

**НАЦІОНАЛЬНИЙ УНІВЕРСИТЕТ ВОДНОГО ГОСПОДАРСТВА ТА  
ПРИРОДОКОРИСТУВАННЯ**  
інститут агроекології та землеустрою

05-08-090S

**СИЛАБУС**

навчальної дисципліни

**SYLLABUS**

<b>Устаткування закладів готельно-ресторанного господарства</b>		<b>Equipment of hotels and restaurants</b>	
Шифр за ОП	ЦПП 2.1	Code in Degree Programme	
Освітній рівень: <b>бакалаврський (перший)</b>		Level of Education: <b>Bachelor's (first)</b>	
Галузь знань <b>Сфера обслуговування</b>	<b>24</b>	Field of Knowledge <b>Service sector</b>	
Спеціальність <b>Готельно-ресторанна справа</b>	<b>241</b>	Field of Study: <b>Hotel and Restaurant Business</b>	
Освітня програма: <b>Готельно-ресторанна справа</b>		Degree Programme: <b>Hotel and Restaurant Business</b>	

РІВНЕ – 2023

Силабус навчальної дисципліни Устаткування закладів готельно-ресторанного господарства для здобувачів вищої освіти ступеня «бакалавр», які навчаються за освітньо-професійною програмою Готельно-ресторанна справа спеціальності 241 Готельно-ресторанна справа. Рівне. НУВГП. 2023. 15 стор.

ОПП на сайті університету:  
<https://cutt.ly/t9hp7qK> (ОП-2021)

Розробник силабусу: *е-підпис* Коротун С.І., к.географічних наук, доцент, доцент кафедри туризму та готельно-ресторанної справи

Силабус схвалений на засіданні кафедри туризму та готельно-ресторанної справи  
Протокол № 7 від "03" лютого 2023 року

Завідувач кафедри:  
*е-підпис* Коротун С.І., к.географічних наук, доцент

Керівник ОП:  
*е-підпис* Конаривська О.Б., к.економічних наук, доцент

Схвалено науково-методичною радою з якості ННІ агроєкології та землеустрою  
Протокол № 7 від "07" лютого 2023 року


Голова науково-методичної ради з якості ННІАЗ:  
*е-підпис* Прищепка А.М., д.с.г.н., професор

Попередня версія силабусу 05-08-020S.

© НУВГП, 2023

<b>ПРОГРАМА НАВЧАЛЬНОЇ ДИСИПЛІНИ</b> <b>«Устаткування закладів готельно-ресторанного господарства»</b>	
<b>ЗАГАЛЬНА ІНФОРМАЦІЯ</b>	
Ступінь вищої освіти	бакалавр
Освітня програма	Готельно-ресторанна справа
Спеціальність	241 Готельно-ресторанна справа
Рік навчання, семестр	2 рік навч., 4 сем. / 4 рік навч., 7 сем.
Кількість кредитів	3,5
Лекції:	20/4 години
Практичні заняття:	20/12 години
Самостійна робота:	65/89 годин
Форма навчання	денна/заочна
Форма підсумкового контролю	екзамен
Мова викладання	українська

## ІНФОРМАЦІЯ ПРО РОЗРОБНИКА \*

<p>Лектор</p> 	<p>Коротун Сергій Ігорович, доцент, к.геогр.н., завідувач кафедри туризму та готельно-ресторанної справи</p>
Вікіситет	<a href="http://wiki.nuwm.edu.ua/index.php/Коротун_Сергій_Ігорович">http://wiki.nuwm.edu.ua/index.php/Коротун Сергій Ігорович</a>
ORCID	<a href="https://orcid.org/0000-0002-3377-5780">https://orcid.org/0000-0002-3377-5780</a>
Канали комунікації	<a href="mailto:s.i.korotun@nuwm.edu.ua">s.i.korotun@nuwm.edu.ua</a> <a href="https://exam.nuwm.edu.ua/login/index.php">https://exam.nuwm.edu.ua/login/index.php</a>

