

МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ

Відокремлений структурний підрозділ

«Любешівський технічний фаховий коледж

Луцького національного технічного університету»

Випускна циклова (методична) комісія педагогічних працівників харчового виробництва, галузевого машинобудування, готельно-ресторанної справи та обліку і оподаткування

ЗАТВЕРДЖЕНО

Заступник директора з НР

Тетяна ГЕРАСИМИК-ЧЕРНОВА



**РОБОЧА ПРОГРАМА (СИЛАБУС) НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ
УСТАТКУВАННЯ ЗАКЛАДІВ ГОТЕЛЬНО-РЕСТОРАННОГО
ГОСПОДАРСТВА**

Освітньо-професійний ступінь	Фаховий молодший бакалавр з готельно-ресторанної справи
Галузь знань	24 Сфера обслуговування
Спеціальність	241 Готельно-ресторанна справа
Освітньо-професійна програма	Готельно-ресторанна справа

Любешів 2023 р.

Розробник: Корх Альона Сергіївна , викладач коледжу

ДАНІ ПРО ПОГОДЖЕННЯ
РОБОЧОЇ ПРОГРАМИ (СИЛАБУСА) НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ

Розглянуто та схвалено на засіданні робочої проєктної групи (РПГ) освітньо-професійної програми «Готельно-ресторанна справа»	Протокол від <u>1.09.2023 р</u> № <u>1</u> Керівник РПГ  (підпис)  (прізвище, ініціали)
Розглянуто та схвалено на засіданні випускної циклової (методичної) комісії педагогічних працівників харчового виробництва, галузевого машинобудування, готельно-ресторанної справи та обліку і оподаткування	Протокол від <u>01.09.2023 р</u> № <u>1</u> Голова ЦМК  (підпис)  (прізвище, ініціали)

Дані про перегляд робочої програми навчальної дисципліни:

Навчальний рік, в якому вносяться зміни	Номер додатку до робочої програми з описом змін	Зміни розглянуто і схвалено			
		Дата та номер протоколу засідання РПГ	Підпис керівника РПГ	Дата та номер протоколу засідання циклової методичної комісії	Голова циклової методичної комісії

СИЛАБУС НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ

1. Загальна інформація про навчальну дисципліну	
Повна назва навчальної дисципліни	Устаткування закладів готельно-ресторанного господарства
Розробник(и)	Кох Альона Сергіївна, викладач першої категорії E-mail: korhaliona1974@gmail.com https://www.blogger.com/blog/posts
Семестр вивчення навчальної дисципліни	Нормативний терміну навчання - 15 тижнів протягом 1 -го семестру, 16 тижнів протягом 2-го семестру.
Обсяг навчальної дисципліни	Обсяг навчальної дисципліни становить 5 кредити ЄКТС, 150 годин, з яких 93 годин становить контактна робота з викладачем (63 годин лекцій, 30 години практичних занять), 57 годин становить самостійна робота. Форма контролю – екзамен. Кількість тижневих аудиторних годин для денної форми навчання - 3 год. Курсовий проект (робота) (за наявності) – передбачено.
Мова(и) викладання	Українською мовою
2. Місце навчальної дисципліни в освітній програмі	
Статус дисципліни	Навчальна дисципліна, що формує спеціальні компетентності
Передумови для вивчення дисципліни	Необхідні знання з: «Технологія галузі», «Основи екології і БЖД».
Додаткові умови	Одночасно мають бути вивчені (забезпечені): «Технологія продукції ресторанного господарства», «Інформаційні технології».
Обмеження	Обмеження відсутні
3. Мета та завдання навчальної дисципліни	
<p>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. продуктів; хімічного складу продовольчої сировини та перетворення її основних компонентів під час переробки.</p>	
<p>Завдання дисципліни: - ознайомити студентів з усіма видами механічного, теплового, холодильного та торговельно-технологічного обладнання, функціональним призначенням і особливостями конструкцій різних машин і апаратів, правилами їх експлуатації і техніки безпеки, методикою розрахунку техніко-економічних показників їх роботи;</p> <ul style="list-style-type: none"> - забезпечити засвоєння студентами теоретичних основ процесів теплової та механічної обробки продуктів; - ознайомити студентів з призначенням, класифікацією, будовою, правилами експлуатації ваговимірювального та касового устаткування, торговельних автоматів, холодильних машин; - надати студентам уміння виконувати необхідні інженерні розрахунки елементів технологічних машин і режимів роботи різних видів обладнання. 	

4. Компетентності, якими повинен оволодіти здобувач в результаті вивчення дисципліни

ІК. Здатність особи розв'язувати складні задачі та практичні проблеми у сфері галузевого машинобудування, що вимагає застосування положень і методів відповідних наук та може характеризуватися певною невизначеністю умов; відповідальність за результати своєї діяльності; здійснення контролю інших осіб у визначених ситуаціях.

ЗК 8. Здатність використовувати інформаційні та комунікаційні технології.

СК4. Здатність здійснювати раціональний вибір технологічного обладнання, комплектацію технічних комплексів, мати базові уявлення про правила їх експлуатації на підприємствах харчової промисловості та в закладах готельно-ресторанного господарства.

5. Професійні результати навчання

РН 6. Застосовувати навички клієнтоорієнтованого сервісу у професійній діяльності.

РН 12. Здійснювати підбір технологічного устаткування й обладнання для раціонального використання просторових і матеріальних ресурсів.

