

**ВИЩИЙ НАВЧАЛЬНИЙ ПРИВАТНИЙ ЗАКЛАД  
«ДНІПРОВСЬКИЙ ГУМАНІТАРНИЙ УНІВЕРСИТЕТ»**

**НАВЧАЛЬНО-НАУКОВИЙ ІНСТИТУТ**

**КАФЕДРА ТУРИСТИЧНОГО ТА ГОТЕЛЬНО-РЕСТОРАННОГО  
БІЗНЕСУ**

**ЗАТВЕРДЖУЮ**

Ректор ВНПЗ «Дніпровський  
гуманітарний університет»

\_\_\_\_\_ **Олег**  
**КИРИЧЕНКО**

" \_\_\_\_ " \_\_\_\_\_ 2024 р.

**РОБОЧА ПРОГРАМА НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ**

**УСТАТКУВАННЯ ЗАКЛАДІВ ГОТЕЛЬНО-РЕСТОРАННОЇ СПРАВИ**

	(назва навчальної дисципліни)
Освітній ступінь	<b>бакалавр</b> (назва ступеня вищої освіти – бакалавр або магістр)
Спеціальність	<b>241 Готельно-ресторанна справа</b> (шифр і назва)
Освітня програма	<b>Готельно-ресторанна справа</b> (назва, дата і № наказу про затвердження ОП) <b>наказ № 34-02 від 25.04.2024 р.</b>
Статус навчальної дисципліни	<b>обов'язкова</b> (обов'язкова або вибіркова)
Мова навчання:	<b>українська</b>

Устаткування закладів готельно-ресторанної справи // Робоча програма навчальної дисципліни. Дніпро: ВВПЗ «Дніпровський гуманітарний університет», 2024 р. 16 с. (без додатків).

**РОЗРОБНИК(-И):** Лучанська Ю.Г., викладач кафедри туристичного та готельно-ресторанного бізнесу.

Розглянуто на засіданні кафедри туристичного та готельно-ресторанного бізнесу 14.06.2024 р., протокол №10

Схвалено Вченою радою університету, рекомендовано для використання в освітньому процесі протягом 5 років. 22.08. 2024 р., протокол №12.

**Метою** вивчення навчальної дисципліни «Устаткування закладів готельно-ресторанної справи» є 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.

**Вивчення дисципліни забезпечує формування компетентностей за ОП «Готельно-ресторанна справа»:**

ЗК3. Здатність вчитися і оволодівати сучасними знаннями.

ЗК8. Навики здійснення безпечної діяльності.

ЗК10. Здатність застосовувати знання у практичних ситуаціях.

СК1. Розуміння предметної області і специфіки професійної діяльності.

СК2. Здатність організовувати сервісно-виробничий процес з урахуванням вимог і потреб споживачів та забезпечувати його ефективність.

СК3. Здатність використовувати на практиці основні положення законодавства в сфері готельного та ресторанного бізнесу та відстежувати зміни.

СК6. Здатність проектувати технологічний процес виробництва продукції і послуг та сервісний процес реалізації основних і додаткових послуг у підприємствах (закладах) готельно-ресторанного та рекреаційного господарства.

СК9. Здатність здійснювати підбір технологічного устаткування та обладнання, вирішувати питання раціонального використання просторових та матеріальних ресурсів.

СК10. Здатність працювати з технічною, економічною, технологічною та іншою документацією та здійснювати розрахункові операції суб'єктом готельного та ресторанного бізнесу.

СК14. Здатність користуватися автоматизованими системами у роботі підприємств (закладів) готельного та ресторанного господарства, санаторно-курортних закладів.

**Результати навчання (РН)**

РН 1. Знати, розуміти і вміти використовувати на практиці основні положення законодавства, національних і міжнародних стандартів, що регламентують діяльність суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу.

РН 2. 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 5. Розуміти принципи, процеси і технології організації роботи суб'єктів

готельного та ресторанного бізнесу.

РН 7. Організувати процес обслуговування споживачів готельних та ресторанних послуг на основі використання сучасних інформаційних, комунікаційних і сервісних технологій та дотримання стандартів якості і норм безпеки.

РН 9. Здійснювати підбір технологічного устаткування та обладнання, вирішувати питання раціонального використання просторових та матеріальних ресурсів.

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

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

РН 24. Використовувати різноманітні інформаційні джерела для повного та всебічного аналізу управлінських, економічних та технологічних процесів готельно-ресторанної справи.

РН 26. Приймати обґрунтовані рішення та нести відповідальність за результати професійної діяльності відповідно до чинних законодавчих, нормативно-правових актів щодо забезпечення діяльності закладів гостинності, відпочинку й оздоровлення.

### **Передумови для вивчення навчальної дисципліни «Устаткування закладів готельно-ресторанної справи»:**

Для опанування дисципліни необхідні базові знання та навички отримані в процесі вивчення наступних дисциплін: «Інженерна графіка», «Інженерне обладнання будівель», «Організація готельного господарства», «Організація ресторанного господарства», «Барна справа».

### **Результати вивчення навчальної дисципліни «Устаткування закладів готельно-ресторанної справи»**

*Згідно з вимогами освітньої програми Здобувачі 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;

*Згідно з вимогами освітньої програми Здобувачі повинні **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.

**Обсяг навчальної дисципліни:** Додатки 1.1, 1.2. *(оновлюється щорічно).*

### **Програма навчальної дисципліни.**

#### **Змістовий модуль I. Устаткування готелів та закладів ресторанного господарства**

##### **ТЕМА 1. Вступ. Класифікація устаткування закладів готельно-ресторанного господарства**

Мета, завдання, структура та зміст дисципліни. Зв'язок її з іншими дисциплінами. Поняття та класифікація закладів готельного господарства. асортименту послуг, що надаються сучасними готельними підприємствами. Вимоги, які надаються до устаткування закладів готельно-ресторанного господарства. Класифікація та основні технічні характеристики устаткування закладів готельно-ресторанного господарства. Принципи оснащення закладів готельно-ресторанного господарства.

##### **ТЕМА 2. Оснащення жилої, адміністративної, обслуговуючої та підсобної груп приміщень**

Основні засоби меблювання закладів готельно-ресторанного господарства залежно від призначення та функцій меблів; норми оснащення меблями номерів готелів різних категорій. Номенклатура меблів, що застосовують у закладах готельно-ресторанного господарства; класифікацію та характеристику меблів для торгових приміщень: меблі для приймання їжі, меблі та устаткування для зберігання і транспортування посуду, страв. Призначення, принцип дії, правила експлуатації обладнання для кондиціонування у готелях та закладах ресторанного господарства з індивідуальним або централізованим управлінням. Оснащення ванних та туалетних кімнат готельних номерів (душові кабінки, ванни тощо) та поверхових ванних кімнат.

##### **ТЕМА 3. Оснащення готельного номеру побутовими приладами, аудіо- та**

### **відеотехнікою.**

Призначення та принцип дії електричних побутових приборів (фенів, прасок, чайників тощо), їх класифікацію та номенклатуру. Вимоги, що висуваються до аудіо- та відеотехніки, яка встановлюється у жилих приміщеннях готелів (класифікація, принцип дії, правила експлуатації та техніки безпеки). Характеристика телевізорів за розміром екрану, системами проєкційних трубок, дизайном та виробником. Основні технічні характеристики відео- та DVD-програвачів, їх переваги та недоліки. Засоби внутрішнього зв'язку в підприємствах готельного господарства.

### **ТЕМА 4. Устаткування для клінінгу.**

Особливості використання клінінгових технологій у закладах готельного господарства, класифікацію устаткування для професійного прибирання. Обладнання систем центрального пило прибирання; побутові та професійні пилососи, машини для миття і натирання підлоги; візки для вологого прибирання та сміття; системи для миття вікон та підлоги.

### **ТЕМА 5. Універсальні кухонні машини та сортувально-калібрувальне устаткування.**

Класифікація та маркування механічного устаткування. Принцип розрахунку основних технічних характеристик устаткування (продуктивність та потужність), їх види; вимоги, що ставляться до машин закладів ресторанного господарства. Класифікацію універсальних кухонних машин (УКМ), особливості їх комплектації, технологічні можливості та технічні характеристики універсальних кухонних машин загального призначення. Правила експлуатації та правила безпеки під час роботи на УКМ;

### **ТЕМА 6. Ваговимірювальне, контрольно-касове устаткування.**

Призначення ваговимірювального устаткування; класифікацію та принцип дії вагів різних типів: важільних, електронних. Визначити вимоги, що висуваються до ваговимірювального устаткування: метрологічні, експлуатаційні, санітарно-гігієнічні тощо. Призначення реєстраторів розрахункових операцій, їх місце в організації роботи закладів готельно-ресторанного господарства. Розглянути конструкції реєстраторів розрахункових операцій, опанувати їх класифікацію.