## ІНФОРМАЦІЯ ПРО НАВЧАЛЬНУ ДИСЦИПЛІНУ

### Мета та завдання

**Дисципліна «Устаткування закладів готельно-ресторанного господарства»** спрямована на формування фахових компетентностей щодо ефективної діяльності сучасних закладів готельно-ресторанного бізнесу. Характерною особливістю закладів готельно-ресторанного бізнесу є можливість надавати велику кількість нових послуг і продукції, а це вимагає постійного оновлення устаткування. Висока культура обслуговування і конкурентоспроможність закладів готельно-ресторанного бізнесу знаходиться у органічному взаємозв'язку з високою професійною підготовкою і технічною грамотністю працівників цієї галузі та базується на використанні різноманітного за принципом дії і конструктивним виконанням устаткування.

**Предметом** вивчення навчальної дисципліни є професійне устаткування, що забезпечує роботу підприємств торгівлі, ресторанного господарства та побутового обслуговування готельного комплексу, основи раціональної експлуатації обладнання.

Дисципліна орієнтується на формування комплексу необхідних знань, які дозволять спеціалісту кваліфіковано вирішувати питання раціональної експлуатації обладнання готельно-ресторанного комплексу, організувати ремонт і реконструкцію окремих видів обладнання.

Навчальна дисципліна спрямована на формування різнобічно розвинутої особистості, здатної практично використовувати весь спектр набутих знань та умінь для досягнення успіху в конкурентному середовищі готельно-ресторанного господарства. Набуті в процесі вивчення дисципліни компетентності підвищать конкурентоспроможність молодих фахівців на ринку праці.

Дисципліна сприяє задоволенню наступних освітніх інтересів особистості та розвитку таких компетенцій: набуття теоретичних і практичних знань щодо вимог до оснащення житлової, адміністративної, обслуговуючої та підсобної груп приміщень закладів розміщення; оснащення готельного номеру побутовими приладами, аудіо- та відеотехнікою; характеристики устаткування для клінінгу; технічних характеристик, номенклатури, принципу дії та функціонального призначення устаткування закладів готельно-ресторанного господарства вітчизняних і закордонних фірм; характеристик транспортних засобів, що входять до матеріально-технічної бази закладів готельно-ресторанного господарства.

Місце дисципліни в освітній програмі. Навчальна дисципліна спрямована на формування різнобічної, розвинутої особистості, здатної використовувати весь спектр набутих компетентностей для досягнення успіху в конкурентному готельно-ресторанному бізнесі. Набуті в процесі вивчення дисципліни компетентності підвищують конкурентоспроможність молодих фахівців на ринку праці.

**Цілі та зміст.** Дана дисципліна дає можливість студентам уявити як на практиці підбирати оснащення для житлових, адміністративних, обслуговуючих та підсобних груп приміщень закладів розміщення; як раціонально підбирати та економічно обґрунтовувати технічне оснащення закладів готельно-ресторанного господарства.

Вона спрямована на вироблення основоположних орієнтирів у готельно-ресторанному бізнесі, на набуття вмінь аналізувати ринкову інформацію та приймати економічно обґрунтовані рішення в умовах конкуренції та непередбачуваності очікуваних наслідків.

**Основними завданнями** вивчення дисципліни «Устаткування закладів готельно-ресторанного господарства» є:

- оволодіння студентами знаннями щодо вимог до устаткування закладів готельно-ресторанного господарства;
- вивчення правил щодо оснащення житлової, адміністративної, обслуговуючої та підсобної груп приміщень закладів розміщення;
- ознайомлення із оснащенням готельного номеру побутовими
- приладами, аудіо- та відеотехнікою;
- вивчення характеристик устаткування для клінінгу;
- вивчення технічних характеристик, номенклатуру, принцип дії та функціональне призначення механічного устаткування для закладів ресторанного господарства;
- вивчення технічних характеристик, номенклатуру, принцип дії та функціональне призначення теплового устаткування для закладів ресторанного господарства;
- вивчення технічних характеристик, номенклатуру, принцип дії та функціональне призначення холодильного устаткування для закладів ресторанного господарства;
- вивчення технічних характеристик, номенклатуру, принцип дії та функціональне призначення устаткування для шведського столу та кейтерингу;
- вивчення технічних характеристик ваговимірювального, контрольного-касового устаткування;
- ознайомлення із оснащенням драйв-сервісу.