6. Вимоги до знань і вмінь

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;
 - методичку 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 обґрунтувати технічне оснащення закладів готельно-ресторанного господарства.

7. Програма навчальної дисципліни

Тема № 1 Мета, завдання, структура та зміст дисципліни. Зв'язок її з іншими дисциплінами
Вступ. Класифікація, призначення, вимоги до устаткування акладів готельно-ресторанного господарства.

Поняття, класифікація та призначення устаткування закладів готельно-ресторанного господарства. Вимоги, які надаються до устаткування закладів готельно-ресторанного господарства. Принципи оснащення закладів готельно-ресторанного господарства

Тема № 2 Оснащення готельного номеру побутовими приладами, аудіо – та відео технікою

Призначення та принцип дії електричних побутових приладів, їхня класифікація та номенклатура. Характеристика побутових приладів, якими оснащують готельні номери.

Тема 3 Устаткування для клінінгу

Види устаткування для клінінгу .Професійні пілососи для волого і сухого прибирання, пілососи з аквафільтром, роботи-пилососи. Машини для миття підлоги, підмітальні машини, полішери. Мийки високого тиску, екстракторні машини, сушки для килимових покриттів, парогенератори, багатофункціональні візки. Системи центрального пиловидалення. Робототехніка для миття вікон.

Тема 4 Мийне та очищувальне устаткування для закладів ресторанного господарств

Сутність процесу миття овочів. Конструктивні особливості овочемийних машин. Сутність процесу миття посуду. Призначення і класифікація устаткування очищувального. Машини періодичної дії для чищення

картоплі. Пристрій для чищення риби.

Тема 5 Подрібнювальне та різальне устаткування для закладів ресторанного господарства.

Класифікація устаткування та способів подрібнення. Класифікація машин для отримання пореподібних продуктів залежно від способу їх обробки. Класифікація різального устаткування. Класифікація машин для подрібнення м'ясних і рибних продуктів. Машини для нарізання хліба. Машини для нарізки гастрономічних продуктів.

Тема 6 Устаткування для перемішування, замішування та дозувально-формульальне устаткування

Класифікація збивальних машин. Особливості конструкцій збивальних машин різних типів, робота, правила експлуатації. Призначення, номенклатура, особливості конструкцій тісторозкочувальних машин, правила експлуатації, перегляд сучасних конструкцій. Призначення, будова і принцип дії маринаторів, машин для формування піци, для приготування пасти, отримання соків

Тема 7 Стравоварильне устаткування. Кавоварки

Спосіб теплової обробки харчової продукції – варіння. Харчоварильні котли. Автоклави. Пароварильні шафи. Рисоварки. Пастаткукери. Водонагрівальне устаткування. Кавоварки.

Тема 8 Смажильно-пекарське устаткування. Пароконвектомати

Спосіб теплової обробки харчової продукції - смаження. Плити. Скороди. Фритюрниці. Жарильно-пекарське устаткування. Пароконвекційні шафи. Теплова обробка з використанням інфрачервоного випромінювання, об'ємного нагрівання (струмом надвисокої частоти). Грилі, шашличні печі.

Тема 9 Устаткування для шведського столу та кейтерингу. Допоміжне устаткування

Призначення, конструктивні особливості салат-барів, що охолоджуються. Марміти та чефери. Класифікація, призначення, перегляд конструкцій. Особливості конструкцій рибних прилавоків. Пересувні візки. Диспенсери. Призначення допоміжного устаткування.

Тема 10 Ваговимірвальне, контрольнo-касове устаткування

Призначення та класифікація ваговимірвального устаткування. Характеристика ваг, що застосовуються у закладах готельно-ресторанного господарства. Електронні контрольнo-касові апарати.

Тема 11 Холодильне устаткування

Холодильні прилавки і вітрини. Гранітор. Охолоджувач соків. Льодогенератор. Устаткування для виробництва морозива. Холодильники. Холодильні столи. Холодильна шафа. Холодильна камера.

Тема 12 Підйомно-транспортне устаткування. Технологічні автомати та механізовані лінії

Класифікація, призначення, характеристика, правила експлуатації підйомно-транспортного устаткування та його основні елементи і механізмів. Призначення технологічних автоматів та їх функціональні вузли: дозуючі, формуючі, транспортуючі та ін.: пончиковий і пірижковий автомати, машини для виготовлення оладків, млинців з начинкою, м'ясних напівфабрикатів. Правила експлуатації технологічних автоматів.

Тема 13 Устаткування для конференц- та бізнес-центрів і надання послуг з організації дозвілля.

Основні види систем і устаткування, що забезпечують функціонування конференц- та бізнес-центрів. Система відео конференції. Система інтер'єрного та сценічного освітлення. Інтелектуальні системи управління освітленням. Види устаткування з організації дозвілля. Устаткування дитячих майданчиків та атракціонів. Устаткування для боулінгу та більярду.

Тема 14 Торгові автомати. Обладнання для вендінгу.

Класифікація торговельних автоматів, сфери їх застосування. Принцип дії автоматів для продажу рідких та штучних товарів, для продажу гарячих страв (кафе-автоматів)

Тема 15 Устаткування для послуг оздоровчого комплексу, спортивних видів розваг.

Устаткування для закритих та відкритих басейнів, саун, бань, тренажерних залів, соляріїв, масажних, спортивних залів fitness- та wellness- 13 комплексів. Оснащення аквапарків, водних атракціонів. Класифікація, принцип дії, основні технічні характеристики та правила експлуатації. Обладнання SPA-центрів при готелях, SPA-готелів.