### **ТЕМА 7. Підйомно-транспортне устаткування. Технологічні автомати та механізовані лінії.**

Призначенням підйомно-транспортного устаткування та його класифікацією. Розглянути основні елементи машин та механізмів, характеристики та правила експлуатації. Призначення технологічних автоматів та їх функціональні вузли: дозуючі, формуючі, транспортуючі тощо. Розглянути пончиковий та пиріжковий автомати, машини для виготовлення оладків, млинців з начинкою, м'ясних напівфабрикатів тощо. Опанувати правила експлуатації технологічних автоматів. Провести класифікацію ліній для організації

обслуговування споживачів. Торговельних автоматів для автоматизації торговельних операцій у закладах ресторанного господарства. Опанувати класифікацію торговельних автоматів. Розглянути основні функціональні вузли торговельних автоматів та їх призначення.

### **ТЕМА 8. Холодильне устаткування.**

Класифікацію холодильного устаткування: за режимом, виконанням, конструктивним рішенням. Розглянути конструкції холодильних шаф, прилавків, вітрин, столів, складальних холодильних камер. З'ясувати класифікацію, принцип дії, основні технічні характеристики та правила експлуатації апаратів для охолодження соків, одержання м'якого морозива, граніторів, льодогенераторів для приготування харчового льоду. Холодильне обладнання готельних номерів, міні-бари; розглянути їх будову, принцип дії та правила експлуатації.

## **Змістовий модуль II. Устаткування закладів ресторанного господарства.**

### **ТЕМА 9. Мийне та очищувальне устаткування.**

Сутність процесу миття овочів, конструктивні особливості овочемийних машин, загальні правила експлуатації. Сутність процесу миття посуду, класифікацію 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.

### **ТЕМА 10. Подрібнювальне та різальне устаткування.**

Технологічні вимоги для подрібнених продуктів, класифікація машин та механізмів для подрібнення, правила експлуатації та техніки безпеки. Класифікація машин для отримання пюреподібних продуктів в залежності від способу їх обробки. Необхідно звернути увагу на особливості будови, правила експлуатації та галузі застосування машин для тонкого подрібнення варених продуктів. Класифікація різального устаткування. Розглянути різальні інструменти, їх характеристику, застосування; вимоги, що ставляться до нарізання плодів та овочів; конструктивні особливості дискових, роторних, пуансонних та комбінованих овочерізальних машин. Ознайомитись з правилами експлуатації овочерізальних машин різних видів; з перевагами та недоліками різних овочерізальних машин. Класифікацію 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. Зробити огляд конструкцій м'ясорубок закордонного виробництва, відзначити їх особливості.

### **ТЕМА 11. Устаткування для перемішування, замішування та дозувально-формувальне устаткування**

Галузь використання та класифікацію машин для перемішування. Розглянути 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 тощо. Класифікацією збивальних машин; особливостями конструкцій збивальних машин різних типів, роботою, правилами експлуатації. Зробити перегляд конструкцій збивальних машин закордонного виробництва, їх особливості та технологічне призначення. Сутність процесів дозування та формування, класифікацію за функціональним призначенням дозувально-формувального устаткування. Призначення котлетоформувальної машини, будову, правила експлуатації та техніки безпеки; призначення, номенклатуру, особливості конструкцій тісторозкочувальних машин, правила експлуатації. Переглянути сучасні конструкції відповідних машин.

### **ТЕМА 12. Стравоварильне та водогрійне устаткування. Кавові станції.**

Класифікація, індексація, основи уніфікації теплових апаратів. Вивчити вимоги до теплових апаратів – експлуатаційні, конструктивні, охорони праці, економічні тощо.

Технологічне призначення, класифікацію за способом обігріву, за об'ємом варильної судини котлів електричних. Розглянути основні елементи, арматуру, правила експлуатації, основні теплотехнічні та експлуатаційні показники дії.

Особливості конструкції, правила експлуатації автоклавів, пароварильних шаф. Призначення, номенклатура, особливості конструкцій, правила експлуатації та техніки безпеки котлів газових, парових, твердопаливних. Зробити огляд сучасних конструкцій. Класифікація кип'ятильників за енергоносієм, конструктивні особливості. Розглянути основні елементи кип'ятильників та їх призначення, принцип роботи кип'ятильників безперервної дії, основні техніко-економічні показники роботи. Дослідити призначення, класифікацію водонагрівачів, конструктивні особливості, їх техніко-експлуатаційні показники роботи.

### **ТЕМА 13. Жарильно-пекарське устаткування. Пароконвектомати.**

Класифікація процесів жаріння, випікання, жарильно-пекарського устаткування за способом дії, за способом обігріву, за призначенням.

Призначення, класифікація, конструктивні особливості, правила експлуатації, основні техніко-економічні та експлуатаційні показники роботи плит, сковорід, фритюрниць.

Призначення, конструктивні особливості жарильно-пекарських шаф, печей.



Опанувати основні правила експлуатації апаратів.

Конвектомати, пароконвектомати, звернути увагу на їх призначення, зробити перегляд конструкцій апаратів вітчизняного і закордонного виробництва.

Призначення, класифікацію ПЧ-апаратів. Розглянути конструкції грилів, шашличних печей, тостерів, ростерів, їх конструктивні особливості, правила експлуатації, перегляд конструкцій закордонного виробництва.

Режими та особливості теплової обробки харчових продуктів у НВЧ – полі. Вивчити призначення, класифікацію апаратів з діелектричним нагрівом, правила експлуатації.

#### **ТЕМА 14. Устаткування для шведського столу та кейтерингу. Допоміжне устаткування.**

Призначення, конструктивні особливості салат-барів, що охолоджуються, правила експлуатації тощо. Провести огляд конструкцій буфетів, що охолоджуються. Марміти та чефери. Опанувати їх класифікацію, призначення, правила експлуатації, провести огляд конструкцій закордонного виробництва. Особливості конструкцій рибних прилавоків, правила експлуатації; сучасне устаткування для кейтерингу. Ознайомитись з вимогами до меблів і устаткування, що використовується під час кейтерингового обслуговування.

### **Змістовний модуль III. Устаткування для надання додаткових послуг у закладах готельно-ресторанного господарства**

#### **ТЕМА 15. Устаткування для послуг оздоровчого комплексу, спортивних видів розваг**

Оснащення приміщень для біологічного відновлення організму та занять спортом. Далі розглянути устаткування для закритих та відкритих басейнів, саун, бань, тренажерних залів, соляріїв, масажних, спортивних залів fitness- та wellness-комплексів. Оснащення аквапарків, водних атракціонів. Опанувати їх класифікацію, принцип дії, основні технічні характеристики та правила експлуатації. Обладнання SPA-центрів при готелях, SPA-готелів тощо. Вимоги до оснащення кабінету лікаря: кушетки оглядові та процедурні, столик для інструменту, офтальмологічне крісло, візок для білизни, що використовувалась, ширми медичні, допоміжні шафи (асистори), стіл для лікаря тощо. Правила оснащення перукарень в залежності від категорії. Устаткування для салонів краси. Принцип дії, основні технічні характеристики та правила експлуатації. Устаткування для магазинів та торговельних кіосків.

#### **ТЕМА 16. Устаткування для послуг з організації дозвілля.**

Класифікація устаткування для послуг з організації дозвілля у закладах готельно-ресторанного господарства. Види обладнання та аксесуари для казино, карточних ігор. Розглянути комплектацію казино столами, їх види та вимоги до них. Вивчити можливості використання електронного обладнання в казино. Опанувати принцип дії, правила експлуатації та техніки безпеки.

Обладнанням для дискотек та анімаційних програм: світлові ефекти, прожектори, димогенератори, генератори туману, стробоскопи, мікшери, диммери, виставкові стенди тощо. Розглянути класифікацію, призначення та принцип дії. Обладнання 4D-, 3D-, ІМАХ-кінотеатрів та мультикомплексів. Вивчити конструкцію кінопроекторів, кіноекранів, серверів для цифрового кінотеатру, процесорів для кінотеатрів, підсилювачів гучності. Ознайомитись з акустичними системами для кінотеатрів ([системи Surround](#), суббасові, заекранні); класифікацією, основними характеристиками та правилами експлуатації.

### **ТЕМА 17. Устаткування для конференц- та бізнесцентрів**

Основні напрями автоматизації інформаційного обслуговування: автоматизація обробки інформації; автоматизація обміну інформацією, включаючи АТС; «електронна пошта»; відеотермінальні системи; локальна мережа, телекопіювальні апарати; відеоінформаційні системи. Вивчити класифікацію, принцип дії, основні технічні характеристики та правила експлуатації.