**Результати навчання** та їх співвідношення із програмними результатами навчання. Згідно з вимогами освітньо-професійної програми студенти повинні **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;
- методики 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.

**Метою** вивчення навчальної дисципліни "Устаткування закладів готельно-ресторанного господарства" - є вивчення теоретичних основ процесів, що реалізуються в устаткуванні закладів готельно-ресторанного господарства, принципів його вибору за функціональним призначенням, технічними характеристиками, конструктивними та експлуатаційними особливостями, безпекою праці; оволодіння методиками розрахунків теоретичної продуктивності, обґрунтованої кількості машин та апаратів для технічного оснащення закладів готельно-ресторанного господарства; підготовка спеціалістів, спроможних знати й вирішувати питання по використанню нових видів машин і апаратів; формування у студентів компетенцій фахівців галузі готельно-ресторанного господарства в нових ринкових умовах.

**Посилання на розміщення освітнього компоненту на навчальній платформі Moodle, на платформі освітніх програм та їх освітніх компонентів**

на навчальній платформі Moodle

<https://exam.nuwm.edu.ua/course/view.php?id=3661>

**Передумови вивчення\*  
(місце освітнього компоненту в структурно-логічній схемі)**

Передумови вивчення забезпечують такі навчальні дисципліни: Екологічний контролінг, гігієна та санітарія в галузі, Українська державність і культура, Санаторно-курортна справа, Громадське будівництво

**Компетентності**

СК 01. Розуміння предметної області і специфіки професійної діяльності.  
 СК 02. Здатність організувати сервісно-виробничий процес з урахуванням вимог і потреб споживачів та забезпечувати його ефективність.  
 СК 06. Здатність проектувати технологічний процес виробництва продукції і послуг та сервісний процес реалізації основних і додаткових послуг у підприємствах (зкладах) готельно-ресторанного та рекреаційного господарства  
 СК 07. Здатність розробляти нові послуги (продукцію) з використанням інноваційних технологій виробництва та обслуговування споживачів.  
 СК 09. Здатність здійснювати підбір технологічного устаткування та обладнання, вирішувати питання раціонального використання просторових та матеріальних ресурсів.  
 СК 10. Здатність працювати з технічною, економічною, технологічною та іншою документацією та здійснювати розрахункові операції суб'єктом готельного та ресторанного бізнесу.  
 СК 14. Здатність організації готельно-ресторанної справи як складової розвитку зеленого туризму на Поліссі.

**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 04. Аналізувати сучасні тенденції розвитку індустрії гостинності та рекреаційного господарства.  
 РН 05. Розуміти принципи, процеси і технології організації роботи суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу.  
 РН 09. Здійснювати підбір технологічного устаткування та обладнання, вирішувати питання раціонального використання просторових та матеріальних ресурсів.

PH 16. Виконувати самостійно завдання, розв'язувати задачі і проблеми, застосовувати їх в різних професійних ситуаціях та відповідати за результати своєї діяльності.

PH 18. Презентувати власні проекти і розробки, аргументувати свої пропозиції щодо розвитку бізнесу.

PH 25. Знати системи екологічного управління в готельно-ресторанній сфері відповідно до міжнародних стандартів.

PH 26. Здійснювати науково-обґрунтовані організаційні заходи щодо запобігання забруднення довкілля у сфері готельно-ресторанної діяльності.

