



## Силабус курсу

### УСТАТКУВАННЯ ЗАКЛАДІВ ГОТЕЛЬНО-РЕСТОРАННОГО ГОСПОДАРСТВА

Ступінь вищої освіти – бакалавр

Освітньо-професійна програма: «Готельно-ресторанна справа»

Рік навчання: III, Семестр: V

Кількість кредитів: 5 Мова викладання: українська

#### Керівник курсу

ПІП

к.е.н., доц. Ткач Уляна Володимирівна

Контактна інформація

u.tkach@wunu.edu.ua

#### Опис дисципліни

Дисципліна “Устаткування закладів готельно-ресторанного господарства” передбачає набуття студентами необхідних знань та навичок, пов’язаних із призначенням, вибором, розміщенням, експлуатацією, технічним обслуговуванням механічного, теплового, холодильного та торговельно-технологічного обладнання для ЗРГ, а також формування у студентів системи знань, які необхідні спеціалісту для впровадження нової техніки, комплексної механізації технологічних процесів.

#### Структура курсу

Години (лек. / пр.)	Тема	Результати навчання	Завдання
2 / 2	Призначення і види устаткування. Устаткування адміністративних приміщень готелю.	Вивчити призначення та види устаткування готелю. Вимоги до устаткування. Знати основні технічні характеристики устаткування. Засоби зв’язку (устаткування для забезпечення мобільного, стаціонарного зв’язку, факси). Устаткування безпеки зв’язку. Вміти користуватись комп’ютерною технікою та мережевим устаткуванням. Пристроями друку та копіювання інформації на паперових носіях..	Тести, питання
2 / 2	Технічне оснащення номера готелю.	Знати вимоги до оснащення номерів готелів різних категорій побутовими електроприладами. Види та призначення електричних побутових приборів: прилади для укладання волосся, нагрівання води, приготування кави, праски, електрочайники, кавоварки, міні-бари.	Кейси, ділові ігри

		<p>Застосування чайних станцій, міні-сейфів, аварійних ліхтарів.</p> <p>Вимоги, що висуваються до аудіо- та відеотехніки, яка встановлюється у житлових приміщеннях готелів.</p> <p>Класифікація, принцип дії, правила експлуатації.</p> <p>Призначення та основні елементи системи охоронної сигналізації.</p> <p>Система індикації зайнятості готельного номера.</p> <p>Системи контролю доступу в готелі. Електронні замки. Картки для управління електронними замками. Біометричні замки.</p> <p>Основні елементи системи протипожежної сигналізації.</p> <p>Оповіщувачі систем протипожежної сигналізації.</p> <p>Система звукового оповіщення и управління евакуацією: системи ретрансляції голосових повідомлень, гучномовці та ін</p>	
2 /2	Устаткування для клінінгу	<p>Знати види устаткування для клінінгу.</p> <p>Професійні пирососи для волого і сухого прибирання, пирососи заквафільтром, роботи-пирососи.</p> <p>Машини для миття підлоги, підмітальні машини, полішери.</p> <p>Мийки високого тиску, екстракторні машини, сушки для килимових покриттів, парогенератори, багатофункціональні візки.</p> <p>Системи центрального пиловидалення. Робототехніка для миття вікон.</p>	Тести, задачі
2 /2	Устаткування для надання послуг оздоровчого комплексу, салонів краси, пралень та хімчисток	<p>Знати вимоги до оснащення приміщень для біологічного відновлення організму та занять спортом.</p> <p>Устаткування для плавальних басейнів різного типу: фільтрувальні системи, насоси, підігрівачі води, регулятори рівня води, підводні пирососи-роботи. Засоби знезараження води.</p> <p>Устаткування саун і соляріїв.</p> <p>Устаткування масажних кабінетів.</p> <p>Устаткування тренажерних залів: класифікація, принцип дії, та правила експлуатації.</p>	Питання, кейси