### **ТЕМА 18. Устаткування для пралень та хімчисток**

Класифікацію устаткування для пралень. Принцип дії, основні технічні характеристики та правила експлуатації пральних машин вітчизняного та закордонного виробництва. Гладильно-сушильне устаткування, фінішне устаткування, допоміжне устаткування. Опанувати принцип дії, правила експлуатації та техніки безпеки. Класифікацію устаткування для хімчисток. Призначення, будова, правила експлуатації та безпеки.

## **Форма підсумкового контролю успішності навчання**

Підсумковий контроль – це перевірка рівня засвоєння знань, навичок, вмінь та інших компетентностей за певний період навчання.

З навчальної дисципліни «Устаткування закладів готельно-ресторанної справи» передбачено:

- для денної форми навчання – залік ( 6 сем); екзамен ( 7 сем);
- для заочної форми навчання – залік ( 6 сем); екзамен ( 7 сем).

## **Політика курсу, критерії та засоби оцінювання успішності навчання**

**Політика курсу:** обов'язкове відвідування лекційних, семінарських та практичних занять; гідна поведінка в аудиторії; обов'язкове відвідування консультацій

За кредитно-модульною системою викладення навчальної дисципліни «Устаткування закладів готельно-ресторанної справи» застосовуються такі основні види контролю знань:

1. поточний контроль – систематично на різних навчальних заняттях впродовж семестру у формах:

2. усне опитування;
3. письмові контрольні експрес-роботи;
4. тестовий контроль;

5. підсумковий контроль – у кінці семестру після вивчення навчальної дисципліни у формі заліку, екзамену.

За рішенням викладача або кафедри *нараховуються заохочувальні бали* за наступні види робіт:

– за систематичну продуктивну активність під час проведення аудиторних занять;

– за виконання творчих завдань підвищеної складності (конкретне значення визначає викладач);

– за участь у конференціях, олімпіадах, іншій науковій, методичній роботі тощо.

*Умови ліквідації заборгованостей з поточної роботи:* здобувачі, які пропустили семінарські заняття або лекції, мають можливість відпрацювати заборгованості під час консультацій, що проводяться викладачем, відповідно до графіку консультацій. Для отримання певної кількості балів здобувач має можливість усно відповісти на питання теми, за якою він має заборгованість або виконати індивідуальну роботу, що складається з завдань, визначених викладачем в кожному окремому випадку (в залежності від обсягу заборгованості).

Обов'язковою умовою при нарахуванні загальної кількості балів здобувачу є необхідність дотримання принципів політики доброчесності. Дотримання *академічної доброчесності* передбачає: самостійне виконання навчальних завдань, поточного та підсумкового контролю результатів навчання; посилення на джерела інформації у разі використання ідей, розробок, тверджень, відомостей; дотримання норм законодавства про авторське право і суміжні права; надання достовірної інформації про результати власної навчальної (наукової, творчої) діяльності, використанні методики досліджень і джерела інформації.

Якщо має місце виявлення випадків академічного плагіату, фабрикації, фальсифікації, списування, обману з боку здобувачів встановлюється академічна відповідальність. До здобувачів застосовуються види відповідальності, передбачені частинами 6 та 7 статті 42 Закону України «Про освіту».

**Підсумковий контроль зі змістового модулю 1** проводиться після вивчення теми № 8 у вигляді контрольної роботи (теми 1 - 8).

Підсумковий контроль по змістовому модулю 2 проводиться після вивчення теми №14 у вигляді контрольної роботи (теми 9 - 14 ).

Підсумковий контроль зі змістового модулю 3 проводиться після вивчення теми № 18 у вигляді контрольної роботи (теми 15 - 18).

Схема формування оцінки.

### Шкала оцінювання: національна та ECTS

Сума балів за всі види навчальної діяльності	Оцінка ECTS	Оцінка за національною шкалою	
		для екзамену, курсового проекту (роботи), практики	для заліку
90 – 100	<b>A</b>	відмінно	зараховано
83-89	<b>B</b>	добре	
75-82	<b>C</b>		
68-74	<b>D</b>	задовільно	
60-67	<b>E</b>		
35-59	<b>FX</b>	незадовільно з можливістю повторного складання	не зараховано з можливістю повторного складання
1-34	<b>F</b>	незадовільно з обов'язковим повторним вивченням дисципліни	не зараховано з обов'язковим повторним вивченням дисципліни

### Розподіл балів за різними формами контролю для навчальної дисциплін

ДЛЯ ДЕННОЇ ФОРМИ НАВЧАННЯ		
<b>Поточний контроль (ПК)</b>		<b>Підсумковий контроль ЗАЛІК (З)/ ЕКЗАМЕН (Е)</b>
Аудиторна робота	Самостійна та індивідуальна робота	
<b>≤ 40</b>	<b>≤ 20</b>	
<b>≤ 60</b>		
Підсумкова оцінка у випадку заліку (П) = ПК+ З ≤ 100		
Підсумкова оцінка у випадку складання екзамену (П) = ПК+Е ≤ 100		
ДЛЯ ЗАОЧНОЇ ФОРМИ НАВЧАННЯ		
<b>Поточний контроль (ПК)</b>		<b>Підсумковий контроль ЗАЛІК (З)/ ЕКЗАМЕН (Е)</b>
Аудиторна робота	Самостійна та індивідуальна робота	
<b>≤ 20</b>	<b>≤ 40</b>	
<b>≤ 60</b>		
Підсумкова оцінка у випадку заліку (П) = ПК+ З ≤ 100		
Підсумкова оцінка у випадку складання екзамену (П) = ПК+Е ≤ 100		

Форми та організація оцінювання(6 семестр):

Денна форма

### Поточне оцінювання

Форма оцінювання	Максимальна кількість балів
Експрес-контроль знань на семінарських та практичних заняттях (відповідь з урахуванням самостійно опрацьованого теоретичного матеріалу, за кожену відповідь – 0,5 бали)	5
Опитування, виступи на семінарських та практичних заняттях (відповідь на питання -1 бал; доповіді, виступи, аналітичні звіти; розрахунково-графічні роботи; презентації результатів виконаних завдань та досліджень; студентські презентації та виступи 2-4 бали; розв'язання задач, за кожену задачу – 2-4 бали; розв'язання ситуаційних завдань, за кожне завдання – 2-4 бали)	25
Самостійна (індивідуальна) робота: розв'язання та перевірка завдань для самостійної роботи, за кожне – 2-4 бали)	20
Тестування за темами (20 тестових завдань по 0,5 бали, (1-8 теми)	10
Максимальна кількість балів за поточне оцінювання	60

### **Заочна форма**

### Поточне оцінювання

Форма оцінювання	Максимальна кількість балів
Опитування, виступи на семінарських та практичних заняттях (відповідь на питання -1 бал; доповіді, виступи, аналітичні звіти; розрахунково-графічні роботи; презентації результатів виконаних завдань та досліджень; студентські презентації та виступи 2-4 бали; розв'язання задач, за кожену задачу – 2-4 бали; розв'язання ситуаційних завдань, за кожне завдання – 2-4 бали)	20
Самостійна (індивідуальна) робота: розв'язання та перевірка завдань для самостійної роботи, за кожне – 2-4 бали)	40
Максимальна кількість балів за поточне оцінювання	60

### Підсумковий контроль(для денної та заочної форми навчання)

Форма оцінювання (залік)	Строки проведення оцінювання (тижні викладання)	Максимальна кількість балів
Тестові завдання (1 бал за кожену правильну відповідь)	За графіком навчального процесу	40

### Критерії оцінювання знань здобувачів (для денної та заочної форми навчання)

<i>Поточний контроль</i>	
Бали	Критерій
0,5 бали	за кожену правильну відповідь експрес-опитування на семінарських та практичних заняттях
1 бал	відповідь на питання, участь у навчальній дискусії