Тема 16 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 майданчиків, міні-клубів у готельних закладах.

Тема 17 Устаткування для пралень та хімчисток.

Гладильно-сушильне устаткування, фінішне устаткування, допоміжне устаткування. Принцип дії, правила експлуатації та техніки безпеки. Класифікація устаткування для хімчисток. Призначення, будова, правила експлуатації та безпеки.

Тема 18 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.

8. Тематичне планування навчальної дисципліни (структура дисципліни)

№ з/п	Назва теми курсу	Лекції (год.)	ПР (год.)	ЛР (год.)	СР (год.)	ІНДЗ (год.)	РГР, Р	КП (Р)	Всього (год.)	Примітка
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11
	Вступ. Зміст дисципліни «Устаткування закладів готельно-ресторанного господарства».									
1.	<i>Тема 1.</i> Вступ. Класифікація, призначення, вимоги до устаткування акладів готельно-ресторанного господарства	2	-		2				4	
2.	<i>Тема 2.</i> Оснащення готельного номеру побутовими приладами, аудіо – та відео технікою	2	-		2				4	
3.	<i>Тема 3</i> Устаткування для клінінгу	4	2		4				10	
4.	<i>Тема 4.</i> Мийне та очищувальне устаткування для закладів ресторанного господарства	4	2		4				10	
5.	<i>Тема 5.</i> Подрібнювальне та різальне устаткування для закладів ресторанного господарства	4	2		4				10	
6.	<i>Тема 6.</i> Устаткування для перемішування, замішування та дозувально-формувальне устаткування	8	2		7				17	
7.	<i>Тема 7.</i> Стравоварильне устаткування. Кавоварки.	4	2		4				10	
8.	<i>Тема 8.</i> Смажильно-пекарське устаткування. Пароконвектомати	4	2		4				10	
9.	<i>Тема 9.</i> Устаткування для шведського столу та кейтерингу. Допоміжне устаткування	4	2		4				10	
10.	<i>Тема 10.</i> Ваговимірвальне, контрольно-касове устаткування	2	2		2				6	
11.	<i>Тема 11.</i> Холодильне устаткування	4	2		4				10	
12.	<i>Тема 12.</i> Підйомно-транспортне устаткування. Технологічні автомати та механізовані лінії	4	2		2				8	
13.	<i>Тема 13.</i> Устаткування для конференц-та бізнес-центрів і надання послуг з організації дозвілля	2	2		2				6	
14.	<i>Тема 14.</i> Торгові автомати. Обладнання для вендінгу	2	2		1				5	
15.	<i>Тема 15.</i> Устаткування для послуг оздоровчого комплексу, спортивних видів розваг.	4	2		3				9	
16.	<i>Тема 16.</i> Устаткування для послуг з організації дозвілля.	4	2		4				10	
17.	<i>Тема 17.</i> Устаткування для пралень та	2	2		2				6	

	<i>хімчисток.</i>								
18.	<i>Тема 18. Оснащення драйв-сервісу.</i>	3	-	2			5		
	ВСЬОГО:	63	30	57			150		

9. Теоретичне планування курсу

№ з/п	Назва тем курсу, лекційних занять та їх зміст. Назви змістовних модулів	Час опрацю- вання	Бібліографія
1	2	3	4
	Вступ. Зміст дисципліни «Устаткування закладів готельно-ресторанного господарства».		
1.	Тема 1. Вступ. Класифікація, призначення, вимоги до устаткування акладів готельно-ресторанного господарства		
1.1.	Лекція 1. Поняття, класифікація та призначення устаткування закладів готельно-ресторанного господарства. Вимоги, які надаються до устаткування закладів готельно-ресторанного господарства.	2	Л 1 (ст.54-77)
2.	Тема 2. Оснащення готельного номеру побутовими приладами, аудіо – та відео технікою		
2.1.	Лекція 2. Призначення та принцип дії електричних побутових приладів, їхня класифікація та номенклатура. Характеристика побутових приладів, якими оснащують готельні номери.	2	Л 1 (ст.93-100)
3.	Тема 3. Устаткування для клінінгу		
3.1	Лекція 3. Види устаткування для клінінгу.Професійні пилососи для волого і сухого прибирання, пилососи з аквафільтром, роботи-пилососи.Машины для миття підлоги, підмітальні машини, полішери.	2	Л 1 (ст. 103-125)
3.2.	Лекція 4. Мийки високого тиску, екстракторні машини, сушки для килимових покриттів, парогенератори, багатофункціональні візки. Системи центрального пиловидалення.Робототехніка для миття вікон	2	Л 1 (ст. 125-128)
4.	Тема 4. Мийне та очищувальне устаткування для закладів ресторанного господарства		
4.1.	Лекція 5. Сутність процесу миття овочів. Конструктивні особливості овочемийних машин. Сутність процесу миття посуду. Призначення і класифікація устаткування очищувального. Машины періодичної дії для чищення картоплі. Пристрій для чищення риби.	2	Л 3 (ст. 39-49)
4.2.	Лекція 6. Сутність процесу миття посуду. Призначення і класифікація устаткування очищувального. Машины періодичної дії для чищення картоплі. Пристрій для чищення риби.	2	Л 3 (ст. 54-63)
5.	Тема 5. Подрібнювальне та різальне устаткування для закладів ресторанного господарства		
5.1	Лекція 7. Класифікація устаткування та способів подрібнення. Класифікація машин для отримання пюреподібних продуктів залежно від способу їх обробки. Класифікація різального устаткування.	2	Л 3 (ст. 74-94)
5.2.	Лекція 8. Класифікація машин для подрібнення м'ясних і рибних продуктів.Машины для нарізання хліба. Машины для нарізки гастрономічних продуктів.	2	Л 3 (ст. 94-133)
6.	Тема 6. Устаткування для перемішування та замішування		
6.1.	Лекція 9. Класифікація збивальних машин. Особливості конструкцій збивальних машин різних типів, робота, правила експлуатації	2	Л 3 (ст. 145-159)
6.2	Лекція 10 .Класифікація за функціональним призначенням дозувально-формуального устаткування.	2	Л 3 (ст. 171-177)