## СТРУКТУРА ТА ЗМІСТ НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ

*Лекцій – 20/4 год. Практичні – 20/12 год. Самостійна робота – 65/89 год.*

Методи та технології навчання	Лекції, презентації, обговорення, ситуаційні дослідження
Засоби навчання	Мультимедіа, проекційна апаратура, інформаційно-комунікаційні системи, програмне забезпечення

## ЛЕКЦІЙНІ, ПРАКТИЧНІ ТА ЛАБОРАТОРНІ ЗАНЯТТЯ

Тема	
Кількість годин, результати навчання, література	Зміст тем
<b>Тема 1 Вступ. Класифікація устаткування закладів готельно-ресторанного господарства.</b>	
лекцій – 2 год. практ. – 2 год. PH01, PH02, PH16 Література: [1,2,3]	Мета, завдання, структура та зміст дисципліни. Зв'язок її з іншими дисциплінами. 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.
<b>Тема 2 Оснащення жилої, адміністративної, обслуговуючої та підсобної груп приміщень.</b>	
лекцій – 1 год. практ. – 2 год. PH04, PH05, PH09 Література: [1,3,4]	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 кондиціонування 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 ящики на ресепшн. Класифікація, принцип дії, правила експлуатації.
<b>Тема 3 Оснащення готельного номеру побутовими приладами, аудіо- та відеотехнікою. Устаткування для клінінгу.</b>	
лекцій – 1 год. PH04, PH05, PH09 Література: [1,3,4]	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

	<p>телевізорів за розміром екрану, системами проєкційних 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.</p> <p>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.</p>
<b>Тема 4 Універсальні кухонні машини та сортувально-калібрувальне устаткування.</b>	
<p>лекцій – 2 год.          практ. – 2 год.          РН04, РН05, РН09          Література: [1,3,4,5]</p>	<p>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.</p> <p>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.</p>
<b>Тема 5 Мийне та очищувальне устаткування. Подрібнювальне та різальне устаткування</b>	
<p>лекцій – 2 год.          практ. – 2 год.          РН04, РН05, РН09,          РН25, РН26          Література: [1,3,4,5]</p>	<p>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.</p> <p>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.</p>

	Перегляд конструкцій машин закордонного виробництва для нарізування гастрономічних продуктів.
<b>Тема 6 Устаткування для перемішування, замішування та дозувально-формувальне устаткування.</b>	
лекцій – 2 год. практ. – 2 год. PH04, PH05, PH09 Література: [1,3,4,5]	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 тісто-розкочувальних машин, правила експлуатації, перегляд сучасних конструкцій. Призначення, будова і принцип дії маринаторів, машин для формування піци, для приготування пасти, отримання соків
<b>Тема 7 Стравоварильне та водогрійне устаткування. Кавові станції.</b>	
лекцій – 2 год. практ. – 2 год. PH04, PH05, PH09, PH25, PH26 Література: [1,3,4]	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 по-східному, апарати гейзерного типу, експрес-кавоварки. Перелік та особливості конструкцій кавоварок закордонного виробництва. Апарати для приготування шоколаду.
<b>Тема 8 Жарильно-пекарське устаткування. Пароконвектомати.</b>	
лекцій – 2 год. практ. – 2 год. PH04, PH05, PH09, PH25, PH26 Література: [1,3,4]	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.
<b>Тема 9 Устаткування для шведського столу та кейтерингу. Допоміжне устаткування.</b>	
лекцій – 2 год. практ. – 2 год. PH04, PH05, PH09 Література: [1,3,4]	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 прилавоків, робота, правила експлуатації. Сучасне устаткування для кейтерінгу. Вимоги до меблів і устаткування, що використовується при кейтеринговому обслуговуванні. Гастроємності. Термоконтейнери та термобокси, теплові шафи. Призначення, правила експлуатації, перегляд конструкцій. Пересувні візки. Диспенсери. Призначення допоміжного устаткування. Класифікація, технологічні вимоги

**Тема 10 Ваговимірювальне, контрольно-касове устаткування. Підйомно-транспортне устаткування. Технологічні автомати та механізовані лінії.**

лекцій – 1 год.  
практ. – 2 год.  
PH04, PH05, PH09  
Література: [1,3,4,5]

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.  
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. Пончиківий 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.