2-4 бали	за правильне розв'язання задач , рішення практичних задач доповіді, виступи, аналітичні звіти; розрахунково-графічні роботи; презентації результатів виконаних завдань та досліджень; студентські презентації та виступи
1 бал	участь у розв'язання ситуаційних завдань
0,5 бали	за кожну правильну відповідь за розв'язання тестових завдань
2-3 бали	за правильне розв'язання завдань при виконанні самостійної роботи
1-2 бали	участь у діловій грі
3-4 бали	доповідь з презентацією за тематикою самостійного вивчення дисципліни
Самостійна (індивідуальна) – 2-4 бали	Інд.-самостійне завдання оцінюється за такими критеріями: <input type="checkbox"/> самостійність виконання; <input type="checkbox"/> логічність та послідовність викладення матеріалу; <input type="checkbox"/> повнота розкриття теми (проблемної ситуації або практичного завдання); <input type="checkbox"/> обґрунтованість висновків; <input type="checkbox"/> використання статистичної інформації та довідкової літератури; <input type="checkbox"/> відповідність вимогам щодо виконання графічного завдання; <input type="checkbox"/> можлива наявність конкретних пропозицій; <input type="checkbox"/> якість оформлення.
<b>Підсумковий контроль (6 семестр-залік)</b>	
40 балів	Тестові завдання (1 бал за кожну правильну відповідь)

## Заочна форма

### Поточне оцінювання

Форма оцінювання	Максимальна кількість балів
Опитування, виступи на семінарських та практичних заняттях (відповідь на питання -1 бал; доповіді, виступи, аналітичні звіти; розрахунково-графічні роботи; презентації результатів виконаних завдань та досліджень; студентські презентації та виступи 2-4 бали; розв'язання задач, за кожну задачу – 2-4 бали; розв'язання ситуаційних завдань, за кожне завдання – 2-4 бали	20
Самостійна (індивідуальна) робота: розв'язання та перевірка завдань для самостійної роботи, за кожне – 2-4 бали)	40
Максимальна кількість балів за поточне оцінювання	60

### Підсумковий контроль (для денної та заочної форми навчання):

Форма оцінювання	Максимальна кількість балів
Екзамен (2 теоретичні питання – по 10 балів, тестові завдання – 10 балів за 10 тестових завдань, практичне завдання – 10 балів)	40

### Критерії оцінювання знань здобувачів (для денної та заочної форми навчання):

<i>Поточний контроль</i>	
Бали	Критерій

0,5 бали	за кожну правильну відповідь експрес-опитування на семінарських та практичних заняттях
1 бал	відповідь на питання, участь у навчальній дискусії
2-4 бали	за правильне розв'язання задач, рішення практичних задач доповіді, виступи, аналітичні звіти; розрахунково-графічні роботи; презентації результатів виконаних завдань та досліджень; студентські презентації та виступи
1 бал	участь у розв'язання ситуаційних завдань
0,5 бали	за кожну правильну відповідь за розв'язання тестових завдань
2-3 бали	за правильне розв'язання завдань при виконанні самостійної роботи
1-2 бали	участь у діловій грі
3-4 бали	доповідь з презентацією за тематикою самостійного вивчення дисципліни

**Підсумковий контроль (для денної та заочної форми навчання):**

<i>Підсумковий контроль (7 семестр-екзамен)</i>	
<b>Бали</b>	<b>Критерій</b>
<b>№1. Теоретичне питання 1</b>	
9-10	Повне розкриття теоретичного питання з викладенням оригінальних висновків, отриманих на основі програмного, додаткового матеріалу, законодавчих актів і нормативних документів та обґрунтованого викладу питання, що супроводжується доречними прикладами.
7-8	Питання висвітлено повно, логічно, обґрунтовано, студент виявив уміння аналізувати факти, події, але у відповідях допущені неточності.
5-6	Студент у цілому відповів на поставлене запитання, але не спромігся аргументувати свою відповідь, помилився у використанні понятійного апарату, допускає незначні помилки.
1-4	Студент дає неповні відповіді, допускає помилки.
0	Нульову оцінку одержує студент, якщо він дає неправильну відповідь на запитання, показує незадовільне знання понятійного апарату чи взагалі нічого не відповів
<b>№2. Теоретичне питання 2</b>	
9-10	Повне розкриття теоретичного питання з викладенням оригінальних висновків, отриманих на основі програмного, додаткового матеріалу, законодавчих актів і нормативних документів та обґрунтованого викладу питання, що супроводжується доречними прикладами.
7-8	Питання висвітлено повно, логічно, обґрунтовано, студент виявив уміння аналізувати факти, події, але у відповідях допущені неточності. незначні помилки.
5-6	Студент у цілому відповів на поставлене запитання, але не спромігся аргументувати свою відповідь, помилився у використанні понятійного апарату, допускає незначні помилки.
1-4	Студент дає неповні відповіді, допускає помилки.
0	Нульову оцінку одержує студент, якщо він дає неправильну відповідь на запитання, показує незадовільне знання понятійного апарату чи взагалі нічого не відповів
<b>№3. Тестові завдання</b>	
0-10	Тестові завдання (10 тестових завдань, за кожну правильну відповідь-1 бал)
<b>№4 Практичне завдання</b>	
9-10	Студент правильно розв'язав практичне завдання (задачу), визначив

	методику розв'язання та зміст застосовуваного понятійного апарату і формул, аргументував висновки.
7 – 8	Студент показав знання методики розв'язання практичного завдання (задачі) та змісту застосовуваного понятійного апарату і формул. Проте допущені окремі незначні помилки у розв'язанні.
5 – 6	Студент показав знання методики розв'язання практичного завдання (задачі) та змісту застосовуваного понятійного апарату і формул. Проте допущені помилки у розв'язанні не дають можливості зробити правильні висновки.
1 – 4	Студент частково розв'язав практичне завдання (задачу), але не спромігся аргументувати свою відповідь, помилився у використанні понятійного апарату та методики розв'язання задачі.
0	Студент неправильно розв'язав практичне завдання (задачу), показав незадовільне знання понятійного апарату, або взагалі нічого не відповів.

**Інструменти, обладнання та програмне забезпечення, використання яких передбачає навчальна дисципліна:**

*при вивченні дисципліни застосовується мультимедійне обладнання; графічні засоби; технічні засоби: звуко- і відеозаписи тощо.*

*Програмне забезпечення: Платформа Moodle, Zoom, PowerPoint, Microsoft Excel, Microsoft Word.*

**Інформаційне та методичне забезпечення навчальної дисципліни (рекомендовані джерела інформації)**

*Додаток 2 (оновлюється щорічно та/або в разі необхідності)*



**ЗАТВЕРДЖУЮ**

Проректор  
ВНПЗ «Дніпровський гуманітарний  
університет»

**Тетяна АЛФЬОРОВА**  
2024 р.

## ОБСЯГ НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ

### УСТАТКУВАННЯ ЗАКЛАДІВ ГОТЕЛЬНО-РЕСТОРАННОЇ СПРАВИ

(назва навчальної дисципліни)

Освітній ступінь бакалавр Спеціальність 241 «Готельно – ресторанна справа»  
(назва ступеня вищої освіти) (шифр і назва)

на 2024 / 2025 навчальний рік

Форма навчання денна Обсяг 3 кредитів ЄКТС, 90 годин

Кафедра (-и) Туристичного та готельно-ресторанного бізнесу  
Курс 3/ семестр 6 Групи ГР-

№ теми згідно з РПНД	Назва теми (згідно з РПНД)	Загальний обсяг годин	Аудиторна робота				Самостійна (індивідуальна) робота
			Всього	Лекції	Семінари	Практ. заняття	
1	2	3	4	5	6	7	8
<b>6 семестр</b>							
1	Тема 1. Вступ. Класифікація устаткування закладів готельно-ресторанного господарства	12	4	2		2	8
2	Тема 2. Оснащення жилої, адміністративної, обслуговуючої та підсобної груп приміщень	10	4	2		2	6
3	Тема 3. Оснащення готельного номеру побутовими приладами, аудіо- та відеотехнікою	12	4	2		2	8
4	Тема 4. Устаткування для клінінгу	10	4	2		2	6

5	Тема 5. Універсальні кухонні машини та сортувально-калібрувальне устаткування	12	4	2		2	8
---	---	----	---	---	--	---	---

№ теми згідно з РПНД	Назва теми (згідно з РПНД)	Загальний обсяг годин	Аудиторна робота				Самостійна (індивідуальна) робота
			Всього	Лекції	Семінари	Практ. заняття	
1	2	3	4	5	6	7	8
6	Тема 6. Ваговимірювальне, контрольно-касове устаткування	11	4	2		2	6
7	Тема 7. Підйомно-транспортне устаткування. Технологічні автомати та механізовані лінії	12	4	2		2	8
8	Тема 8. Холодильне устаткування.	12	4	2	0	2	8
	Разом за семестр	90	32	16	0	16	58
	<b>Разом за навчальний рік</b>	90	32	16	0	16	58
	<b>Форма підсумкового контролю</b>	<b>Залік</b>					

Розглянуто на засіданні кафедри туристичного та готельно-ресторанного бізнесу 14.06.2024 р., протокол №10

Завідувач кафедри



(підпис)

**Т.В. Тесленко**

**ЗАТВЕРДЖУЮ**

Проректор

ВНПЗ «Дніпровський гуманітарний  
університет»

**Тетяна АЛФЬОРОВА**

2024 р.

