

Міністерство освіти і науки України

Харківський національний університет імені В.Н. Каразіна

Кафедра міжнародної електронної комерції та готельно-ресторанної справи

“ЗАТВЕРДЖУЮ”

Проректор з науково-педагогічної
роботи

к.х.н., доц. Пантелеймонов А.В.

“ _____ ” _____ 20__ р.

Робоча програма навчальної дисципліни

Устаткування закладів готельно-ресторанного господарства

Рівень вищої освіти

Галузь знань

Спеціальність

Освітня програма

Вид дисципліни

перший (бакалаврський)

024 «Сфера обслуговування»

241 «Готельно-ресторанна справа»

«Готельно-ресторанна справа»

обов’язкова

Факультет міжнародних економічних відносин та туристичного бізнесу

2018 / 2019 навчальний рік

Програму рекомендовано до затвердження Вченою радою факультету міжнародних економічних відносин та туристичного бізнесу

“ 28 ” серпня 2018 року, протокол № 1

РОЗРОБНИКИ ПРОГРАМИ: к.т.н., доцент Горелков Д.В., доцент кафедри міжнародної електронної комерції та готельно-ресторанної справи

Програму схвалено на засіданні кафедри міжнародної електронної комерції та готельно-ресторанної справи

Протокол від «28» серпня 2018 року № 1

В.о. завідувача кафедри міжнародної електронної комерції та готельно-ресторанної справи

(підпис) доц. Данько Н.І.
(прізвище та ініціали)

Програму погоджено методичною комісією факультету міжнародних економічних відносин та туристичного бізнесу

назва факультету, для здобувачів вищої освіти якого викладається навчальна дисципліна

Протокол від « 28 » серпня 2018 року № 1

Голова методичної комісії факультету міжнародних економічних відносин та туристичного бізнесу

(підпис) Григорова-Беренда Л.І.
(прізвище та ініціали)

ВСТУП

Програма навчальної дисципліни «Устаткування закладів готельно-ресторанного господарства» складена відповідно до освітньо-професійної програми підготовки бакалавра за спеціальністю 241 «Готельно-ресторанна справа».

1. Опис навчальної дисципліни

1.1. Мета викладання дисципліни:

- набуття студентами необхідних знань та навичок, щодо вибору, розміщення устаткування для готелів, та навичок, пов'язаних із вибором, експлуатацією, розміщенням механічного, теплового, холодильного і торговельного устаткування для закладів готельно-ресторанного господарства;
- підготовка спеціалістів, спроможних знати та вирішувати питання використання нових видів машин і апаратів, подрібнювально та різального устаткування, жарильно-пекарського устаткування, пароконвектоматів, устаткування для шведського столу та кейтерингу, допоміжного устаткування, ваговимірювального контрольно-касового устаткування, підйомно-транспортного устаткування, технологічних автоматів та механізованих ліній, холодильного устаткування, устаткування для послуг оздоровчих комплексів та спортивних видів розваг.

1.2. Основним завданням вивчення дисципліни є теоретична та практична підготовка фахівців з таких питань:

- теоретичного устрою, норм оснащення, правил експлуатації та техніки безпеки під час використання обладнання для оснащення номерного фонду готельних та ресторанних комплексів;
- теоретичного устрою, норм оснащення, правил експлуатації та техніки безпеки під час використання теплового обладнання у готельно-ресторанних комплексах;
- теоретичного устрою, норм оснащення, правил експлуатації та техніки безпеки під час використання механічного обладнання у готельно-ресторанних комплексах;
- теоретичного устрою, норм оснащення, правил експлуатації та техніки безпеки під час використання холодильного та контрольно-касового обладнання у закладах готельно-ресторанного господарства;
- теоретичного устрою, норм оснащення, правил експлуатації та техніки безпеки під час використання обладнання для спортивних видів розваг у закладах готельно-ресторанного господарства.

Згідно з вимогами освітньо-професійної програми студенти повинні досягти таких результатів навчання:

знати:

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

- раціонально вибирати устаткування для закладів готельно-ресторанного господарства;
- оволодіти навичками праці з різними видами устаткування;
- вміти обґрунтовувати технічне оснащення закладів готельно-ресторанного господарства.