**Тема 11 Холодильне устаткування**

лекцій – 1 год.  
PH04, PH05, PH09,  
PH25, PH26  
Література: [1,3,4,6]

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.

**Тема 12 Устаткування для послуг оздоровчого комплексу, спортивних видів розваг. Устаткування для послуг з організації дозвілля.**

лекцій – 1 год.  
практ. – 2 год.  
PH04, PH05, PH09,  
PH18  
Література: [1,2,3,4]

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. 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.  
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 вирашем. Номенклатура ігрових автоматів. Устаткування для гри в дартс. Види обладнання та аксесуари для казино, карточних ігор. Комплектація казино 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.

**Тема 13 Устаткування для конференц- та бізнесцентрів. Устаткування для пралень та хімчисток. Оснащення драйв-сервісу**

лекцій – 1 год.  
PH04, PH05, PH09,  
PH18, PH26  
Література: [1,2,3,4]

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. 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. 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.

**Форми та методи навчання**

Вивчення дисципліни досягається інформаційним, ілюстративним та проблемним методами навчання.

- лекції супроводжуються демонстрацією схем, таблиць з мультимедійним супроводом. На практичних заняттях розглядаються та розв'язуються задачі, наближені до реальних ситуацій: використовується роздатковий матеріал (наочність) для формування у студентів системного мислення, розвитку пам'яті;
- проводиться дискусійне обговорення проблемних питань;
- задаються провокаційні питання.

Навчання супроводжується опрацюванням нормативної, навчальної літератури, а також періодичних видань.

При викладанні навчальної дисципліни для активізації навчального процесу передбачено застосування сучасних навчальних технологій, таких, як: проблемні лекції, робота в малих групах, семінари-дискусії, кейс-метод, метод мозкового штурму, метод вільних асоціацій, метод обговорення тематичних зображень, метод "переваги та недоліки", метод "Робота в мережі", ділові ігри, екскурсійні заняття.

Проблемні лекції спрямовані на розвиток логічного мислення студентів. Коло питань теми лекції обмежується двома-трьома ключовими моментами, увага студентів концентрується на матеріалі, який не знайшов відображення в підручниках, використовується досвід закордонних навчальних закладів з роздаванням студентам під час лекції друкованого матеріалу та виділенням головних висновків з питань, що розглядаються.

Міні-лекції передбачають викладення навчального матеріалу за короткий проміжок часу і характеризуються значною ємністю, складністю логічних побудов, образів, доказів та узагальнень. Міні-лекції проводяться, як правило, як частина заняття-дослідження. На початку проведення міні-лекції за вказаними темами лектор акцентує увагу студентів на необхідності представити викладений лекційний матеріал у так званому структурно-логічному вигляді. На розгляд виносяться питання, які зафіксовані у плані лекцій, але викладаються вони стисло.

Робота в малих групах дає змогу структурувати лекційні або практично-семінарські заняття за формою і змістом, створює можливості для участі кожного студента в роботі за темою заняття, забезпечує формування особистісних якостей

та досвіду соціального спілкування. Після висвітлення проблеми (при використанні проблемних лекцій) або стислого викладання матеріалу (при використанні міні-лекцій) студентам пропонується об'єднуватися у групи по 5 – 6 осіб і презентувати наприкінці заняття своє бачення та сприйняття матеріалу. Презентації – виступи перед аудиторією, що використовуються для представлення певних досягнень, результатів роботи групи, звіту про виконання індивідуальних завдань. Однією з позитивних рис презентації та її переваг за умови використання в навчальному процесі є обмін досвідом, який здобули студенти під час роботи в певній малій групі.