## ОБСЯГ НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ

### УСТАТКУВАННЯ ЗАКЛАДІВ ГОТЕЛЬНО-РЕСТОРАННОЇ СПРАВИ

(назва навчальної дисципліни)

Освітній  
ступінь

**бакалавр**

(назва ступеня вищої освіти)

Спеціальність

**241 «Готельно –  
ресторанна справа**

(шифр і назва)

на 2024 / 2025 навчальний рік

Форма

навчання

**денна**

Обсяг

**3** кредитів ЄКТС,

**90**

годин

Кафедра (-и)

Туристичного та готельно-ресторанного бізнесу

Курс

**4/ семестр 7**

Групи

**ГР-**

№ теми згідно з РПНД	Назва теми (згідно з РПНД)	Загальний обсяг годин	Аудиторна робота				Самостійна (індивідуальна) робота
			Всього	Лекції	Семінари	Практ. заняття	
1	2	3	4	5	6	7	8
<b>7 семестр</b>							
1	Тема 9. Мийне та очищувальне устаткування	14	4	2		2	10
2	Тема 10. Подрібнювальне та різальне устаткування	14	4	2		2	10
3	Тема 11. Устаткування для перемішування, замішування та дозувально-формувальне устаткування	14	4	2		2	10
4	Тема 12. Стравоварильне та водогрійне устаткування. Кавові станції	16	4	2		2	12
5	Тема 13. Жарильно-пекарське устаткування. Пароконвектомати.	16	4	2		2	12

<b>1</b>	<b>2</b>	<b>3</b>	<b>4</b>	<b>5</b>	<b>6</b>	<b>7</b>	<b>8</b>
6	Тема 14. Устаткування для шведського столу та кейтерингу. Допоміжне устаткування.	16	4	2		2	12
7	Тема 15. Устаткування для послуг оздоровчого комплексу, спортивних видів розваг	12	2	2		0	10
8	Тема 16. Устаткування для послуг з організації дозвілля.	12	2	0		2	10
9	Тема 17. Устаткування для конференц-та бізнесцентрів	12	2	2		0	10
10	Тема 18. Устаткування для пралень та хімчисток	14	2	0		2	12
	<b><i>Разом за семестр</i></b>	90	32	16	0	16	58
	<b><i>Разом за навчальний рік</i></b>	90	32	16	0	16	58
	<b><i>Форма підсумкового контролю</i></b>	<b><i>Екзамен</i></b>					

Розглянуто на засіданні кафедри туристичного та готельно-ресторанного бізнесу 14.06.2024 р., протокол №10

**Завідувач кафедри**



(підпис)

**Т.В. Тесленко**

**ЗАТВЕРДЖУЮ**

Проректор

ВНПЗ «Дніпровський гуманітарний  
університет»

**Тетяна АЛФЬОРОВА**

2024 р.

## ОБСЯГ НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ

### УСТАТКУВАННЯ ЗАКЛАДІВ ГОТЕЛЬНО-РЕСТОРАННОЇ СПРАВИ

(назва навчальної дисципліни)

Освітній  
ступінь

**бакалавр**

(назва ступеня вищої освіти)

Спеціальність

**241 «Готельно –  
ресторанна справа**

(шифр і назва)

на 2024 / 2025 навчальний рік

Форма

навчання

**заочна**

Обсяг

**3** кредитів ЄКТС,

**90**

годин

Кафедра (-и)

Туристичного та готельно-ресторанного бізнесу

Курс

**3/ семестр 6**

Групи

**ГР-**

№ теми згідно з РПНД	Назва теми (згідно з РПНД)	Загальний обсяг годин	Аудиторна робота			Самостійна (індивідуальна) робота
			Всього	Лекції	Сеінари і практи. заняття	
1	2	3	4	5	6	7
<b>6 семестр</b>						
1	Тема 1. Вступ. Класифікація устаткування закладів готельно-ресторанного господарства	10	0	0	0	10
2	Тема 2. Оснащення жилої, адміністративної, обслуговуючої та підсобної груп приміщень	12	2	2	0	10
3	Тема 3. Оснащення готельного номеру побутовими приладами, аудіо- та відеотехнікою	12	2	2	0	10
4	Тема 4. Устаткування для клінінгу	12	2	0	2	10
5	Тема 5. Універсальні кухонні машини та сортувально-калібрувальне устаткування	10	0	0	0	10

№ теми згідно з РПНД	Назва теми (згідно з РПНД)	Загальний обсяг годин	Аудиторна робота			Самостійна (індивідуальна) Робота
			Всього	Лекції	Практ. заняття	
<b>1</b>	<b>2</b>	<b>3</b>	<b>4</b>	<b>5</b>	<b>6</b>	<b>7</b>
6	Тема 6. Ваговимірювальне, контрольно-касове устаткування	10	2	2	0	8
7	Тема 7. Підйомно-транспортне устаткування. Технологічні автомати та механізовані лінії	12	2	2	0	10
8	Тема 8. Холодильне устаткування.	12	2	0	2	10
	<b>Разом за семестр</b>	90	12	8	4	78
	<b>Разом за навчальний рік</b>	90	12	8	4	78
	<b>Форма підсумкового контролю</b>	<b>Залік</b>				

Розглянуто на засіданні кафедри туристичного та готельно-ресторанного бізнесу 14.06.2024 р., протокол №10

**Завідувач кафедри**

(підпис)

**Т.В. Тесленко**

**ЗАТВЕРДЖУЮ**

Проректор

ВНПЗ «Дніпровський гуманітарний  
університет»

**Тетяна АЛФЬОРОВА**

2024 р.

## ОБСЯГ НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ

### УСТАТКУВАННЯ ЗАКЛАДІВ ГОТЕЛЬНО-РЕСТОРАННОЇ СПРАВИ

(назва навчальної дисципліни)

Освітній  
ступінь

**бакалавр**

(назва ступеня вищої освіти)

Спеціальність

**241 «Готельно –  
ресторанна справа**

(шифр і назва)

на 2024 / 2025 навчальний рік

Форма

навчання

**заочна**

Обсяг

**3** кредитів ЄКТС,

**90**

годин

Кафедра (-и)

**Туристичного та готельно-ресторанного бізнесу**

Курс

**4/ семестр 7**

Групи

**ГР-**

№ теми згідно з РПНД	Назва теми (згідно з РПНД)	Загальний обсяг годин	Аудиторна робота			Самостійна (індивідуальна) Робота
			Всього	Лекції	Практ. заняття	
1	2	3	4	5	6	7
<b>7 семестр</b>						
9	Тема 9. Мийне та очищувальне устаткування	10	0	0	0	10
10	Тема 10. Подрібнювальне та різальне устаткування	10	0	0	0	10
11	Тема 11. Устаткування для перемішування, замішування та дозувально-формувальне устаткування	12	2	2	0	10
12	Тема 12. Стравоварильне та водогрійне устаткування. Кавові станції	10	0	0	0	10
13	Тема 13. Жарильно-пекарське устаткування. Пароконвектомати.	12	2	2	0	10
14	Тема 14. Устаткування для шведського столу та кейтерингу. Допоміжне устаткування.	12	2	0	2	10

№ теми згідно з РПНД	Назва теми (згідно з РПНД)	Загальний обсяг годин	Аудиторна робота			Самостійна (індивідуальна) Робота
			Всього	Лекції	Практ. заняття	
1	2	3	4	5	6	7
15	Тема 15. Устаткування для послуг оздоровчого комплексу, спортивних видів розваг	10	0	0	0	10
16	Тема 16. Устаткування для послуг з організації дозвілля.	12	2	2	0	10
17	Тема 17. Устаткування для конференц-та бізнесцентрів	10	0	0	0	10
18	Тема 18. Устаткування для пралень та хімчисток	12	2	0	2	10
	<b><i>Разом за семестр</i></b>	90	10	6	4	80
	<b><i>Разом за навчальний рік</i></b>	90	10	6	4	80
	<b><i>Форма підсумкового контролю</i></b>	<b><i>Екзамен</i></b>				

Розглянуто на засіданні кафедри туристичного та готельно-ресторанного бізнесу 14.06.2024 р., протокол №10

Завідувач кафедри



(підпис)

**Т.В. Тесленко**



**ІНФОРМАЦІЙНЕ ТА МЕТОДИЧНЕ  
ЗАБЕЗПЕЧЕННЯ НАВЧАЛЬНОЇ  
ДИСЦИПЛІНИ**

**УСТАТКУВАННЯ ЗАКЛАДІВ ГОТЕЛЬНО-РЕСТОРАННОЇ СПРАВИ**

(назва навчальної дисципліни)

Освітній ступінь бакалавр Спеціальність 241 Готельно-ресторанна справа  
(назва ступеня вищої освіти) (шифр і назва)

на 2024/2025 навчальний рік

**Підручники**


1. Гуць В. С., Коваль О. А., Русавська В. А. Технологічне устаткування готелів, готельних комплексів: підручник Київ: Видавництво Ліра. К, 2019. 568 с.
2. Мальська М. П., Пандяк І. Готельний бізнес: теорія та практика : підручник . М-во освіти і науки України, Львівський нац. ун-т ім. І. Франка. К. : Центр учбової літератури, 2017. 470 с.
3. 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.