1.3. Кількість кредитів – 4.

1.4. Загальна кількість годин – 120.

1.5. Характеристика навчальної дисципліни	
Обов'язкова	
Денна форма навчання	Заочна (дистанційна) форма навчання
Рік підготовки	
2-й	2-й
Семестр	
3-й	3-й
Лекції	
32 год.	8 год.
Практичні, семінарські заняття	
32 год.	-
Лабораторні заняття	
-	-
Самостійна робота	
56 год.	112
У т.ч. індивідуальні завдання (контрольна робота)	
10 год.	

1.6. Заплановані результати навчання

Згідно з вимогами освітньо-професійної програми студенти повинні досягати таких результатів навчання: отримати комплекс компетенцій. Що дозволять:

- раціонально вибирати устаткування для закладів готельно-ресторанного господарства;
- оволодіти навичками праці з різними видами устаткування;
- вміти обґрунтовувати технічне оснащення закладів готельно-ресторанного господарства.

2. Тематичний план навчальної дисципліни

Розділ 1. Устаткування готелів та закладів ресторанного господарства

Тема 1.1 *Вступ. Класифікація устаткування закладів готельно-ресторанного господарства*

Мета, завдання, структура та зміст дисципліни. Зв'язок її з іншими дисциплінами: „Інженерна графіка”, „Інженерне обладнання будівель”, „Організація готельного господарства”, „Організація ресторанного господарства”. Роль дисципліни у підготовці бакалаврів за спеціальністю 241 „Готельно-ресторанна справа”.

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.

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

Принципи оснащення закладів готельно-ресторанного господарства.

Рекомендована література для вивчення теми:[1, 2].

Тема 1.2 *Оснащення жилої, адміністративної, обслуговуючої та підсобної груп приміщень*

Основні засоби меблювання закладів готельно-ресторанного господарства в залежності 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.

Обладнання для кондиціювання у готелях та закладах ресторанного господарства з індивідуальним або централізованим управлінням. Призначення, принцип дії, правила експлуатації.

Оснащення ванних та туалетних кімнат готельних номерів (душові кабيني, ванни тощо) та поповерхових ванних кімнат.

Внутрішньономерні сейфи, депозитні ячейки на ресепшн. Класифікація, принцип дії, правила експлуатації.

Рекомендована література для вивчення теми:[1, 2, 10].

Тема 1.3 *Оснащення готельного номеру побутовими приладами, аудіо- та відеотехнікою*

Призначення та принцип дії електричних побутових приборів, 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 правила безпеки під час їх використання.

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

Порівняльна характеристика телевізорів за розміром екрану, системами проекційних трубок, дизайном та виробником.

Основні технічні характеристики відео- та DVD-програвачів. Переваги та недоліки.

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

Рекомендована література для вивчення теми:[2, 12].

Тема 1.4 *Устаткування для клінінгу*

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

Сміттепровід у підприємствах готельного господарства. Обладнання сміттепроводу і 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.

Рекомендована література для вивчення теми:[2, 12].

Тема 1.5 *Універсальні кухонні машини та сортувально-калібрувальне устаткування*

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

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

Особливості універсальних кухонних машин закордонного виробництва.

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

Рекомендована література для вивчення теми:[3, 7, 8].

Тема 1.6 *Мийне та очищувальне устаткування*

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

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

Принцип роботи та правила експлуатації рибочисток.

Рекомендована література для вивчення теми:[3, 7, 8].

Тема 1.7 *Подрібнювальне та різальне устаткування*

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

Класифікація машин для отримання пюреподібних продуктів в залежності 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 ставляться 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 та 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.

Рекомендована література для вивчення теми:[3, 7].

Тема 1.8 Устаткування для перемішування, замішування та дозувально-формувальне устаткування

Галузь використання та класифікація машин для перемішування.

Конструктивні особливості фаршмішалок з 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, робота, правила експлуатації. Перегляд конструкцій збивальних машин закордонного виробництва, їх особливості та технологічне призначення.

