правила експлуатації.</p> <p>5. Призначення, номенклатура, особливості конструкцій, правила</p>	2	<p>практичне заняття №5</p> <p>практичне заняття №6</p>	<p>1. Завдання №1. Вивчити конструкцію машин і механізмів, що використовуються в закладах ресторанного господарства для нарізання овочів. Правила експлуатації машин і механізмів, що використовуються в закладах ресторанного господарства для нарізання овочів.</p> <p>Завдання №1. Вивчити конструкцію машин і механізмів, що використовуються в закладах ресторанного господарства для обробки м'яса та риби.</p>	2	5	Квітень
						2	5	Квітень



		<p>експлуатації і техніки безпеки котлів газових, парових, твердопаливних.</p> <p>6. Будова і принцип дії рисоварок, апаратів для варіння борошняних виробів.</p> <p>7. Класифікація кип'ятильників та водонагрівачів.</p> <p>8. Призначення та класифікація кавоварок.</p> <p>9. Апарати для приготування шоколаду.</p>			<p>Правила експлуатації машин і механізмів, що використовуються в закладах ресторанного господарства для обробки м'яса та риби.</p>			
<p>Тема 5. Жарильно-пекарське устаткування. Пароконвектомати.</p>	<p>Лекція</p>	<p>1. 1.Класифікація процесів жаріння, випікання. Класифікація жарильно-пекарського устаткування.</p> <p>2. 2. Плити, сковороди, фритюрниці. Призначення, класифікація, конструктивні особливості, правила експлуатації.</p> <p>3. 3. Призначення, конструктивні особливості жарильно-пекарських шаф, печей.</p>	<p>2</p>	<p>практичне заняття №7</p>	<p>1. Завдання №1. Вивчити конструкцію машин і механізмів, що використовуються в закладах ресторанного господарства для перемішування, збивання та змішування харчових продуктів. Правила експлуатації машин і механізмів, що використовуються в закладах ресторанного господарства для перемішування, збивання та</p>	<p>2</p>	<p>5</p>	<p>Квітень</p>

		<p>4. 4. Конвектомати, пароконвектомати, призначення, перегляд конструкцій апаратів вітчизнського і закордонного виробництва.</p> <p>5. 5. Призначення, класифікація ІЧ-апаратів. Грилі, шашличні печі, тостери.</p> <p>6. 6. Режими та особливості теплової обробки харчових продуктів у НВЧ-полі.</p>		практичне заняття №8	<p>замішування харчових продуктів.</p> <p>1. Завдання №1. Вивчити конструкцію теплового устаткування, що використовуються в закладах ресторанного господарства для варіння страв. Правила експлуатації теплового устаткування, що використовуються в закладах ресторанного господарства для варіння страв. Харчоварильні котли.</p>	2	5	Квітень
Тема 6. Ваговимірювальне, контрольно-касове устаткування.	Лекція	<p>1. 1. Призначення ваговимірювального устаткування. Класифікація та принцип дії вагів різних типів. Вимоги, що ставляться до ваговимірювального устаткування.</p> <p>2. 2. Реєстратори розрахункових операцій.</p>	2	практичне заняття №9	<p>1. Завдання №1. Вивчити конструкцію теплового устаткування, що використовуються в закладах ресторанного господарства для смаження страв у малій кількості жиру. Правила експлуатації даного теплового устаткування.</p> <p>2. Завдання №2. Вивчити конструкцію теплового устаткування, що</p>	2	5	Квітень

				практичне заняття №10	<p>використовуються в закладах ресторанного господарства для смаження страв у великій кількості жиру. Правила експлуатації даного теплового устаткування.</p> <p>1. Завдання №1. Вивчити конструкцію універсального теплового устаткування, що використовується в закладах ресторанного господарства для варіння і смаження страв. Правила експлуатації універсального теплового устаткування. Плити.</p> <p>2. Завдання №2. Вивчити конструкцію універсального теплового устаткування, що використовується в закладах ресторанного господарства для варіння і смаження страв. Правила експлуатації</p>	2	5	Квітень
--	--	--	--	-----------------------	---	---	---	---------

					універсального теплового устаткування. Пароконвектомати.			
Тема 7. Холодильне устаткування.	Лекція	1. 1. Історія розвитку вітчизняної та закордонної холодильної техніки. 2. 2. Класифікація холодильного устаткування. Будова, принцип дії та правила експлуатації. 3. 3. Побутові холодильники для зберігання харчових продуктів, міні-бари. Будова, принцип дії та правила експлуатації.	2	практичне заняття №11	1. Завдання №1. Вивчити конструкцію устаткування для шведського столу, що використовується в закладах ресторанного господарства. Правила експлуатації устаткування для шведського столу. 2. Завдання №2. Вивчити конструкцію устаткування для кейтерінгу. Правила експлуатації устаткування для кейтерінгу.	2	5	Травень
				практичне заняття №12	1. Завдання №1. Вивчити конструкцію підйомно-транспортного устаткування, що використовується в закладах ресторанного господарства для вертикального та похилого переміщення. Правила експлуатації даного підйомно-транспортного	2	5	Травень