**Навчальні посібники**

1. Кулінка Ю.С. Технологічне обладнання закладів готельного і ресторанного господарства: навчально-методичний комплекс дисципліни для здобувачів вищої освіти спеціальності 015 Професійна освіта (Сфера обслуговування). Кривий Ріг: КДПУ, 2019. 240 с.
2. Линник О. І. Сучасні вимоги до устаткування закладів готельно-ресторанного господарства. Сучасний стан та перспективи розвитку економіки, фінансів, обліку та права : зб. тез доп. Міжнар. наук.-практ. конф. (14 листопада 2019 р.): у 10 ч. Полтава: ЦФЕНД, 2019. Ч. 8. С. 28-29.
3. Пічугіна Т. С., Ткачова С. С., Ткаченко О.П. Управління змінами: навч. пос. Х. ХДУХТ, 2017. 226 с

Розглянуто на засіданні кафедри туристичного та готельно-ресторанного бізнесу 14.06.2024 р., протокол №10.

Завідувач кафедри

  
(підпис)

**Т.В. Тесленко**

Додаток 3  
до Положення про  
організацію освітнього  
процесу у ВНПЗ  
«Дніпровський гуманітарний  
університет»

**ВИЩИЙ НАВЧАЛЬНИЙ ПРИВАТНИЙ ЗАКЛАД  
«ДНІПРОВСЬКИЙ ГУМАНІТАРНИЙ УНІВЕРСИТЕТ»**

**НАВЧАЛЬНО-НАУКОВИЙ ІНСТИТУТ**

**КАФЕДРА ТУРИСТИЧНОГО ТА ГОТЕЛЬНО-РЕСТОРАННОГО  
БІЗНЕСУ**

**ПЛАНІ СЕМІНАРСЬКИХ (ПРАКТИЧНИХ)  
ЗАНЯТЬ НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ**

**УСТАТКУВАННЯ ЗАКЛАДІВ ГОТЕЛЬНО-РЕСТОРАННОЇ СПРАВИ**

(назва навчальної дисципліни)

Освітній ступінь

**бакалавр**

(назва ступеня вищої освіти – бакалавр або магістр)

Спеціальність

**241 Готельно-ресторанна справа**

(шифр і назва)

Освітня програма

**Готельно-ресторанна справа**

(назва, дата і № наказу про затвердження ОП)

**наказ № 34-02 від 25.04.2024 р.**

Форма навчання

**денна**

(денна/заочна)

**у 2024/2025 навчальному році**

Плани семінарських  
(практичних) занять  
обговорені та схвалені  
на  
засіданні кафедри  
протокол від 14.06.2024 р. №  
10



**Завідувач кафедри  
Тетяна ТЕСЛЕНКО**

(підпис)

**Дніпро – 2024**

Устаткування закладів готельно-ресторанної справи // Плани семінарських (практичних) занять для денної/заочної форми навчання. Дніпро: ВВПЗ «Дніпровський гуманітарний університет», 2024. 46 с.

**РОЗРОБНИК(-И):** Лучанська Ю.Г., викладач кафедри туристичного та готельно-ресторанного бізнесу.

## **Змістовий модуль I. Устаткування готелів та закладів ресторанного господарства**

### **Тема 1. Вступ. Класифікація устаткування закладів готельно-ресторанного господарства**

#### *Семінарське заняття № 1 – 2 год.*

##### План:

1. Поняття та класифікація закладів готельного господарства, асортименту послуг, що надаються сучасними готельними підприємствами.
2. Класифікація та основні технічні характеристики устаткування закладів готельно-ресторанного господарства.
3. Вимоги, які надаються до устаткування закладів готельно-ресторанного господарства.
4. Принципи оснащення закладів готельно-ресторанного господарства

#### ***Основні поняття, терміни та категорії, що підлягають засвоєнню:***

*мотелі, молодіжні готелі, пансіонати, пляжні готелі, туристські готелі, орендовані кімнати, клуби з номерами, орендовані приміщення, гостьові будинки, бунгало, технологічне обладнання, технологічні, конструктивні, безпека праці, виробнича санітарія, ергономіка, технічна естетика*

#### *Практичне заняття № 1 – 2 год*

##### План:

1. Поняття та класифікація закладів готельного господарства, асортименту послуг, що надаються сучасними готельними підприємствами.
2. Класифікація та основні технічні характеристики устаткування закладів готельно-ресторанного господарства.
3. Вимоги, які надаються до устаткування закладів готельно-ресторанного господарства.
4. Принципи оснащення закладів готельно-ресторанного господарства

#### ***Уміння, які мають бути вироблені, та навички, які мають бути напрацьовані під час заняття:***

*- вміння користуватися науковими джерелами, виконувати їх критичне оцінювання, робити власні висновки, систематизувати опрацьовану інформацію;*

*- формування навичок аналізу та узагальнення власного практичного досвіду та досвіду роботи кращих закладів ресторанного та готельного господарства в сучасних ринкових умовах.*

#### ***Тести (для виявлення ступеня оволодіння потрібними теоретичними положеннями)***

1. Яке призначення устаткування в закладах готельно-ресторанного

господарства?

- a) для культурно-масових, оздоровчих послуг, для транспортних послуг;
  - b) для розміщення і перебування постояльців, для прибирання, прання, хімчистки;
  - c) для приготування їжі та організації харчування;
  - d) усі відповіді вірні.
2. За структурою робочого циклу механічне обладнання ділять на дві групи:
- a) періодичної і безперервної дії;
  - b) сортувальні та калібрувальні;
  - c) неавтоматичні та автоматичні;
  - d) усі відповіді вірні.
3. За ступенем автоматизації виконуваних машиною технологічних процесів розрізняють:
- a) автоматичної дії;
  - b) напівавтоматичної дії;
  - c) не автоматичної дії;
  - d) усі відповіді вірні.
4. Станина – це:
- a) вузли та деталі машин, що безпосередньо впливають на продукти харчування в процесі їх обробки;
  - b) місце в машині, де продукт обробляється робочими органами;
  - c) основна корпусна частина агрегату, машини, верстата і т.д., на якій монтують усі вузли й деталі;
  - d) деталь, що передає обертальний рух від одного вала механізму до іншого.
5. Корпус машини призначений для:
- a) захисту від зовнішніх впливів;
  - b) розміщення всередині приладу;
  - c) установки і монтажу всіх вузлів машини;
  - d) для закріплення машини на робочому місці.
6. Робоча камера – це:
- a) місце в машині, де продукт обробляється робочими органами;
  - b) основна корпусна частина агрегату, машини, верстата і т.д., на якій монтують усі вузли й деталі;
  - c) деталь, що передає обертальний рух від одного вала механізму до іншого;
  - d) вузли та деталі машин, що безпосередньо впливають на продукти харчування в процесі їх обробки.
7. Робочі органи – це:
- a) місце в машині, де продукт обробляється робочими органами;
  - b) основна корпусна частина агрегату, машини, верстата і т.д., на якій монтують усі вузли й деталі;
  - c) деталь, що передає обертальний рух від одного вала механізму до іншого;
  - d) вузли та деталі машин, що безпосередньо впливають на продукти харчування в процесі їх обробки.
8. Передавальний механізм:

- a) передає рух від вала двигуна до робочого органу машини;
- b) забезпечує необхідну температуру;
- c) забезпечує конвекцію повітря в робочій зоні;
- d) усі відповіді вірні.

9. Працездатність – це:

- a) часткове або повне порушення працездатності машини;
- b) стан машини, за якого вона виконує задані функції в межах параметрів;
- c) властивість машини виконувати свої функції, зберігаючи експлуатаційні показники;
- d) комплекс заходів із забезпечення можливості доступу до різних вузлів і деталей машини з метою технічного обслуговування.