Семінари-дискусії передбачають обмін думками та поглядами учасників щодо даної теми, а також розвивають мислення, допомагають формувати погляди і переконання, виробляють вміння формулювати думки і висловлювати їх, вчать оцінювати пропозиції інших людей, критично підходити до власних поглядів.

Ділові та рольові ігри – форма активізації студентів, внаслідок якої вони задіяні в процесі інсценізації певної виробничої ситуації в ролі безпосередніх учасників подій.

Обговорення тематичних зображень дає змогу візуально сприймати інформацію, сприяє розвитку асоціативного мислення та кращому засвоєнню матеріалу.

#### **Інструменти, обладнання, програмне забезпечення**

-технічні засоби навчання: мультимедійне обладнання, ноутбук;  
-програмне забезпечення: MS Windows, доступ до Інтернет;  
-програмне забезпечення: система дистанційного навчання Moodle.

#### **Порядок та критерії оцінювання**

Для досягнення цілей та завдань курсу студентам потрібно засвоїти теоретичний матеріал та здати модульні контролі знань, а також вчасно виконати практичні завдання. В результаті можна отримати такі обов'язкові бали:

– 60 балів - за вчасне та якісне виконання завдань практичних занять та інших поточних завдань, що становить поточну (практичну) складову його оцінки;  
– 40 балів – модульні контролі (20+20).

Всього 100 балів.

Шкала оцінювання наведена на сторінці навчальної дисципліни на навчальній платформі Moodle <https://exam.nuwm.edu.ua/course/view.php?id=3661>.

Додаткові бали студентам також можуть бути зараховані за конкретні пропозиції з удосконалення змісту навчальної дисципліни. Положення про семестровий поточний та підсумковий контроль навчальних досягнень здобувачів вищої освіти <http://ep3.nuwm.edu.ua/15311/>.

Модульний контроль проходитиме у формі тестування на університетській платформі MOODLE.

#### **Поєднання навчання та досліджень**

Студенти мають можливість додатково отримати бали за виконання індивідуальних завдань дослідницького характеру, а також можуть бути долучені до написання та опублікування наукових статей з тематики курсу.

#### **Інформаційні ресурси**

##### **Рекомендована література**

##### **Основна**

1. Доценко В.Ф., Губеня В.О. Устаткування закладів ресторанного господарства : підручник. Київ: Кондор-Видавництво, 2016. 636 с.
2. Ковешніков В.С., Мальська М.П., Роглев Х.Й. Організація готельно ресторанної справи : навчальний посібник. Київ : Кондор, 2015. 752с.
3. Мазаракі А.А. Шаповал СЛ., Тарасенко І.І. Устаткування закладів ресторанного господарства : навчальний посібник. Київ : КНТЕУ, 2013. 640 с
4. Проектування закладів ресторанного господарства : навч. посібник : / А. А. Мазаракі, М. І. Пересічний, С. Л. Шаповал та ін. за ред. А. А. Мазаракі. 2-ге вид, переробл. та допов. К.: Київ. нац. Торг.- екон. ун-т, 2010. 340 с.
5. Устаткування підприємств харчування : практикум. Ч. 1. Механічне устаткування / Г. В. Дейниченко, Н. О. Афукова, Г. М. Постнов [та ін.]. Київ : ІНКІОС, 2016. 308 с.
6. Устаткування підприємств харчування : практикум. Ч. 2. Теплове устаткування / Г. В. Дейниченко, Н. О. Афукова, Г. М. Постнов [та ін.]. Київ : ІНКІОС, 2016. 384 с.