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

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

Призначення, номенклатура, особливості конструкцій тістозкочувальних машин, правила експлуатації, перегляд сучасних конструкцій.

Призначення, будова і принцип дії маринаторів, машин для формування піци, для приготування пасты, отримання соків

Рекомендована література для вивчення теми:[3, 7].

Тема 1.9 Стравоварильне та водогрійне устаткування. Кавові станції

Класифікація, індексація, уніфікація теплових апаратів. Вимоги до теплових апаратів – експлуатаційні, конструктивні, охорони праці, економічні.

Режимні характеристики процесу варіння, середовище, в якому відбувається процес, номенклатура стравоварильного устаткування.

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

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 і 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, класифікація водонагрівачів, конструктивні особливості, техніко-експлуатаційні показники роботи водонагрівачів.

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

Рекомендована література для вивчення теми:[4, 8].

Тема 1.10 *Жарильно-пекарське устаткування. Пароконвектомати*

Класифікація процесів жаріння, випікання. Класифікація жарильно-пекарського 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 і закордонного виробництва.

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

Режими та особливості теплової обробки харчових продуктів у НВЧ – полі. Призначення, класифікація апаратів з діелектричним нагрівом, правила експлуатації.

Рекомендована література для вивчення теми:[4, 8].

Тема 1.11 *Устаткування для шведського столу та кейтерингу. Допоміжне устаткування*

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 прилавків, робота, правила експлуатації.

Сучасне устаткування для кейтерінгу. Вимоги до меблів і устаткування, що використовується при кейтерінговому обслуговуванні.

Гастроємності. Термоконтейнери та термобокси, теплові шафи. Призначення, правила експлуатації, перегляд конструкцій. Пересувні візки. Диспенсери. Призначення допоміжного устаткування. Класифікація, технологічні вимоги.

Рекомендована література для вивчення теми: [9].

Тема 1.12 **Ваговимірювальне, контрольно-касове устаткування**

Призначення ваговимірювального устаткування. Класифікація та принцип дії вагів 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.

Рекомендована література для вивчення теми:[5, 8].

Тема 1.13 **Підйомно-транспортне устаткування. Технологічні автомати та механізовані лінії**

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

Призначення технологічних автоматів та їх функціональні вузли: дозуючі, формуючі, транспортуючі та ін. Пончиковий та пиріжковий автомати, машини для виготовлення оладків, млинців з 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.

Рекомендована література для вивчення теми:[5, 7].

Тема 1.14 **Холодильне устаткування**

Історія розвитку вітчизняної та закордонної холодильної техніки.

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.

Холодильне обладнання готельних номерів, міні-бари. Будова, принцип дії та правила експлуатації.

Рекомендована література для вивчення теми:[6, 7, 8, 9].

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

Тема 2.1 *Устаткування для послуг оздоровчого комплексу, спортивних видів розваг*

Оснащення приміщень для біологічного відновлення організму та занять спортом. Устаткування для закритих та відкритих басейнів, саун, бань, тренажерних залів, соляріїв, масажних, спортивних залів fitness- та wellness-комплексів. Оснащення аквапарків, водних атракціонів. Класифікація, принцип дії, основні технічні характеристики та правила експлуатації.

Обладнання SPA-центрів при готелях, SPA-готелів.

Оснащення кабінету лікаря: кушетки смотрові та процедурні, стіл для інструменту, офтальмологічне та ларігологічне крісла, візок для білизни, що використовувалась, ширми медичні, допоміжні шафи (асистори), стіл для лікаря тощо.

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

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

Рекомендована література для вивчення теми:[2, 10, 13].

Тема 2.2 *Устаткування для послуг з організації дозвілля*

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

Ігорне, ігрове та паркове устаткування. Атракціони для дітей, дорослих та сімейні. Оснащення дитячих майданичків, міні-клубів у готельних закладах.

Устаткування для боулінгу, більярду та кегельбану. Класифікація, основні характеристики та правила експлуатації.

Устаткування для ігор із грошовим виграшем. 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.