6.3.	Лекція 11 .Призначення, номенклатура, особливості конструкцій тісторозкочувальних машин, правила експлуатації, перегляд сучасних ко	2	Л 3 (ст. 184-191)
6.4.	Лекція 12. Призначення, будова і принцип дії маринаторів, машин для формування піци, для приготування пасти, отримання соків	2	Л 3 (ст. 196-198)
7.	Тема 7. Стравоварильне устаткування. Кавоварки.		
7.1.	Лекція 13. Спосіб теплової обробки харчової продукції – варіння. Харчоварильні котли. Автоклави.	2	Л 3 (ст. 303-305)
7.2.	Лекція 14. Пароварильні шафи. Рисоварки. Пастаткукери. Водонагрівальне устаткування. Кавоварки.	2	Л 3 (ст. 315-318)
8.	Тема 8. Смажильно-пекарське устаткування. Пароконвектомати		
8.1.	Лекція 15. Спосіб теплової обробки харчової продукції - смаження. Плити. Сковороди. Фритюрниці. Жарильно-пекарське устаткування. Пароконвекційні шафи.	2	Л 3 (ст. 327-333)
8.2.	Лекція 16. Теплова обробка з використанням інфрачервоного випромінювання, об'ємного нагрівання (струмом надвисокої частоти). Грилі, шашличні печі.	2	Л 3 (ст. 289-293)
9.	Тема 9. Устаткування для шведського столу та кейтерингу. Допоміжне устаткування		
9.1.	Лекція 17. Призначення, конструктивні особливості салат-барів, що охолоджуються. Перегляд конструкцій буфетів, що охолоджуються. Марміти та чефери.	2	Л 3 (ст. 358-360)
9.2.	Лекція 18. Гастроємності. Термоконтейнери та термобокси, теплові шафи. Призначення, правила експлуатації, перегляд конструкцій. Пересувні візки. Диспенсери.	2	Л 3 (ст. 262-365)
10.	Тема 10. Ваговимірювальне, контрольно-касове устаткування		
10.1.	Лекція 19. Призначення та класифікація ваговимірювального устаткування. Характеристика ваг, що застосовуються у закладах готельно-ресторанного господарства. Електронні контрольно-касові апарати.	2	Л 3 (ст. 515-520)
11.	Тема 11. Холодильне устаткування		
11.1	Лекція 20. Холодильні прилавки і вітрини. Гранітор. Охолоджувач соків. Льодогенератор.	2	Л 3 (ст. 475-477)
11.2.	Лекція 21. Устаткування для виробництва морозива. Холодильники. Холодильні столи. Холодильна шафа. Холодильна камера.	2	Л 3 (ст. 443-453)
12.	Тема 12. Підйомно-транспортне устаткування. Технологічні автомати та механізовані лінії		
12.1.	Лекція 22. Класифікація, призначення, характеристика, правила експлуатації підйомно-транспортного устаткування та його основні елементи і механізми.	2	Л 3 (ст. 575-578)
12.2	Лекція 23. Призначення технологічних автоматів та їх функціональні вузли: дозуючі, формуючі, транспортуючі та ін.: пончиковий і пиріжковий автомати, машини для виготовлення оладків, млинців з начинкою, м'ясних напівфабрикатів. Правила експлуатації технологічних автоматів.	2	Л 3 (ст. 578-560)
13.	Тема 13. Устаткування для конференц- та бізнес-центрів і надання послуг з організації дозвілля.		
13.1.	Лекція 24 . Основні види систем і устаткування, що забезпечують функціонування конференц- та бізнес-центрів. Система відео конференції. Система інтер'єрного та сценічного освітлення.	2	Л 1 (ст. 190-195)
14.	Тема 14. Торгові автомати. Обладнання для вендінгу		