		<p>Спортивний інвентар.  Устаткування для салонів краси.  Принцип дії та правила експлуатації.  Вміти класифікувати устаткування для пралень.  Принцип дії, основні технічні характеристики та правила експлуатації пральних машин.  Прасувально-сушильне устаткування, фінішне устаткування, допоміжне устаткування. Принцип дії, правила експлуатації та превентивні заходи для безпеки життя персоналу та відвідувачів.  Класифікація устаткування для хімчисток. Призначення, особливості експлуатації та безпеки праці.</p>	
2 / 2	<p>Устаткування для конференц- та бізнес-центрів і надання послуг з організації дозвілля.</p>	<p>Знати основні види систем і устаткування, що забезпечують функціонування конференц- та бізнес-центрів.  Систему управління конференц-залу. Системи супроводження відео- та графічних інформаційних матеріалів. 3D відеопроєкційні системи.  Системи аудіо- і відеофіксації та засоби протоколювання.  Система синхронного перекладу. Система звукового супроводження.  Систему комутації. Система голосування. 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.  Устаткування для ігор із грошовим виграшем.  Номенклатура ігровихавтоматів.  Принцип дії, правила експлуатації та може превентивні заходи для безпеки життя персоналу та відвідувачів при користуванні різними видами устаткування з організації дозвілля.</p>	Ділові ігри, питання

4 / 4	Комплектація устаткуванням виробничих ліній згідно технологічного процесу приготування страв	Знати загальні правила і етапи підбору устаткування закладів ресторанного господарства. Вивчити комплектацію устаткування приміщень різного призначення закладів з широким асортиментом страв, спеціалізованих закладів з обмеженим асортиментом, барів, фаст-фудів. Вміти користуватись устаткуванням для овочевого цеху (лінії обробки овочів): машина для миття овочів, фруктів та зелені, машина для очищення овочів, машина для нарізання	Тести, питання
2 / 2	Устаткування для механічної обробки сировини і виготовлення напівфабрикатів.	Вивчити класифікація механічного устаткування за різними ознаками. Конструктивні елементи технологічної машини. Продуктивність механічного устаткування - теоретична, технічна, експлуатаційна. Загальні правила експлуатації механічного устаткування. Знати машини для обробки овочів. Машини для миття овочів, фруктів, зелені. Машини для обробки м'яса і риби.  Машини для обробки борошна і тіста. Машини для поділу тіста та заокруглення порцій. Машини для нарізання продуктів. Машини для миття посуду Машини спеціального призначення.	Кейси, тести
2 / 2	Устаткування для теплової обробки продуктів	Класифікація устаткування для теплової обробки продуктів. Секційно-модульне устаткування. Призначення та види гастрономічних ємностей. Основні складові частини теплових апаратів. Характеристика електронагрівачів відкритого, закритого і герметичного типу. Інфрачервоні та індукційні нагрівачі, магнетрони. Класифікація і принцип дії газових пальників.	Тести, питання

2/2	Устаткування для обробки холодительної продукції.	Знати призначення та види холодительної обробки харчових продуктів. Фізичні принципи отримання низьких температур. Складові частини холодительного устаткування. Принцип дії компресорної холодительної машини. Спліт-системи і моноблочні холодительні агрегати. Класифікацію торговельного холодительного устаткування за конструктивним виконанням, температурним режимом, ступенем герметичності, характером руху повітря в охолоджуваному об'ємі. Стационарні холодительні камери. Конструктивні особливості та видизбірних холодительних камер. Підбір холодительних камер.	Тести, питання
4/4	Устаткування для забезпечення процесу реалізації товарів і послуг.	Знати ваговимірювальне устаткування. Класифікувати ваги. Метрологічні, торговельно-експлуатаційні та санітарно-гігієнічні вимоги до ваг. Види, особливості будови і правила експлуатації електронних ваг. Перевірка ваговимірювальних приладів. Реєстратори розрахункових операцій. Призначення та класифікація реєстраторів розрахункових операцій. Державний реєстр реєстраторів розрахункових операцій. Електронні контрольно-касові апаратів і електронні контрольно-касові реєстратори, комп'ютерно-касові системи. Фіскальна пам'ять реєстраторів розрахункових операцій. Режими роботи і правила експлуатації реєстраторів розрахункових операцій. Устаткування для вендингу.	Тести, питання
4/4	Системи автоматизації діяльності закладів ресторанного господарства	Вивчити призначення та принципи побудови автоматизованих систем діяльності закладів ресторанного господарства. Структура систем автоматизації. Автоматизація технологічних процесів обліку, збереження, обробки інформації. Сканери для зчитування штрих-кодів.	Тести, питання

