

**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

Освітньо-професійна програма «Готельно-ресторанна справа»

Спеціальність 241 «Готельно-ресторанна справа»

Галузь знань 24 «Сфера обслуговування»

Затверджено на засіданні кафедри
Протокол № 1 від 29.08.2023р.

ЗМІСТ

1. Загальна інформація
2. Опис дисципліни
3. Структура курсу
4. Система оцінювання курсу
5. Оцінювання відповідно до графіку навчального процесу
6. Ресурсне забезпечення
7. Контактна інформація
8. Політика навчальної дисципліни

1. Загальна інформація	
Назва дисципліни	Устаткування закладів готельного і ресторанного господарства
Освітньо-професійна програма	«Готельно-ресторанна справа»
Спеціалізація	–
Спеціальність	241 «Готельно-ресторанна справа»
Галузь знань	24 «Сфера обслуговування»
Освітній рівень	Бакалавр
Статус дисципліни	Основна
Курс/семестр	2/1
Розподіл за видами занять та годинами навчання	Лекції – 30 год. Лабораторні заняття – 30 год. Самостійна робота – 120 год.
Мова викладання	Українська
Посилання на сайт дистанційного навчання	http://www.d-learn.pu.if.ua/index.php?mod=course&action=ReviewOneCourse&id_cat=71&id_cou=1807

2. Опис дисципліни	
<p>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.</p> <p>Цілі курсу: дати теоретичні знання з курсу «Устаткування закладів готельного і ресторанного господарства», ознайомити з правилами експлуатації устаткування закладів готельного і ресторанного господарства.</p>	
<p>Компетентності:</p> <div style="border: 1px solid black; padding: 5px;"> <p>ЗК 08. Навики здійснення безпечної діяльності.</p> <p>СК 01. Розуміння предметної області і специфіки професійної діяльності.</p> <p>СК 02. Здатність організовувати 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.</p> <p>СК 10. Здатність працювати з технічною, економічною, технологічною та іншою документацією та здійснювати розрахункові операції суб'єктом готельного та ресторанного бізнесу.</p> </div>	
<p>Програмні результати навчання:</p> <div style="border: 1px solid black; padding: 5px;"> <p>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;</p> <p>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.</p> </div>	

PH 05. Розуміти принципи, процеси і технології організації роботи суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу.

PH 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.

PH 09. Здійснювати підбір технологічного устаткування та обладнання, вирішувати питання раціонального використання просторових та матеріальних ресурсів.

PH 14. Організовувати роботу в закладах готельного і ресторанного господарства, відповідно до вимог охорони праці та протипожежної безпеки.

3. Структура курсу

№	Тема	Результати навчання	Завдання
1.	Вступ. Науково-технічний прогрес в закладах готельно-ресторанного господарства. Деталі машин і механізмів.	Знати визначення термінів, поняття та призначення устаткування закладів готельно-ресторанного господарства. Вимоги, які надаються до устаткування закладів готельно-ресторанного господарства Класифікація та основні технічні характеристики устаткування закладів готельно-ресторанного господарства.	Питання, тести, самостійна робота
2.	Оснащення житлової, 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. Оснащення готельного номеру побутовими приладами, аудіо- та відеотехнікою Вимоги, що висуваються до аудіо- та відеотехніки, яка встановлюється у жилих приміщеннях готелів. Обладнання смітєпроводу та його експлуатація. Пилоприбирання.	Питання, тести, самостійна робота
3.	Універсальні кухонні машини та сортувально-калібрувальне устаткування	Знати класифікацію універсальних кухонних машин, особливості їх комплектації, технологічні можливості і технічні характеристики, а також правила експлуатації та правила безпеки під час роботи на УКМ. Сутність процесів сортування, просіювання. Види просіювачів, їхнє призначення, основні елементи, правила експлуатації, продуктивність просіювачів.	Питання, тести, самостійна робота
4.	Мийне, очищувальне та різально-подрібнювальне устаткування. Овочерізки, машини для нарізки гастрономічних товарів, хліборізки, м&aron;ясорубки, кавомолки і інш.	Знати способи очищення, їх переваги та недоліки, галузь використання. Конструктивні особливості картоплеочищувальних машин. Технологічні вимоги для подрібнених продуктів, класифікація машин і механізмів для подрібнення, правила експлуатації та техніки безпеки. Класифікація різального устаткування. Класифікація машин для подрібнення м&aron;ясних і рибних продуктів. Галузь	Питання, тести, самостійна робота