10. Довговічність - це:

- a) часткове або повне порушення працездатності машини;
- b) стан машини, за якого вона виконує задані функції в межах параметрів;
- c) властивість машини виконувати свої функції, зберігаючи експлуатаційні показники;
- d) властивість машини зберігати працездатність протягом тривалого періоду експлуатації з необхідними перервами для технічного обслуговування і ремонту.

### **Завдання для самостійної роботи до Теми 1:**

1. Класифікація устаткування закладів готельно-ресторанного господарства.
2. Як можна поділити устаткування готелів відповідно до устрою?
3. Як можна класифікувати механічне устаткування в закладах ресторанного господарства?
4. На які класи ділять механічне обладнання за функціональним призначенням?
5. Які вимоги надаються до устаткування закладів готельно-ресторанного господарства?
6. Які вимоги можуть бути до технологічних машин?

### ***Практичне заняття № 2 – 2 год***

#### **План:**

1. Поняття та класифікація закладів готельного господарства, асортименту послуг, що надаються сучасними готельними підприємствами.
2. Класифікація та основні технічні характеристики устаткування закладів готельно-ресторанного господарства.
3. Вимоги, які надаються до устаткування закладів готельно-ресторанного господарства.
4. Принципи оснащення закладів готельно-ресторанного господарства

***Уміння, які мають бути вироблені, та навички, які мають бути напрацьовані під час заняття:***

- вміння користуватися науковими джерелами, виконувати їх критичне оцінювання, робити власні висновки, систематизувати опрацьовану інформацію;
- формування навичок аналізу та принципів оснащення устаткування ресторанного та готельного господарства в сучасних умовах.

### **Практичне завдання до Теми №1:**

1. Скласти план розташування меблів у залі закладів ресторанного господарства (класів: «першого», «вищого», «люкс», при готелі, дієтичного, пивного, рибного, м'ясного, вегетаріанського, з авторською кухнею, етнічною, креативною та кухнею ф'южн-спрямування, з кухнею народів світу, кабаре, клубу, нічного клубу, тощо) з урахуванням забезпечення оптимальних умов для споживачів і обслуговуючого персоналу.

2. Скласти план розташування технологічного устаткування та меблів у виробничих приміщеннях закладу ресторанного господарства.

### **Завдання для самостійної роботи до Теми №1:**

Підготувати інформаційне повідомлення на тему:

1. Класифікація устаткування закладів готельно-ресторанного господарства.
2. Основні технічні характеристики устаткування закладів готельно-ресторанного.
3. Вимоги до конструкцій і умов експлуатації устаткування закладів готельно-ресторанного господарства.
4. Принципи оснащення закладів готельно-ресторанного господарства.

## **Тема 2. Оснащення жилої, адміністративної, обслуговуючої та підсобної груп приміщень**

*Семінарське заняття № 2 – 2 год.*

План:

1. Основні засоби меблювання закладів готельно-ресторанного господарства залежно від призначення та функцій меблів.
2. Принцип дії обладнання для кондиціонування у готелях та закладах ресторанного господарства з індивідуальним або централізованим управлінням.
3. Правила експлуатації обладнання для кондиціонування у готелях та закладах ресторанного господарства з індивідуальним або централізованим управлінням.
4. Оснащення ванних та туалетних кімнат готельних номерів (душові кабінки, ванни тощо) та поверхових ванних кімнат.

**Основні поняття, терміни та категорії, що підлягають засвоєнню:** меблювання, стаціонарні, комбіновані, багатофункціональні, технічні, експлуатаційні, деревостружкова, деревоволокниста, пружинний блок, латексний наповнювач, поліуретанова піна, настінна спліт-система, мультіспліт-система, колонна спліт-система, касетні спліт-системи

### **Практичне заняття № 3 – 2 год**

#### **План:**

1. Основні засоби меблювання закладів готельно-ресторанного господарства залежно від призначення та функцій меблів.
2. Принцип дії обладнання для кондиціонування у готелях та закладах ресторанного господарства з індивідуальним або централізованим управлінням.
3. Правила експлуатації обладнання для кондиціонування у готелях та закладах ресторанного господарства з індивідуальним або централізованим управлінням.
4. Оснащення ванних та туалетних кімнат готельних номерів (душові кабінки, ванни тощо) та поверхових ванних кімнат.

**Уміння, які мають бути вироблені, та навички, які мають бути напрацьовані під час заняття:**

- вміння користуватися науковими джерелами, виконувати їх критичне оцінювання, робити власні висновки, систематизувати опрацьовану інформацію;
- формування навичок аналізу та принципів меблювання готельного господарства в сучасних умовах.

#### **Теоретичне завдання до Темі №2:**

1. Яка нормативна площа одномісного номеру готельного господарства?
2. На які групи підрозділять меблі за характером конструктивної структури?
3. Від чого залежать вимоги до меблів у закладах готельного господарства?
4. Які ви знаєте варіанти розміщення меблів у залах ресторанного господарства?
5. Класифікація засобів меблювання.
6. Які наповнювачі в меблях використовуються в закладах готельно-ресторанного господарства?
7. У які способи виконують розміщення меблів, залежно від форми житлової кімнати?
8. Яка номенклатура меблів, що застосовують у закладах готельно-ресторанного господарства?



### **Практичне завдання до Теми №2:**

1. Створити план-схему розміщення меблів та устаткування в однокімнатному номері готелю, який має три зірки, дотримуючись вимог до оснащення номерів готелів різних категорій.
2. Створити план-схему розміщення меблів та устаткування в двокімнатному номері готелю, який має чотири зірки, дотримуючись вимог до оснащення номерів готелів різних категорій.
3. Створити план-схему розміщення меблів та устаткування в трикімнатному номері готелю, який має п'ять зірок, дотримуючись вимог до оснащення номерів готелів різних категорій.

### **Практичне заняття № 4 – 2 год**

#### **План:**

1. Основні засоби меблювання закладів готельно-ресторанного господарства залежно від призначення та функцій меблів.
2. Принцип дії обладнання для кондиціонування у готелях та закладах ресторанного господарства з індивідуальним або централізованим управлінням.
3. Правила експлуатації обладнання для кондиціонування у готелях та закладах ресторанного господарства з індивідуальним або централізованим управлінням.
4. Оснащення ванних та туалетних кімнат готельних номерів (душові кабінки, ванни тощо) та поверхових ванних кімнат.

### **Уміння, які мають бути вироблені, та навички, які мають бути напрацьовані під час заняття:**

- вміння користуватися науковими джерелами, виконувати їх критичне оцінювання, робити власні висновки, систематизувати опрацьовану інформацію;
- формування навичок аналізу та принципів дії кондиціонування в закладах готельного та ресторанного господарства в сучасних умовах.

### **Теоретичне завдання до Теми №2:**

1. Поняття вентиляція та кондиціонування.
2. На які групи поділяється вентиляція, за способом переміщення повітря?
3. Які переваги та недоліки при примусовій вентиляції?
4. Класифікація систем примусової вентиляції.
5. Поняття повітряні оази та повітряний душ.
6. У якій послідовності розробляють систему вентиляції?
7. Класифікація систем кондиціонування.
8. Який принцип роботи кондиціонера?

### **Практичне завдання до Теми 2:**

Підготувати інформацію у формі доповіді, реферату або презентацію на

одну з тем:

1. Призначення, принцип дії, правила експлуатації обладнання для кондиціонування у готелях та закладах ресторанного господарства.
2. Класифікація та характеристика обладнання для кондиціонування у готелях та закладах ресторанного господарства.
3. Порівняння обладнання для кондиціонування вітчизняного та закордонного виробництва.

### **ТЕМА 3. Оснащення готельного номеру побутовими приладами, аудіо- та відеотехнікою.**

#### ***Семінарське заняття № 3 – 2 год.***

План:

1. Призначення та принцип дії електричних побутових приборів (фенів, прасок, чайників тощо), їх класифікацію та номенклатуру.
2. Вимоги, що висуваються до аудіо- та відеотехніки, яка встановлюється у жилих приміщеннях готелів.
3. Основні технічні характеристики відео- та DVD-програвачів, їх переваги та недоліки.
4. Засоби внутрішнього зв'язку в підприємствах готельного господарства

#### ***Основні поняття, терміни та категорії, що підлягають засвоєнню:***

*електричні побутові прилади, мала побутова техніка, велика побутова техніка, фен, стайлер, дифузор, настінний фен, праска, електро-чайники з відкритим нагрівальним елементом, електро-чайники із закритим нагрівальним елементом, чайники-термоси, термо-поти, телевізор, рідкокристалічний телевізор, лазерний телевізор, світлодіодний екран, кінескоп, рідкокристалічний телевізор (PK) LCD, плазмовий телевізор, smart-телевізор, проектор, DVD-програвачі, аналоговий сигнал, цифровий сигнал, USB-флеш-накопичувачі, флешки, радіосистема, телефон, інтернет*

#### ***Практичне заняття № 5 – 4 год***

План:

1. Призначення та принцип дії електричних побутових приборів (фенів, прасок, чайників тощо), їх класифікацію та номенклатуру.
2. Вимоги, що висуваються до аудіо- та відеотехніки, яка встановлюється у жилих приміщеннях готелів.
3. Основні технічні характеристики відео- та DVD-програвачів, їх переваги та недоліки.
4. Засоби внутрішнього зв'язку в підприємствах готельного господарства

***Уміння, які мають бути вироблені, та навички, які мають бути напрацьовані під час заняття:***

- вміння користуватися науковими джерелами, виконувати їх критичне оцінювання, робити власні висновки, систематизувати опрацьовану інформацію;
- формування навичок аналізу та принципів оснащення побутовими приладами, аудіо- та відеотехнікою в закладах готельного та ресторанного господарства в сучасних умовах.