Автоматизовані робочі місця  
управлінського та  
виконавського персоналу  
закладів харчування.  
Електронне меню як складова  
частина систем автоматизації.  
Види та функціональні  
можливості електронного меню.  
Інтерактивні технології у  
ресторанному господарстві.  
Електронний ресторан.

### Літературні джерела

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.
- Додатковий
1. Устаткування закладів ресторанного господарства: підручник / Доценко В.Ф., Губеня В.О. – Київ: Кондор-Видавництво, 2016.
  2. 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.
  3. Проектування закладів ресторанного господарства : підручник / А.А. Мазаракі, С.Л. Шаповал, О.М. Григоренко. - К. : Київ. нац. торг.- екон. ун-т, 2017. – 184 с.
- Інтернет-ресурси:
1. Сайт компанії «Новий проект».-Режим доступу: [www.np.com.ua](http://www.np.com.ua)
  2. Сайт компанії «Silence».-Режим доступу : [www.silence.com.ua](http://www.silence.com.ua)
  3. Сайт компанії «Меркс».-Режим доступу : [www.merx.ua](http://www.merx.ua).
  4. Сайт компанії «Ефес». – Режим доступу : [www.efes.com.ua](http://www.efes.com.ua).
  5. Офіційний сайт Міністерства економіки та з питань європейської інтеграції України. – Режим доступу : [www.me.kmu.gov.ua](http://www.me.kmu.gov.ua).
  6. Сайт компанії «Раціональ». – Режим доступу : [www.rational-online.com](http://www.rational-online.com).
  7. Сайт компанії «D2 System». – Режим доступу : [www.d2.ua](http://www.d2.ua)
  8. Сайт компанії «Профітекс».-Режим доступу:[www.profitex.com](http://www.profitex.com).

### Політика оцінювання

- **Політика щодо дедлайнів та перескладання:** Роботи, які здаються із порушенням термінів без поважних причин, оцінюються на нижчу оцінку. Перескладання модулів відбувається із дозволу деканату за наявності поважних причин (наприклад, лікарняний).
- **Політика щодо академічної доброчесності:** 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 (наприклад, програма Kahoot).
- **Політика щодо відвідування:** Відвідування занять є обов'язковим компонентом оцінювання, за яке нараховуються бали. За об'єктивних причин (наприклад, хвороба, міжнародне стажування) навчання може відбуватись в он-лайн формі за погодженням із керівником курсу.

## Оцінювання

Остаточна оцінка за курс розраховується наступним чином:

### Для екзамену

<b>Заліковий модуль 1</b>	<b>Заліковий модуль 2</b>	<b>Заліковий модуль 3 (КПІЗ)</b>	<b>Заліковий модуль 4 (екзамен)</b>
20 %	20 %	20 %	40 %
1. Опитування (тестування) під час заняття (Тема 1-5 по 10 балів) = 50 балів 2. Письмова робота = 50 балів.	1. Опитування (тестування) під час заняття (Тема 6-11 по 10 балів) = 60 балів 2. Письмова робота = 40 балів.	1. Участь у тренінгу = 30 балів. 2. Підготовка та захист КПІЗ – макс. 70 балів	1. Відповідь на два запитання, кожне з яких = 20 балів, а у підсумку = 40 балів 2. Практичне завдання = 60 балів

Шкала оцінювання студентів:

<b>ECTS</b>	<b>Бали</b>	<b>Зміст</b>
A	90-100	відмінно
B	85-89	добре
C	75-84	добре
D	65-74	задовільно
E	60-64	достатньо
FX	35-59	незадовільно з можливістю повторного складання
F	1-34	незадовільно з обов'язковим повторним курсом