Обладнання для дискотек та анімаційних програм: світлові ефекти, прожектори, димогенератори, генератори туману, стробоскопи, микшери, диммери, виставкові стенди тощо. Класифікація, призначення та принцип дії.

Обладнання 4d, 3d, IMAX кінотеатрів та мультикомплексів. Кінопроектори, кіноекрани, сервери для цифрового кінотеатру, процесори для кінотеатрів, підсилювачі гучності. Акустичні системи для кінотеатрів (системи

Surround, суббасові, заекранні). Класифікація, основні характеристики та правила експлуатації.

Рекомендована література для вивчення теми:[1, 2, 11, 12].

Тема 2.3 Устаткування для конференц- та бізнесцентрів

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.

Рекомендована література для вивчення теми:[1, 14].

Тема 2.4 Устаткування для пралень та хімчисток

Класифікація устаткування для пралень.

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

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

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

Рекомендована література для вивчення теми:[1, 12].

Тема 2.5 Оснащення драйв-сервісу

Види туристичного трансферу. 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.

Рекомендована література для вивчення теми:[1, 12].

3. Структура навчальної дисципліни

Назви розділів і тем	Кількість годин											
	денна форма						заочна форма					
	усього	у тому числі					усього	у тому числі				
		л	п	ла б.	к.р .	с.р.		л	п	ла б.	к.р .	с. р.
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13
Розділ 1. Устаткування готелів та закладів ресторанного господарства												
1 Класифікація устаткування закладів готельно-ресторанного господарства Оснащення жилої, адміністративної, обслуговуючої та підсобної груп приміщень	4	1	1			2	6					6
2 Оснащення готельного номеру побутовими приладами, аудіо- та відеотехнікою	5	1	2			2	6					6
3 Устаткування для клінінгу	7	2	2			3	6	1				5
4 Універсальні кухонні машини та сортувально-калібрувальне устаткування	7	2	2			3	6					6
5 Мийне та очищувальне устаткування	7	2	2			3	6					6
6 Подрібноувальне та різальне устаткування	7	2	2			3	6					6
7 Устаткування для перемішування, замішування та дозувально-форму-вальне устаткування	7	2	2			3	6	1				5
8 Стравоварильне та водогрійне устаткування. Кавові станції	7	2	2			3	6	1				5
9 Жарильно-пекарське устаткування.	7	2	2			3	6					6

Пароконвектомати												
10 Устаткування для шведського столу та кейтерингу. Допоміжне устаткування	6	2	1			3	6	1				5
11 Ваговимірювальне, контрольно-касове устаткування	9	2	4			3	6					6
12 Холодильне устаткування	7	2	3			2	7	1				6
13 Торгові автомати. Обладнання для вендингу.	6	2	2			2	7	1				6
Разом за розділом 1	86	24	27			35	80	6				74
Розділ 2. Устаткування для надання додаткових послуг у закладах готельно-ресторанного господарства												
14 Устаткування для послуг оздоровчого комплексу, спортивних видів розваг	6	2	2			2	6	1				5
15. Устаткування для послуг з організації дозвілля	6	2	2			2	6					6
16. Устаткування для конференц- та бізнесцентрів	5	2	1			2	6	1				5
17. Устаткування для пралень та хімчисток	4	1				3	6					6
18. Оснащення драйв-сервісу. Підйомно-транспортне устаткування.	3	1				2	6					6
Разом за розділом 2	24	8	5			11	30	2				28
Контрольна робота	10				10		10				10	
Усього годин	120	32	32		10	46	120	8			10	102

4. Теми практичних та лабораторних занять

№ з/п	Назва теми	Кількість годин
1	1 Класифікація устаткування закладів готельно-ресторанного господарства Оснащення жилої, адміністративної, обслуговуючої та підсобної груп приміщень	1
2	Оснащення готельного номеру побутовими приладами, аудіо- та відеотехнікою	2