14.1.	Лекція 25. Класифікація торговельних автоматів, сфери їх застосування. Принцип дії автоматів для продажу рідких та штучних товарів, для продажу гарячих страв (кафе-автоматів)	2	Л 3 (ст. 563-566)
15.	Тема 15. Устаткування для послуг оздоровчого комплексу, спортивних видів розваг		
15.1	Лекція 26. Устаткування для закритих та відкритих басейнів, саун, бань, тренажерних залів, соляріїв, масажних, спортивних залів fitness- та wellness- 13 комплексів. Оснащення аквапарків, водних атракціонів. Класифікація, принцип дії, основні технічні характеристики та правила експлуатації. Обладнання SPA-центрів при готелях, SPA-готелів.	2	Л 1 (ст. 150-153)
15.2.	Лекція 27. Оснащення кабінету лікаря. Оснащення перукарень в залежності від категорії. Устаткування для салонів краси.	2	Л 1 (ст. 154-156)
16.	Тема 16. Устаткування для послуг з організації дозвілля		
16.1.	Лекція 28. Ігорне, ігрове та паркове устаткування. Атракціони для дітей, дорослих та сімейні. Оснащення дитячих майдаників, міні-клубів у готельних закладах. Устаткування для боулінгу, більярду та кегельбану.	2	Л 1 (ст. 191-193)
16.2	Лекція 29. Види обладнання та аксесуари для казино, карточних ігор. Комплектація казино столами, їх види та вимоги до них. Використання електронного обладнання в казино	2	Л 1 (ст. 193-195)
17.	Тема 17. Устаткування для пралень та хімчисток		
17.1.	Лекція 30. Гладильно-сушильне устаткування, фінішне устаткування, допоміжне устаткування. Класифікація устаткування для хімчисток.	2	Л 1 (ст. 128-129)
18.	Тема 18. Оснащення драйв-сервісу.		
18.1.	Лекція 31. Види туристичного трансферу. Організація експлуатації транспортних засобів. Класифікація транспортних засобів за призначенням, видом, формою власності. Класи вантажів. Транспортні тарифи на перевезення.	3	Л 3 (ст. 583-585)
	ВСЬОГО	63	

10. Планування практичних занять

№ з/п	Назва тем курсу, практичних занять та їх зміст. Назви змістовних модулів	Час опрацювання	Бібліографія
1	2	3	4
1	<i>Практичне заняття 1. Устаткування для клінінгу</i>	2	Методичні вказівки
2	<i>Практичне заняття 2. Конструктивні особливості мийного та очищувального устаткування.</i>	2	Методичні вказівки
3	<i>Практичне заняття 3. Конструктивні особливості подрібнювального та різального устаткування</i>	2	Методичні вказівки
4	<i>Практичне заняття 4. Конструктивні особливості устаткування для перемішування, замішування та дозувально-формуального устаткування</i>	2	Методичні вказівки
5	<i>Практичне заняття 5. Стравоварильне устаткування. Кавоварки.</i>	2	Методичні вказівки
6	<i>Практичне заняття 6. Смажильно-пекарське устаткування. Конструктивні особливості пароконвектоматів.</i>	2	Методичні вказівки
7	<i>Практичне заняття 7. Устаткування для шведського столу та кейтерингу. Допоміжне устаткування</i>	2	Методичні вказівки
8	<i>Практичне заняття 8. Ваговимірювальне, контрольнo-касове устаткування</i>	2	Методичні вказівки
9	<i>Практичне заняття 9. Конструктивні особливості</i>	2	Методичні

	<i>холодильного устаткування</i>		вказівки
10	<i>Практичне заняття 10. Підйомно-транспортне устаткування. Технологічні автомати та механізовані лінії</i>	2	Методичні вказівки
11	<i>Практичне заняття 11. Устаткування для конференц-та бізнес-центрів і надання послуг з організації дозвілля</i>	2	Методичні вказівки
12	<i>Практичне заняття 12. Торгові автомати. Обладнання для вендіну</i>	2	Методичні вказівки
13	<i>Практичне заняття 13. Устаткування для послуг оздоровчого комплексу, спортивних видів розваг</i>	2	Методичні вказівки
14	<i>Практичне заняття 14. Устаткування для послуг з організації дозвілля</i>	2	Методичні вказівки
15	<i>Практичне заняття 15. Устаткування для пралень та хімчисток</i>	2	Методичні вказівки
	ВСЬОГО	30	

11. Планування самостійної роботи

№ з/п	Назва тем курсу, лекційних занять та їх зміст. Назви змістовних модулів	Час опрацювання	Бібліографія
1	2	3	4
	Вступ. Зміст дисципліни «Устаткування закладів готельно-ресторанного господарства».		
1.	Тема 1. Вступ. Класифікація, призначення, вимоги до устаткування акладів готельно-ресторанного господарства		
1.1.	Поняття, класифікація та призначення устаткування закладів готельно-ресторанного господарства.	2	Л 1 (ст.54-77)
2.	Тема 2. Оснащення готельного номеру побутовими приладами, аудіо – та відео технікою		
2.1.	Характеристика побутових приладів, якими оснащують готельні номери.	2	Л 1 (ст.93-100)
3.	Тема 3. Устаткування для клінінгу		
3.1	Професійні пилососи для волого і сухого прибирання, пилососи з кваліфільтром, роботи-пилососи.Машини для миття підлоги, підмітальні машини, полішери.	2	Л 1 (ст. 103-125)
3.2.	Мийки високого тиску, екстракторні машини, сушки для килимових покриттів, парогенератори, багатофункціональні . Робототехніка для миття вікон	2	Л 1 (ст. 125-128)
4.	Тема 4. Мийне та очищувальне устаткування для закладів ресторанного господарства		
4.1.	Сутність процесу миття овочів.Призначення і класифікація устаткування очищувального. Машини періодичної дії для чищення картоплі. Пристрій для чищення риби.	2	Л 3 (ст. 39-49)
4.2.	Сутність процесу миття посуду. Машини періодичної дії для чищення картоплі. Пристрій для чищення риби.	2	Л 3 (ст. 54-63)
5.	Тема 5. Подрібнювальне та різальне устаткування для закладів ресторанного господарства		
5.1	Класифікація устаткування та способів подрібнення. Класифікація машин для отримання пюреподібних продуктів залежно від способу їх обробки. Класифікація різального устаткування.	2	Л 3 (ст. 74-94)
5.2.	.Машини для нарізання хліба. Машини для нарізки гастрономічних продуктів.	2	Л 3 (ст. 94-133)
6.	Тема 6. Устаткування для перемішування та замішування		
6.1.	Класифікація збивальних машин. Особливості конструкцій збивальних машин	1	Л 3 (ст. 145-159)
6.2	Класифікація за функціональним призначенням дозувально-	2	Л 3 (ст. 171-