		використання та класифікація машин для перемішування, замішування та збивання харчових продуктів.	
5.	Теплове устаткування. Класифікація та використання теплового устаткування.	Класифікація, індексація, уніфікація теплових апаратів. Вимоги до теплових апаратів - експлуатаційні, конструктивні, охорони праці, економічні. Характеристики процесів варіння та смаження.	Питання, тести, самостійна робота
6.	Обладнання для основних та допоміжних способів теплової обробки.	Харчоварильні котли, сковороди, фритюрниці, духові шафи, кип'ячильники, та інші. Їх будова, принцип дії, правила експлуатації та техніки безпеки.	Питання, тести, самостійна робота
7.	Універсальне теплове устаткування. Плити. Пароконвектомати.	Конвектомати, пароконвектомати, призначення, перегляд конструкцій апаратів вітчизняного і закордонного виробництва. Особливості теплової обробки харчових продуктів у НВЧ-полі. Особливості теплової обробки харчових продуктів з використанням ІЧ-випромінювання. Їх будова, принцип дії, правила експлуатації та техніки безпеки.	Питання, тести, самостійна робота
8.	Значення холодильного устаткування в закладах готельно-ресторанного господарства.	Історія розвитку вітчизняної та закордонної холодильної техніки. Способи природного та штучного охолодження.	Питання, тести, самостійна робота
9.	Типи торгового холодильного устаткування. Холодильні камери, шафи, вітрини, прилавки морозильники та побутові холодильники.	Класифікація холодильного устаткування: за режимом, виконанням, конструктивним рішенням. Холодильні шафи, прилавки, вітрини, столи, складальні холодильні камери. Апарати для охолодження соків, одержання м'якого морозива, гранітори, льодогенератори для приготування харчового льоду. Класифікація, принцип дії, основні технічні характеристики та правила експлуатації.	Питання, тести, самостійна робота
10.	Ваговимірювальні пристрої в закладах готельно-ресторанного господарства, їх класифікація та використання.	Призначення ваговимірювального устаткування. Класифікація та принцип дії вагів різних типів: важільних, електронних. Вимоги, що ставляться до ваговимірювального устаткування: метрологічні, експлуатаційні, санітарно-гігієнічні.	Питання, тести, самостійна робота
11.	Електронні контрольно-касові машини та їх використання в закладах готельно-ресторанного господарства.	Призначення реєстраторів розрахункових операцій, їх місце в організації роботи закладів готельно-ресторанного господарства. Функціональні та фіскальні можливості реєстраторів розрахункових операцій. Програмування.	Питання, тести, самостійна робота
12.	Торгові автомати і їх значення на	Призначення технологічних автоматів та їх функціональні вузли: дозуючі, формуючі, транспортуючі та ін. Пончиковий і	Питання, тести, самостійна

	підприємствах готельно-ресторанного господарства.	пиріжковий автомати, машини для виготовлення оладків, млинців з начинкою, м&арос;яних напівфабрикатів. Правила експлуатації технологічних автоматів. Класифікація ліній для організації обслуговування споживачів.	робота
13.	Значення підйомно-транспортного устаткування на підприємствах готельно-ресторанного господарства.	Призначення підйомно-транспортного устаткування та його класифікація. Ліфти, підйомники, транспортери, талі, лебідки, автокари та інш. Основні елементи машин і механізмів, характеристики та правила експлуатації.	Питання, тести, самостійна робота
14.	Обладнання для відпуску страв і закусок.	Призначення устаткування для відпуску страв і закусок. Їх будова, принцип дії, правила експлуатації та техніки безпеки. Устаткування для шведського столу та кейтерінгу. Призначення, конструктивні особливості салат-барів, що охолоджуються. Марміти та чефери. Сучасне устаткування для кейтерінгу. Гастроємності. Термоконтейнери та термобокси, теплові шафи. Пересувні візки. Диспенсери.	Питання, тести, самостійна робота
15.	Торговий транспорт. Організація технічного обслуговування закладів ресторанного господарства.	Роль і значення логістичних операцій в організації виробничої програми закладів готельно-ресторанного господарства та організація технічного обслуговування устаткування.	Питання, тести, самостійна робота