3	Устаткування для клінінгу	2
4	Універсальні кухонні машини та сортувально-калібрувальне устаткування	2
5	Мийне та очищувальне устаткування	2
6	Подрібнювальне та різальне устаткування	2
7	Устаткування для перемішування, замішування та дозувально-форму-вальне устаткування	2
8	Стравоварильне та водогрійне устаткування. Кавові станції	2
9	Жарильно-пекарське устаткування. Пароконвектомати	2
10	Устаткування для шведського столу та кейтерингу. Допоміжне устаткування	1
11	Ваговимірювальне, контрольно-касове устаткування	4
12	Холодильне устаткування	3
13	Торгові автомати. Обладнання для вендингу.	2
14	Устаткування для послуг оздоровчого комплексу, спортивних видів розваг	2
15	Устаткування для послуг з організації дозвілля	2
16	Устаткування для конференц- та бізнесцентрів	1
17	Устаткування для пралень та хімчисток	-
18	Оснащення драйв-сервісу. Підйомно-транспортне устаткування.	-
	Разом	32

5. Завдання для самостійної роботи

№ з/п	Види, зміст самостійної роботи	Денна форма	Заочна форма
		Кількість годин	Кількість годин
1.	Класифікація устаткування закладів готельно-ресторанного господарства Оснащення жилої, адміністративної, обслуговуючої та підсобної груп приміщень	2	6
2.	Оснащення готельного номеру побутовими приладами, аудіо- та відеотехнікою	2	6
3.	Устаткування для клінінгу	3	6
4.	Універсальні кухонні машини та сортувально-калібрувальне устаткування	3	6
5.	Мийне та очищувальне устаткування	3	6
6.	Подрібнювальне та різальне устаткування	3	6
7.	Устаткування для перемішування, замішування та дозувально-форму-вальне устаткування	3	5
8.	Стравоварильне та водогрійне устаткування. Кавові станції	3	5
9.	Жарильно-пекарське устаткування. Пароконвектомати	3	6
10.	Устаткування для шведського столу та кейтерингу. Допоміжне устаткування	3	5
11.	Ваговимірювальне, контрольно-касове устаткування	3	6

12.	Холодильне устаткування	2	6
13.	Торгові автомати. Обладнання для вендингу.	2	6
14.	Устаткування для послуг оздоровчого комплексу, спортивних видів розваг	2	5
15.	Устаткування для послуг з організації дозвілля	2	6
16.	Устаткування для конференц- та бізнесцентрів	2	6
17.	Устаткування для пралень та хімчисток	3	5
18.	Оснащення драйв-сервісу. Підйомно-транспортне устаткування.	2	6
19.	Контрольна робота	10	10
	Разом	56	102

6. Індивідуальні завдання (контрольна робота)

Навчальним планом передбачено виконання контрольної роботи.

Контрольна робота є складовою навчального процесу, активною формою самостійної роботи студентів, і являє собою закінчене дослідження певного напрямку. Кожен з студентів отримує індивідуальну тему, що сприяє:

- поглибленому вивченню теоретичного матеріалу;
- залученню студентів до самостійної роботи з науковою літературою конкретного спрямування та розвитку навичок глибокого вивчення, узагальнення та систематизації підібраного матеріалу;
- розвитку здібностей до формування авторських висновків та пропозицій на основі проведеного дослідження.

Контрольна робота виконується студентом самостійно і здається у встановлений кафедрою термін.

Передумовами виконання контрольної роботи слугують:

- систематичне відвідування лекцій;
- активна участь в роботі на семінарських заняттях;
- творча ініціатива;
- відповідальність та організованість студента.

Успішне виконання контрольної роботи виступає формою проведення підсумкового контролю з дисципліни.

Якісно проведені дослідження можуть виступати основою для написання дипломних робіт.

Вибір теми контрольної роботи є відповідальним етапом. Невдало вибрана тема може спричинити проблеми в процесі підготовки та написання контрольної роботи.

Для своєї контрольної роботи студент може обрати тему самостійно, безпосередньо узгодивши її з лектором. Студент також може скористатися рекомендованим переліком тем з курсу «Устаткування закладів готельно-ресторанного господарства»:

1. Оснащення готельного номеру побутовими приладами, аудіо- та відеотехнікою.

2. Устаткування для клінінгу.