	формуального устаткування.		177)
6.3.	Призначення тісторозкочувальних машин, правила експлуатації, перегляд сучасних ко	2	Л 3 (ст. 184-191)
6.4.	Призначення, будова і принцип дії маринаторів, машин для формування піци, для приготування пасти, отримання соків	2	Л 3 (ст. 196-198)
7.	Тема 7. Стравоварильне устаткування. Кавоварки.		
7.1.	Харчоварильні котли. Автоклави.	2	Л 3 (ст. 303-305)
7.2.	Пароварильні шафи. Рисоварки. Пастаткукери. Водонагрівальне устаткування. Кавоварки.	2	Л 3 (ст. 315-318)
8.	Тема 8. Смажильно-пекарське устаткування. Пароконвектомати		
8.1.	Плити. Сковороди. Фритюрниці. Жарильно-пекарське устаткування. Пароконвекційні шафи.	2	Л 3 (ст. 327-333)
8.2.	Теплова обробка з використанням інфрачервоного випромінювання, об'ємного нагрівання (струмом надвисокої частоти). Грилі, шашличні печі.	2	Л 3 (ст. 289-293)
9.	Тема 9. Устаткування для шведського столу та кейтерингу. Допоміжне устаткування		
9.1.	Перегляд конструкцій буфетів, що охолоджуються. Марміти та чефери.	2	Л 3 (ст. 358-360)
9.2.	Гастроємності. Термоконтейнери та термобокси, теплові шафи. Призначення, правила експлуатації, перегляд конструкцій. Пересувні візки. Диспенсери.	2	Л 3 (ст. 262-365)
10.	Тема 10. Ваговимірювальне, контрольно-касове устаткування		
10.1.	Характеристика ваг, що застосовуються у закладах готельно-ресторанного господарства. Електронні контрольно-касові апарати.	2	Л 3 (ст. 515-520)
11.	Тема 11. Холодильне устаткування		
11.1.	Холодильні прилавки і вітрини. Гранітор. Охолоджувач соків. Льодогенератор.	2	Л 3 (ст. 475-477)
11.2.	Устаткування для виробництва морозива. Холодильники. Холодильні столи. Холодильна шафа. Холодильна камера.	2	Л 3 (ст. 443-453)
12.	Тема 12. Підйомно-транспортне устаткування. Технологічні автомати та механізовані лінії		
12.1.	Підйомно-транспортного устаткування та його основні елементи і механізмів.	1	Л 3 (ст. 575-578)
12.2.	Призначення технологічних автоматів та їх функціональні вузли: дозуючі, формуючі, транспортуючі та ін.: пончиковий і піріжковий автомати, машини для виготовлення оладків, млинців з начинкою, м'ясних напівфабрикатів	1	Л 3 (ст. 578-560)
13.	Тема 13. Устаткування для конференц- та бізнес-центрів і надання послуг з організації дозвілля.		
13.1.	Основні види систем і устаткування, що забезпечують функціонування конференц- та бізнес-центрів. Система відео конференції. Система інтер'єрного та сценічного освітлення.	2	Л 1 (ст. 190-195)
14.	Тема 14. Торгові автомати. Обладнання для вендінгу		
14.1.	Принцип дії автоматів для продажу рідких та штучних товарів, для продажу гарячих страв (кафе-автоматів)	1	Л 3 (ст. 563-566)
15.	Тема 15. Устаткування для послуг оздоровчого комплексу, спортивних видів розваг		
15.1.	Оснащення аквапарків, водних атракціонів. Класифікація, принцип дії, основні технічні характеристики та правила експлуатації. Обладнання SPA-центрів при готелях, SPA-готелів.	1	Л 1 (ст. 150-153)
15.2.	Оснащення кабінету лікаря. Оснащення перукарень в залежності від категорії. Устаткування для салонів краси.	2	Л 1 (ст. 154-156)
16.	Тема 16. Устаткування для послуг з організації дозвілля		

16.1.	Ігорне, ігрове та паркове устаткування. Оснащення дитячих майданичків, міні-клубів у готельних закладах. Устаткування для боулінгу, більярду та кегельбану.	2	Л 1 (ст. 191-193)
16.2	Комплектація казино столами, їх види та вимоги до них. Використання електронного обладнання в казино	2	Л 1 (ст. 193-195)
17.	Тема 17. Устаткування для пралень та хімчисток		
17.1.	Гладильно-сушильне устаткування, фінішне устаткування, допоміжне устаткування. Класифікація устаткування для хімчисток.	2	Л 1 (ст. 128-129)
18.	Тема 18. Оснащення драйв-сервісу.		
18.1.	Класифікація транспортних засобів за призначенням, видом, формою власності. Класи вантажів. Транспортні тарифи на перевезення.	2	Л 3 (ст. 583-585)
	ВСЬОГО	57	

12. Форми організації навчання

Основними формами організації навчання під час вивчення дисципліни «Устаткування закладів готельно-ресторанного господарства» є лекції, з використанням мультимедійних засобів навчання, практичні заняття, підготовка рефератів, доповідей на щорічні студентські конференції, консультації, самостійна робота здобувачів освіти.