4. Система оцінювання курсу

Види навчальної роботи	Максимальна кількість балів
Лекція	0
Лабораторні заняття	75
Самостійна практична робота	5
Проміжний тестовий контроль 1	10
Проміжний тестовий контроль 2	10
Максимальна кількість балів	100

5. Оцінювання відповідно до графіку навчального процесу																		
Види навчальної роботи															Сума			
															Сам.р обота	Тести	Тести	
Лр 1	Лр 2	Лр 3	Лр 4	Лр 5	Лр 6	Лр 7	Лр 8	Лр 9	Лр 10	Лр 11	Лр 12	Лр 13	Лр 14	Лр 15	К.Р	ТК-1	ТК-2	
Max= 75															Max = 5	Max = 10	Max = 10	100

6. Ресурсне забезпечення
Методичне забезпечення
<p>1. Бодак, М. П. Холодильна технологія та технічні засоби її забезпечення : підручник. Центральна спілка споживчих товариств України, Львівський торггосельно-економічний університет. Львів, 2018. 412 с.</p> <p>2. Гуць, В. С. Технологічне устаткування готелів, готельних комплексів : підручник. Міністерство освіти і науки України, Київський національний університет культури і мистецтв. Київ : Ліра-К, 2021.</p> <p>3. Мазаракі А.А. Устаткування закладів ресторанного господарства: навч.посібник.Київ: КНТЕУ, 2018. 640 с.</p> <p>4. 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.</p>
Рекомендована література
<p>1. 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.</p> <p>2. Топольник В. Г. Управління якістю продукції та послуг в готельноресторанному господарстві : навчальний посібник для студ. вищ. навч. закл. Львів : Магнолія, 2019. 327 с.</p> <p>3. 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.</p> <p>4. Башинська, І. О. Використання автоматизованих систем управління на підприємствах готельно-ресторанного бізнесу. <i>Економіка. Фінанси. Право.</i> 2018. № 2 (3). С. 18–19.</p>
Інформаційні ресурси
<p>1. HoReCa сервіс [Електронний ресурс]. URL: http://tehnika-ua.com.</p> <p>2. Професійне обладнання для ресторанів, кафе, барів – InoxTrade [Електронний ресурс]. URL.https://inox-trade.com.ua.</p>

--

7. Контактна інформація	
Кафедра	Готельно-ресторанної та курортної справи. м.Івано-Франківськ, вул. Галицька, 201 Д. Кабінет – 326. https://kgrks.pnu.edu.ua/
Викладач	Викл. Андрухів Ярослав Миколайович
Контактна інформація викладача	yroslav.andruhiv@pnu.edu.ua

8. Політика навчальної дисципліни	
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 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.
Пропуски занять	Відпрацювання пропущених занять відбувається у перший день за графіком консультацій викладача з навчальної дисципліни
Виконання завдання пізніше встановленого терміну	Всі завдання здаються у встановлений термін, за винятком поважної причини у студента
Невідповідна поведінка під час заняття	Вирішується згідно чинного законодавства України, Статуту університету
Додаткові бали	Виставляються під час лабораторних занять за оригінальні відповіді студентів з заявленої теми
Неформальна освіта	Зараховуються, як підсумковий контроль, результати онлайн курсів на платформах Coursera, Prometheus, EdEra, які відповідають програмі навчальної дисципліни

Викладач

Андрухів Я. М.