3. Універсальні кухонні машини та сортувально-калібрувальне устаткування.

4. Мийне та очищувальне устаткування.
5. Мийне та очищувальне устаткування.
6. Подрібнювальне та різальне устаткування.
7. Стравоварильне та водогрійне устаткування. Кавові станції.
8. Жарильно-пекарське устаткування. Пароконвектомати.
9. Устаткування для шведського столу та кейтерингу. Допоміжне устаткування.
10. Ваговимірювальне, контрольно-касове устаткування.
11. Холодильне устаткування.
12. Торгові автомати. Обладнання для вендінгу.
13. Устаткування для послуг оздоровчого комплексу, спортивних видів розваг.
14. Устаткування для послуг з організації дозвілля.
15. Устаткування для пралень та хімчисток.
16. Оснащення драйв-сервісу. Підйомно-транспортне устаткування.

7. Методи контролю

Під час викладання дисципліни передбачено застосування сучасних навчальних технологій, таких як проблемні лекції, робота в малих групах, семінари-дискусії; кейс-метод, ділові ігри.

Об'єктом оцінювання знань студентів є програмний матеріал дисципліни різного характеру і рівня складності, засвоєння якого відповідно перевіряється під час поточного контролю. Завданням поточного контролю є перевірка розуміння та засвоєння певного матеріалу, вироблених навичок проведення розрахункових робіт, умінь самостійно опрацьовувати тексти, здатності осмислити зміст теми чи розділу, умінь публічно чи письмово представити певний матеріал (презентація).

Оцінювання здійснюється за 100-бальною шкалою в діапазоні від 0 до 100 балів (включно).

Для організації поточного контролю в даній робочій програмі розподілена загальна кількість балів, за якими оцінюється вся поточна робота, між відповідними об'єктами контролю. Об'єктами поточного контролю знань студентів є:

- а) систематичність та активність роботи на практичних заняттях;
- б) виконання завдань для самостійного опрацювання;
- в) виконання контрольних завдань.

Оцінювання проводиться за такими критеріями:

- розуміння, ступінь засвоєння теорії та методології проблем, що розглядаються;
- ступінь засвоєння матеріалу дисципліни;
- ознайомлення з рекомендованою літературою, а також із сучасною літературою з питань, що розглядаються;

- уміння поєднувати теорію з практикою при розгляді виробничих ситуацій, розв'язанні задач, проведенні розрахунків при виконанні завдань, винесених для самостійного опрацювання та завдань, винесених на розгляд в аудиторії;

- логіка, структура, стиль викладу матеріалу в письмових роботах і при виступах в аудиторії, вміння обґрунтовувати свою позицію, здійснювати узагальнення інформації та робити висновки.

При виконанні контрольних завдань оцінці підлягають теоретичні знання та практичні навички, яких набули студенти після опанування певного модуля. Модульний контроль проводиться у формі відповідей на теоретичні питання.

Підсумковий бал за результатами поточного модульного контролю оформлюється під час останнього семінарського заняття відповідного семестру.

Для визначення оцінки під час модульного контролю враховуються результати поточного контролю з семінарських занять, результати захисту контрольних завдань, передбачених з цієї навчальної дисципліни.

Оцінювання знань студентів з навчальної дисципліни, контролю якої є іспит, здійснюється на основі результатів поточного і підсумкового контролю знань (іспиту).

Завданням іспиту є перевірка розуміння студентом програмного матеріалу в цілому, логіки та взаємозв'язків між окремими розділами, здатності творчого використання накопичених знань, уміння сформулювати своє ставлення до певної проблеми навчальної дисципліни тощо. Іспити проводяться у формі виконання письмових екзаменаційних завдань. На іспит виносяться вузлові питання, типові та комплексні задачі, ситуації, завдання, що потребують творчої відповіді та уміння синтезувати окремі знання і застосовувати їх при вирішенні практичних задач тощо.

Перелік питань, що охоплюють зміст програм дисципліни, критерії оцінювання екзаменаційних завдань визначаються кафедрою, включаються до робочої програми дисципліни і доводяться до студентів на початку семестру.