### Допоміжна

7. Байлик С.І. Готельне господарство. Обладнання. Євроремонт. Експлуатація. Київ : Дакор., Київ : Вира-Р., 2003. 334 с.
8. Дорохін В.О., Герман Н.В., Шеляков О.П. Теплове обладнання підприємств харчування : підручник. Полтава: РВВПУСКУ, 2004, 583 с.
9. Коротун С. І. Інтеграційні процеси в готельній індустрії. *Вісник студентського наукового товариства «ВАТРА» Вінницького торговельно-економічного інституту КНТЕУ*. Вінниця : Вид.-ред. від. ВТЕІ КНТЕУ, 2018. Вип. 60. С. 186-195.
10. Коротун С. І., Конарівська О. Б. Особливості формування комунікаційної політики на підприємствах готельного господарства в сучасних умовах. *Сучасні проблеми та шляхи економічного розвитку підприємств та індустрії туризму в Україні* : матеріали всеукр. наук.-практ. конф. викладачів, молодих вчених і студентів (Дніпро, 18 трав. 2018 р.). Дніпро : ДГУ, 2018. С. 119-122.
11. Коротун С.І., Корчик Н.М., Шугайлов В.С. Водопідготовка в системах готельно-ресторанного господарства. *Комунальне господарство міст. Серія: економічні науки*. Харків. Том 7 № 174 2022. С.29-34. <https://khg.kname.edu.ua/index.php/khg/article/view/6067>
12. Пахомов П.Л., Сафонов В.В. Холодильна техніка: Навчальний посібник. ХДУХТ. Харків, 2003. 224 с.
13. 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.
14. Роглев Х.Й. Основи готельного менеджменту: Навч. посібник. Київ : Кондор, 2005. 408 с. .
15. Черевко О. І., Новікова О. В., Потапов В. О. Обладнання підприємств сфери торгівлі : навч. посібник. Київ : Ліра К, 2010. 648 с.
16. Черевко О.І., Малюк Л.П., Дейниченко Г.В. Збірник нормативних документів державного регулювання у сфері ресторанного бізнесу. Харків: ПКФ „Фавор ЛТД”, 2003. 402с.

### Інформаційні ресурси

17. Кабінет Міністрів України. URL : <http://www.kmu.gov.ua/>
18. Законодавство України . URL : <http://rada.gov.ua/>
19. Державна служба статистики України. URL : <http://www.ukrstat.gov.ua/>
20. Національна бібліотека ім. В. І. Вернадського. URL : <http://www.nbuv.gov.ua/>
21. Рівненська обласна універсальна наукова бібліотека (м. Рівне, пл. Короленка, 6). URL : <http://libr.rv.ua/>
22. Рівненська централізована бібліотечна система (Київська, 44, Рівне). URL : <https://www.facebook.com/cbs.rivne/>
23. Наукова бібліотека НУВГП (м. Рівне, вул. Олекси Новака, 75). URL : [http://nuwm.edu.ua/MySql/page\\_lib.php](http://nuwm.edu.ua/MySql/page_lib.php)
24. UNWTO Tourism Highlights. URL: <https://www.e-unwto.org/>
25. Інформаційні ресурси у електронному репозиторії Національного університету водного господарства та природокористування. URL : <http://ep3.nuwm.edu.ua/view/types/methods/>

## ПОЛІТИКИ ВИКЛАДАННЯ ТА НАВЧАННЯ

### Перелік соціальних, «м'яких» навичок (soft skills)

- ЗК 04. Навички використання інформаційних і комунікаційних технологій.
- ЗК 05. Здатність працювати в команді.
- ЗК 08. Навички здійснення безпечної діяльності
- ЗК 09. Здатність до абстрактного мислення, аналізу та синтезу.
- ЗК 10. Здатність застосовувати знання у практичних ситуаціях.

### Дедлайни та перескладання

Роботи, які здаються із порушенням термінів без поважних причин, оцінюються на нижчу оцінку (75% від можливої максимальної кількості балів за вид діяльності балів). Перескладання модулів відбувається із дозволу деканату за наявності поважних причин (наприклад, лікарняний).  
Усі письмові роботи перевіряються на наявність

плагиату і допускаються до захисту із коректними текстовими запозиченнями не більше 20%.