Відповідно до вище зазначених форм організації навчання формами контролю засвоєння програми є: самоконтроль, написання контрольних робіт, реферату, виконання індивідуальних практичних та залік за період вивчення дисципліни.

Методи навчання

Методи організації та здійснення навчально-пізнавальної діяльності студентів, які використовуються при вивченні дисципліни:

1. В аспекті передачі і сприйняття навчальної інформації: словесні (лекція); наочні (ілюстрація, демонстрація).
2. В аспекті логічності та мислення: пояснювально-ілюстративні (презентація); репродуктивні (короткі тестові контрольні).
3. В аспекті керування навчанням: навчальна робота під керівництвом викладача; самостійна робота під керівництвом викладача.
4. В аспекті діяльності в колективі: методи стимулювання (додаткові оцінки за реферати, статті, тези).

Засоби діагностування результатів навчання

Контрольні заходи, які проводяться в коледжі визначають відповідність рівня набутих здобувачами освіти знань, умінь та навичок вимогам нормативних документів щодо фахової передвищої освіти і забезпечують своєчасне коригування освітнього процесу.

Вхідний контроль проводиться перед вивченням предмету з метою визначення рівня підготовки студентів з відповідних дисциплін, які формують базу для його опанування. Вхідний контроль проводиться на першому занятті по питаннях, які відповідають програмі попередньої дисципліни. Результати вхідного контролю враховують при коригуванні завдань для самостійної роботи студентів.

Поточний контроль проводиться викладачами у ході аудиторних занять. Основне завдання поточного контролю – перевірка рівня підготовки здобувачів освіти за визначеною темою. Основна мета поточного контролю – забезпечення зворотного зв'язку між викладачами та студентами, управління навчальною мотивацією студентів. Інформація, одержана при поточному контролі, використовується як викладачем – для коригування методів і засобів навчання, - так і студентами – для планування самостійної роботи. Особливим видом поточного контролю є підсумковий контроль за контрольними роботами, захист практичних робіт. Поточний контроль може проводитися у формі усного опитування, письмового експрес-контролю, виступів студентів при обговоренні теоретичних питань, а також у формі комп'ютерного тестування. Результати поточного контролю (поточна успішність) є основною інформацією для визначення підсумкової оцінки з дисципліни при рубіжному контролі за теми.

Семестровий контроль з дисципліни «Устаткування закладів готельно-ресторанного господарства» проводиться згідно освітнього процесу та в обсязі навчального матеріалу, визначеного робочою програмою дисципліни згідно з діючим Положенням про екзамен та заліки в ВСП «Любеївський ТФК ЛНТУ».

Форма проведення семестрового контролю є комбінованою (частково усна - при проведенні співбесіди, частково письмова - при відповідях на теоретичні питання та виконання розрахунків), зміст і структура контрольних завдань, критерії оцінювання визначаються рішенням ЦМК дисципліни «Устаткування закладів готельно-ресторанного господарства» й доводяться до відома студентів.

Поточний контроль на лекції покликаний привчити студентів до систематичної проробки пройденого матеріалу і підготовки до майбутньої лекції, встановити ступінь засвоєння теорії, виявити найбільш важкі для сприйняття студентів розділи з наступним роз'ясненням їх.

Контроль у позааудиторний час

1. Перевірка конспектів лекцій і рекомендованої літератури.
2. Перевірка і оцінка рефератів по частині лекційного курсу, який самостійно пророблюється.
3. Індивідуальна співбесіда зі студентом на консультаціях.

Консультації. Мета консультацій - допомогти здобувачам освіти розібратись у складних питаннях, вирішити ті з них, у яких студенти самостійно розібратись не можуть. Одночасно консультації надають можливість проконтролювати знання студентів, скласти правильне уявлення про перебіг і результати навчальної роботи.

13. Критерії оцінки знань, умінь і навичок студентів

Контроль навчальної роботи здобувачів освіти і оцінювання здійснюються за 4-бальною (традиційною) шкалою:

Оцінка	Критерії оцінки
«2»	З допомогою викладача відтворює на рівні розпізнання окремі елементи навчального матеріалу та виконує зі значними труднощами окремі елементи практичних завдань. Під час відповіді і при виконанні практичних завдань допускається суттєвих помилок.
«3»	Без достатнього розуміння відтворює основний навчальний матеріал та виконує практичні завдання з епізодичною допомогою викладача. З помилками дає визначення основних понять. Може частково аналізувати навчальний матеріал, порівнювати і робити висновки. Користується окремими видами технічної і конструктивно-технологічної документації. При відповіді та виконанні практичних завдань допускається помилок. Які може частково виправити.
«4»	Володіє основним навчальним матеріалом в усній, письмовій і графічній формах та застосовує його при виконанні практичних завдань як в типових, так і в дещо ускладнених умовах. Дає визначення основних понять, аналізує, порівнює і систематизує інформацію та робить висновки. Його відповідь в цілому правильна, логічна і достатньо обґрунтована. Виконує практичні завдання з типовим алгоритмом з консультацією викладача. Усвідомлено користується довідковою інформацією. При відповіді та виконанні практичних завдань допускається несуттєвих помилок, які може виправити.