8. Схема нарахування балів

Поточний контроль, самостійна робота, контрольна робота																		Контрольна робота	Разом	Екзамен	Сума
Розділ 1													Розділ 2					10	60	40	100
T1	T2	T3	T4	T5	T6	T7	T8	T9	T10	T11	T12	T13	T14	T15	T16	T17	T18				
2	2	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	2	2	3	3	3	3				

T1, T2 ... T8 – теми розділів.

При вивченні кожної теми проводиться поточний контроль у формі тестових завдань, усного опитування та виступів студентів. Студент може

отримати від 1 до 3 балів за кожну тему. Контрольна робота-10 балів. Максимальна кількість балів при поточному контролі-60.

Максимальна кількість балів за екзамен складає 40. Відповідно, максимальна кількість набраних балів по вивченню дисципліни складає 100 балів

Шкала оцінювання

Сума балів за всі види навчальної діяльності протягом семестру	Оцінка	
	для чотирирівневої шкали оцінювання	для дворівневої шкали оцінювання
90 – 100	відмінно	зараховано
70-89	добре	
50-69	задовільно	
1-49	незадовільно	не зараховано

9. Рекомендована література

Основна література

1. Ляпина И.Ю. Организация и технология гостиничного обслуживания: Учебник. - М. 2001. - 207 с.
2. Байлик С.І. Готельне господарство. Обладнання. Євроремонт. Експлуатація. – К.: Дакор., К.: Вира-Р., 2003. – 334 с.
3. Дорохін В.О., Герман Н.В., Шеляков О.П. Теплове обладнання підприємств харчування. Підручник. – Полтава: РВВПУСКУ, 2004 – 583 с.
4. Дейниченко Г.В., Ефимова В.А., Постнов Г.М. Оборудование предприятий питания. Справочник: – Ч.3. – Харьков: ДП Редакция «Мир Техники и Технологии», 2005. – 456 с.
5. Черевко О.І., Малюк Л.П., Дейниченко Г.В. Збірник нормативних документів державного регулювання у сфері ресторанного бізнесу. – Харків: ПКФ „Фавор ЛТД”, 2003. – 402с.

Допоміжна література

6. Пахомов П.Л., Сафонов В.В. Холодильна техніка: Навчальний посібник. ХДУХТ. – Харків, 2003. – 224 с.
7. Елхина В.Д., Богачев М.К., Проничкина Л.П. Оборудование предприятий питания. – Том 1. Механическое оборудование. – М.: Экономика, 1987. – 447с.
8. Черевко А.И., Попов Л.Н. Оборудование предприятий питания. Том 2: Торгово-технологическое оборудование. – М.: Экономика, 1988. – 271 с.
9. Дейниченко Г.В., Ефимова В.А., Постнов Г.М. Оборудование предприятий питания. Справочник: – Ч.1. – Харьков: ДП Редакция «Мир Техники и Технологии», 2002. – 256 с.

10. Дейниченко Г.В., Ефимова В.А., Постнов Г.М. Оборудование предприятий питания. Справочник: – Ч.2. – Харьков: ДП Редакция «Мир Техники и Технологии», 2003. – 380 с.

11. 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.

12. Филипповский Е.Е. Экономика и организация гостиничного хозяйства. - М.: Финансы и статистика, 2003. -175 с.

13. Байлик С.И. Гостиничное хозяйство: проблемы, перспективы, сертификация: Уч. пос. - К.: Альтер-пресс, 2001. – 305 с.

14. Туризм и гостиничное хозяйство: Учебник. / Под ред. Чудновского А. Д.; -М.: ЭКМОС, 2000. - 399 с.

15. Роглев Х.Й. Основы готельного менеджменту: Навч. посібник. – К.: Кондор, 2005. – 408 с.