					<p>устаткування.</p> <p>2. Завдання №2. Вивчити конструкцію підйомно-транспортного устаткування, що використовується в закладах ресторанного господарства для горизонтального переміщення. Правила експлуатації даного підйомно-транспортного устаткування.</p>			
<p>Тема 8. Устаткування для послуг оздоровчого комплексу, спортивних видів розваг, послуг з організації дозвілля. Устаткування для конференц- та бізнесцентрів.</p>	Лекція	<p>1. Оснащення приміщень для біологічного відновлення організму та занять спортом. Устаткування для плавальних басейнів, саун, тренажерних залів, соляріїв, масажних, спортивних залів.</p> <p>2. Оснащення перукарень залежно від категорії. Устаткування для салонів краси.</p> <p>3. Устаткування для магазинів і торговельних кіосків.</p> <p>4. Класифікація устаткування для послуг з організації</p>	2	практичне заняття №13	<p>1. Завдання №1. Вивчити будову, принцип дії, правила установки та зважування ваг настільних циферблатних, що використовуються в закладах ресторанного господарства.</p> <p>2. Завдання №2. Вивчити будову, принцип дії, правила установки та зважування товарних ваг різних типів, що використовуються в закладах ресторанного господарства.</p> <p>3. Завдання №3.</p>	2	5	Травень

		<p>дозвілля у закладах готельно-ресторанного господарства.</p> <p>5. Ігорне, ігрове та паркове устаткування. Атракціони для дітей, дорослих і сімейні.</p> <p>6. Устаткування для боулінгу, більярду та кегельбану.</p> <p>7. Устаткування для ігор з грошовим вирашем.</p> <p>8. Види обладнання та аксесуари для казино, карточних ігор.</p> <p>9. Устаткування залів для проведення культурних або ділових заходів.</p>		практичне заняття №14	<p>Вивчити будову, принцип дії, правила установки та зважування електронних ваг, що використовуються в закладах ресторанного господарства.</p> <p>1. Завдання №1. Вивчити будову та принцип дії компресійної холодильної машини.</p>			Травень
				практичне заняття №15	<p>1. Завдання №1. Вивчити будову, принцип дії, правила експлуатації та техніки безпеки торгових холодильних шаф різних типів.</p>	2	5	Травень

<b>6. Система оцінювання курсу</b>	
Загальна система оцінювання курсу	100 балів
Вимоги до письмової роботи	5 балів
Семінарські заняття	5 балів
Умови допуску до підсумкового контролю	26 балів
<b>7. Політика курсу</b>	
<p>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 академічного плагіату», «Положення про Комісію з питань етики та академічної доброчесності», «Кодекс честі ДВНЗ «Прикарпатський національний університет імені Стефаника» і опубліковано їх на сайті. Викладеними в цих документах принципами (відповідальності, справедливості, академічної свободи, взаємоповаги, безпеки і добробуту, законності) та правилами поведінки студентів і працівників університету, які базують на відповідних законах, й керується кафедра готельно-ресторанної та курортної справи у своїй діяльності. В університеті діє «Гаряча лінія» з ректором, «Телефон довіри», більшість вступних іспитів проводиться за комп'ютерно-тестовими технологіями, а іспит за допомогою онлайн трансляції можна переглядати у реальному часі. Діяльність кафедри, ректорату з питань запобігання та виявлення корупції здійснюється на основі чинного законодавства України.</p>	
<b>8. Рекомендована література</b>	
Базова	
<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Байлик С.І. Готельне господарство. Обладнання. Євроремонт. Експлуатація/ С.І. Байлик. – К.: Дакор; Вира – Р, 2003 – 334с.</li> <li>2. Дорохін В.О. Теплове обладнання підприємств харчування : підручник / [В.О. Дорохін, Н.В. Герман, О.П. Шеляков]. – Полтава : РВВПУСКУ, 2004 – 583с.</li> <li>3. Черевко А.И. Оборудование предприятий питания: т. 2. Торгово-технологическое оборудование / [А.И. Черевко, Л.Н. Попов]. – М.: Экономика, 1988 – 271с.</li> <li>4. Пахомов П.Л. Холодильна техніка: навч. посіб. / [П.Л. Пахомов, В.В. Сазонов]. – Х.: ХДУХТ, 2003 – 224с.</li> <li>5. Тарасенко І.І. Процеси та апарати харчових виробництв: Навч. посіб. / І.І. Тарасенко – К.: КНТУ, 2002 – 284с.</li> </ol>	
Допоміжна	
<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Дейниченко Г.В. Оборудование предприятий питания: справочник / [Г.В. Дейниченко, В.А. Ефимова, Г.М. Постанов]. – Ч. 1. – Харьков: ДП ред. «Мир Техники и Технологии», 2002 – 256с.</li> <li>2. Дейниченко Г.В. Оборудование предприятий питания: справочник / [Г.В.</li> </ol>	

Дейниченко, В.А. Ефимова, Г.М. Постанов]. – 4.2. –Харьков: ДП ред. «Мир  
Техники и Технологии», 2004 – 380с.

3.Дейниченко Г.В. Оборудование предприятий питания: справочник / [Г.В.  
Дейниченко, В.А. Ефимова, Г.М. Постанов]. – Ч. 3. – Харьков: ДП ред. «Мир  
Техники и Технологии», 2005 – 456с.

**Викладач** \_\_\_\_\_