Списування під час контрольних робіт та екзаменів заборонені (в т.ч. із використанням мобільних девайсів). Мобільні пристрої дозволяється використовувати лише під час он-лайн тестування.

Ліквідація академічної заборгованості здійснюється згідно «Порядку ліквідації академічних заборгованостей у НУВГП», <http://ep3.nuwm.edu.ua/4273/>. Згідно цього документу і реалізується право студента на повторне вивчення дисципліни чи повторне навчання на курсі.

Оголошення стосовно дедлайнів здачі частин навчальної дисципліни відповідно до політики оцінювання оприлюднюються на сторінці даної дисципліни на платформі MOODLE за календарем.

### **Неформальна та інформальна освіта**

Студенти мають право на визнання (перезарахування) результатів навчання, набутих у неформальній та інформальній освіті згідно з відповідним Положенням: <https://nuwm.edu.ua/files/1299/--/2012/-----.pdf>.

Зокрема студенти можуть самостійно проходити онлайн-курси на таких навчальних платформах, як Prometheus, Coursera, edEx, edEra, FutureLearn та інших, для наступного перезарахування результатів навчання. При цьому важливо, щоб знання та навички, що формуються під час проходження певного онлайн-курсу чи його частин, мали зв'язок з очікуваними навчальними результатами даної дисципліни (освітньої програми) та перевірялись в підсумковому оцінюванні.

### **Правила академічної доброчесності**

Списування під час проведення модульного контролю чи підсумкового контролю, передбачає позбавлення студента подальшого права здавати матеріал і у нього виникає академічна заборгованість.

За списування під час виконання окремих завдань, студенту знижується оцінка у відповідності до ступеня порушення академічної доброчесності.

Документи з Академічної доброчесності викладені на сайті університету <http://nuwm.edu.ua/sp/akademichna-dobrochesnistj>.

Студент зобов'язаний дотримуватися Кодексу честі студентів НУВГП, який встановлює загальні моральні принципи та правила етичної поведінки осіб, які навчаються в університеті, та якими вони мають керуватися у своїй діяльності: <http://ep3.nuwm.edu.ua/4917/1/Кодекс%20честі%20студентів%20зах.pdf>.

Письмові роботи перевіряються на наявність плагиату і допускаються до захисту із коректними текстовими запозиченнями встановленими [Положенням про виявлення та запобігання академічного плагиату в НУВГП](#):

Принципи доброчесності у НУВГП та відповідність показникам забезпечення якості вищої освіти регламентовано НАЗЯВО та положеннями відділу якості освіти НУВГП.

Сайт НАЗЯВО: <https://naqa.gov.ua/>

Відділ якості освіти НУВГП: <https://nuwm.edu.ua/struktorni-pidrozdili/vyo->

### **Вимоги до відвідування**

Лекції та практичні заняття відбуваються в офлайн або онлайн режимі згідно розкладу.

Консультації будуть проводитися онлайн за допомогою Google Meet за кодом у домовлений зі студентами час.

Відвідування занять є обов'язковим компонентом оцінювання. За об'єктивних причин (наприклад, хвороба, міжнародне стажування тощо) навчання може відбуватись в он-лайн формі (змішана форма навчання) за погодженням із керівником курсу.

Здобувачі можуть на заняттях використовувати мобільні телефони та ноутбуки, але виключно в навчальних цілях з даної дисципліни.

Автор  
Завідувач кафедри

Сергій КОРОТУН

Затверджено

```
{{JS:'[oSigner.sFIO_Referent]' ? "  
[OSIGNER.SFIO_REFERENT]  
":'[oSigner.sNameFamilyUpcase]'}}
```



документ підписаний КЕП  
Номер документа СИЛ №246 від 2023-03-07 15:31:05.904  
Підписувач Сорока Валерій Степанович  
Підписувач (дані КЕП): СОРОКА ВАЛЕРІЙ СТЕПАНОВИЧ  
Сертифікат 2B6C7DF9A3891DA1040000003947CE001A498F03