10. Посилання на інформаційні ресурси в Інтернеті, відео-лекції, інше методичне забезпечення

<http://www.anadolukuzine.com> – провідний виробник промислового кухонного обладнання в Туреччині

<http://www.cimbali.com.ua> – еспreso-обладнання „Cimbali”

<http://www.kamp.kiev.ua> – торгове холодильне та морозильне обладнання для ресторанів, кафе-барів, магазинів

<http://www.coldor.pl> – виробник холодильних та морозильних камер

<http://www.convect.cz> – виробник пароконвектоматів, теплового та холодильного обладнання для професійної кухні, кафе, ресторанів, готелів та закладів швидкого харчування

<http://www.ionia.com.ua> – виробник професійного еспreso-обладнання „ETNA”

<http://www.meltemgas.com> – виробник обладнання для кемпінгу, закладів харчування, систем підігріву, побутової техніки

<http://www.microbrew.com.ua> – мініпивоварня для бару чи ресторану „під ключ”

<http://www.kbs.com.ua> – представництво фірми-виробника холодильного устаткування та стелажів складської групи

<http://www.aisberg.od.ua> – виробництво холодильного обладнання, комплексне обладнання кулінарного виробництва, холодильні камери, обладнання закладів харчування, комп’ютерний моніторинг роботи обладнання

<http://www.bmaster.kiev.ua> – проектування та комплексне технічне оснащення підприємств торгівлі, закладів ресторанного господарства

<http://www.veda.com.ua> – виробництво ваговиміральної техніки: тензорезистори, електронні ваги, контрольно-сигнальна апаратура

<http://www.volodimir.com.ua> – виробництво і продаж промислового холодильного устаткування

<http://www.espresso.com.ua> – комплексне забезпечення закладів ресторанного господарства професійним обладнанням для приготування кави еспресо

<http://www.eastgroup.com.ua> – обладнання для комерційних та індустріальних пралень: пральні, сушильні машини та прасувальне обладнання

<http://www.envirodri-ukraine.com> – інноваційна та нешкідлива для навколишнього середовища продукція для чистки килимів

<http://www.franklinproducts.ru> – виробник клінінгової хімії, щіток, mopів, падів, мікро волокна для догляду за підлогою, килимовими покриттями, туалетами

<http://www.goter-chemie.com> – професійні засоби для прання та прибирання, що застосовується на підприємствах харчової промисловості, в пральнях, хімчистках, а також для прибирання адміністративних, комерційних, торговельних та виробничих приміщень

<http://www.ingfiorentini.it> – повний спектр щіткових миючо-сушильних та підметальних машин, пилососів, машин для прибирання підлоги

<http://www.profieurope.eu> – пилососи „PROFI” для сухого та вологого прибирання поверхонь великої площі (в готелях, басейнах, саунах тощо)

<http://www.aricol.ua> – інноваційні продукти у галузі клінінгових технологій, вирішення проблем забезпечення чистоти і захисту у сфері обслуговування, харчування, промисловості

<http://www.santi.com.ua> – представництво італійських виробників обладнання для хімчисток і пралень (пральне обладнання, машини хімічної чистки, фінішне обладнання, обладнання для ремонту взуття).

<http://www.atma.ua> – санітарно-гігієнічне і професійне прибиральне обладнання для аеропортів, готелів, барів, казино, розважальних центрів

<http://www.venetex.com.ua> – професійне обладнання для готелів, ресторанів, кафе, пралень, хімчисток

<http://www.elitrobot.com.ua> – парові прасувальні системи, професійні пилососи класу „люкс”, обладнання для оснащення хімчистки та пральні, меблеві системи

<http://www.ecodomservise.com.ua> – притиральна техніка та вакуумне устаткування. Продаж і технічне обслуговування підмітальних і підлогомиїх машин, промислових пилососів, фільтровентиляційного устаткування

<http://www.ecolab.com> – дозуюче устаткування і технології прибирання підприємств харчової промисловості, готелів, ресторанів

<http://www.zmz.ukrfirm.com> – виготовлення, поставки промислового прального обладнання, машин для хімчистки одягу

<http://www.karcher.uakims.com.ua> – побутове, професійне та промислове обладнання для чищення. Апарати високого тиску, пилососи, підлогомиїх машини, підмітальні машини, стаціонарні системи високого тиску для зовнішньої та внутрішньої чистки

<http://www.info.smilegames.ru> – професійні системи відеоспостереження