«5»	Володіє системними знаннями навчального матеріалу та ефективно їх застосовує для виконання практичних завдань, що передбачені навчальною програмою. Відповідь студента повна, правильна, логічна, містить аналіз, систематизацію, узагальнення. Вміє самостійно знаходити і користуватися джерелами інформації, оцінювати отриману інформацію. Встановлює причинно-наслідкові та міжпредметні зв'язки. Робить аргументовані висновки. Бездоганно виконує практичні завдання як з використанням типового алгоритму, так і за самостійно розробленим алгоритмом.
-----	--

14. Політика навчальної дисципліни

Активна участь здобувачів на практичних та лабораторних заняттях під час опитування, відвідування лекційних занять, ініціативність в обговоренні дискусійних тем, своєчасність виконання РГР, самостійної роботи, заохочення здобувачів до науково-дослідної роботи.

Усі завдання, передбачені програмою, мають бути виконані у встановлений термін. Відпрацювання пропущених занять є обов'язковим незалежно від причини пропущеного заняття, здобувач презентує виконані завдання під час консультації викладача.

Під час роботи над індивідуальними завданнями, розв'язуванням задач не допустимо порушення академічної доброчесності. Презентації та виступи мають бути авторськими та оригінальними. Дотримуватись Положення про академічну доброчесність у Відокремленому структурному підрозділі «Любешівський ТФК ЛНТУ»

<http://www.ltklntu.org.ua/%d0%b0%d0%ba%d0%b0%d0%b4%d0%b5%d0%bc%d1%96%d1%87%d0%bd%d0%b0%d0%b4%d0%be%d0%b1%d1%80%d0%be%d1%87%d0%b5%d1%81%d0%bd%d1%96%d1%81%d1%82%d1%8c/>.

Крім того, підсумковий семестровий контроль здобувачів освіти може здійснюватися з використанням технологій дистанційного навчання коледжу; з метою контролю виконання завдань екзамену в дистанційній формі викладач має право протягом усього заходу користуватись засобами інформаційно-комунікаційного зв'язку, які дозволяють ідентифікувати здобувача освіти (Zoom, GoogleMeet, Viber тощо).

15. Рекомендована література.

15.1. Основна

1. Бойко М.Г. Організація готельного господарства : Підруч. для студ. екон. спеціальностей вищих навч.закл. / М. Г. Бойко, Л. М. Гопкало. –К. : Київ. нац. торг.-екон. ун-т, 2006. – 447с.

2. Торговельне обладнання: підручник / А.А. Мазаракі, С.Л. Шаповал, І.І. Тарасенко, О.П., Шинкаренко – К. : Київ. нац. торг.-екон. ун-т, 2018. –320 с.

3. Устаткування закладів ресторанного господарства : навч. посіб. для студ. вищ. навч. закл. / [А.А. Мазаракі, С.Л. Шаповал, І.І. Тарасенко та ін. / за ред. А.А. Мазаракі] – К. : Київ. нац. торг.-екон. ун-т, 2013. - 640 с.

4. HoReCa:навч. посіб.: у 3 т. Т. 1. Готелі / [А.А. Мазаракі, С.Л. Шаповал, С.В. Мельниченко та ін.] ; за ред.. А.А. Мазаракі. – 2-ге вид., виправл. і доповн.- Київ. Київ. Нац.. торг.-екон. ун-т, 2017. – 411 с.

5. HoReCa:навч. посіб.: у 3 т. Т. 2. Ресторани / [А.А. Мазаракі, С.Л. Шаповал, С.В. Мельниченко та ін.] ; за ред.. А.А. Мазаракі. — Київ. Київ. нац. торг.-екон. ун-т, 2017. - 311 с.

15.2. Додаткова

1. Устаткування закладів ресторанного господарства: підручник / Доценко В.Ф., Губеня В.О. – Київ: Кондор-Видавництво, 2016.

2. Дейниченко Г.В., Ефимова В.А., Постнов Г.М. Оборудование предприятий питания: Справочник: Учеб.пособие для студентов вузов:В 3-х ч.,Ч.3 .- Х.: Мир техники и технологий, 2005.

3. Наказ міністерства Економіки та з питань європейської інтеграції України № 2 від 3 січня 2003 року “Про затвердження Рекомендованих норм технічного оснащення закладів ресторанного господарства». – К.: 2003.

4. Проектування закладів ресторанного господарства : підручник / А.А. Мазаракі, С.Л. Шаповал, О.М. Григоренко. - К. : Київ. нац. торг.-екон. ун-т, 2017. – 184 с.

15.3. Інтернет-ресурси:

1. Сайт компанії «Новий проект».-Режим доступу: www.np.com.ua
2. Сайт компанії «Silence».-Режим доступу : www.silence.com.ua
3. Сайт компанії «Меркс».-Режим доступу : www.merx.ua.
4. Сайт компанії «Ефес». – Режим доступу : www.efes.com.ua.
5. Офіційний сайт Міністерства економіки та з питань європейської інтеграції України. – Режим доступу : www.me.kmu.gov.ua.
6. Сайт компанії «Раціональ». – Режим доступу : www.rational-online.com.18
7. Сайт компанії «D2 System». – Режим доступу : www.d2.ua
8. Сайт компанії «Профітекс».-Режим доступу:www.profitex.com
- 9..<http://www.ltklntu.org.ua/%d0%be%d0%bf%d1%96%d1%80%d0%bc%d0%b0%d1%82%d0%b5%d1%80%d1%96%d0%b0%d0%bb%d1%96%d0%b2/>
10. <https://www.blogger.com/blog/posts>.