### **Теоретичне завдання до Теми №3:**

1. На які групи поділяється побутова техніка?
2. Поняття фен та особливість його дії.
3. За якими параметрами характеризують фени?
4. Принцип роботи фенів та його різновид?
5. За якими ознаками класифікуються фени?
6. Поняття праска та прасування.
7. Який принцип дії праски?
8. Яка класифікація прасок?
9. Поняття чайник та його характеристика.
10. На які види поділяються чайники та особливість їх будови?
11. Поняття телевизор та його різновид, який може використовуватись в готельно-ресторанному господарстві?
12. Що таке кінескоп?
13. Які характеристики виділяють до рідкокристалічних телевизорів?
14. За якою формулою можна визначити оптимальний розмір екрану?
15. Які складові частини телевизора?
16. Поняття цифровий та аналоговий сигнал.

### **Практичне завдання до Теми 3:**

Створити звіт до практичного заняття в якому повинно міститись:

1. Дата проведення практичного заняття.
2. Стислий опис принципу дії електричних побутових приборів, аудіо- та відеотехніки, яка встановлюється у жилих приміщеннях готелів;
3. Варіанти застосування засобів внутрішнього зв'язку;
4. Аналіз технічних характеристик існуючих видів побутових приладів за наочними посібниками.
5. Висновки за роботою.

### **Практичне завдання до Теми 3(обрати одне):**

Підготувати інформацію у формі доповіді, реферату або презентації на одну з тем:

1. Призначення та принцип дії електричних побутових приборів, їх класифікацію та номенклатуру.
2. Вимоги, що висуваються до аудіо- та відеотехніки, яка встановлюється у жилих приміщеннях готелів.
3. Характеристика телевизорів за розміром екрану, системами проєкційних

- трубок, дизайном та виробником.
4. Основні технічні характеристики відео- та DVD-програвачів, їх переваги та недоліки.
  5. Засоби внутрішнього зв'язку в підприємствах готельного господарства.

#### **Тема 4. Устаткування для клінінгу**

##### ***Семінарське заняття № 4 – 2 год.***

План:

1. Особливості використання клінінгових технологій у закладах готельного господарства.
2. Класифікація устаткування для професійного прибирання.
3. Обладнання систем центрального пило прибирання.

##### ***Основні поняття, терміни та категорії, що підлягають засвоєнню:***

*клінінг, пароочищувачі, підмітальні машини, мінімийки, аквафільтр, пилосос, ротори, сушка, парогенератор, візок*

##### ***Практична робота №6 – 4 год.***

План:

1. Особливості використання клінінгових технологій у закладах готельного господарства.
2. Класифікація устаткування для професійного прибирання.
3. Обладнання систем центрального пило прибирання.

##### ***Уміння, які мають бути вироблені, та навички, які мають бути напрацьовані під час заняття:***

*- вміння користуватися науковими джерелами, виконувати їх критичне оцінювання, робити власні висновки, систематизувати опрацьовану інформацію;*

*- формування навичок аналізу та закріплення знань з групи устаткування для клінінгу в закладах готельного та ресторанного господарства в сучасних умовах.*

##### **Теоретичне завдання до Теми №4:**

1. Поняття «клінінг» та його види за різними категоріями.
2. Від чого залежить принцип добирання професійне устаткування для клінінгу?
3. Яка класифікація професійного прибирального устаткування за призначенням?
4. Яка класифікація клінінгового устаткування за сферами використання?
5. На які види поділяється прибиральна техніка?
6. Яка класифікація прибирального устаткування за сферою застосування?
7. Які способи видалення сміття ви знаєте?
8. Як відбувається процес очищення при системі централізованого

- пиловидалення?
9. Які переваги від системи централізованого пиловидалення?
  10. Поняття пилосос та принцип його дії?
  11. На які класи можна поділити пилососи?
  12. Які найбільш поширені за компонуванням є види пилососів?
  13. Призначення підмітальних машин та їх різновид.
  14. Які розрізняють види підлогомиїних машин?
  15. Призначення роторів та їх характеристика.
  16. Призначення та принцип дії парогенераторів.

#### **Практичне завдання до Теми 4:**

1. Розробити графік прибирання для закладу готельного господарства будь якого класу, в якому потрібно вказати дату, вид приміщення або зону прибирання та устаткування, яке буде використано під час виконання задачі.
2. Розробити графік прибирання для закладу ресторанного господарства будь якого класу, в якому потрібно вказати дату, вид приміщення або зону прибирання та устаткування, яке буде використано під час виконання задачі.

#### **Завдання для вільного вибору до Теми 4:**

Підготувати інформацію у формі доповіді, реферату або презентації на одну з тем:

1. Клінінг і клінінгові технології в готельному господарстві.
2. Система видалення сміття.
3. Система централізованого пиловидалення.
4. Устаткування для прибирання в готельно-ресторанному господарстві

### **ТЕМА 5. Універсальні кухонні машини та сортувально-калібрувальне устаткування.**

#### ***Семінарське заняття № 5 – 2 год.***

План:

1. Класифікація та маркування механічного устаткування.
2. Принцип розрахунку основних технічних характеристик устаткування.
3. Вимоги, що ставляться до машин закладів ресторанного господарства.
4. Класифікацію універсальних кухонних машин (УКМ)

#### ***Основні поняття, терміни та категорії, що підлягають засвоєнню:***

*продуктивність, потужність, сортувально-калібрувальне, мийне, очищувальне, подрібнювальне, різальне, місильно-перемішувальне, дозувальне-формувальне, пресувальне, універсальні кухонні машини, неавтоматизованої дії, напів-автоматизовані, автоматизовані, одно-операційні, багатоопераційні, багатоцільові, коефіцієнт корисної дії (ККД)*

План:

1. Класифікація та маркування механічного устаткування.
2. Принцип розрахунку основних технічних характеристик устаткування.
3. Вимоги, що ставляться до машин закладів ресторанного господарства.
4. Класифікацію універсальних кухонних машин (УКМ)

**Уміння, які мають бути вироблені, та навички, які мають бути напрацьовані під час заняття:**

- вміння користуватися науковими джерелами, виконувати їх критичне оцінювання, робити власні висновки, систематизувати опрацьовану інформацію;
- формування навичок аналізу та закріплення знань з групи універсальні кухонні машини та сортувально-калібрувальне устаткування в закладах готельного та ресторанного господарства в сучасних умовах.

**Теоретичне завдання до Теми №5:**

1. За якими ознаками можна класифікувати Механічне устаткування закладів ресторанного господарства?
2. Які техніко-економічні показники технологічного обладнання для оцінки ефективності ви знаєте?
3. Поняття «продуктивність».
4. Поняття «теоретична продуктивність».
5. Що називають універсальною кухонною машинною (УКМ)?
6. Назвіть переваги та недоліки УКМ?
7. Як класифікують УКМ?
8. Яке устаткування належить до універсальних кухонних машин?
9. Яке призначення сортувально-калібрувальних машин?
10. Якими способами відбувається калібрування в сортувально-калібрувальних машинах?
11. Яка сфера застосування та класифікація просіювачів?
12. За якими правилами відбувається маркування устаткування?
13. Чим відрізняється машини періодичної дії від безперервної дії?
14. На які машини можна поділяти технологічне устаткування за виконуваними операціями?

**Практичне завдання до Теми 5:**

Заповнити таблицю. Проаналізуйте переваги та недоліки універсальних кухонних машин

Вид УКМ	Призначення	Переваги	Недоліки


### **Завдання для вільного вибору до Теми 5:**

Підготувати інформацію у формі доповіді, реферату або презентації на одну з тем:

1. Класифікацію універсальних кухонних машин (УКМ).
2. Особливості комплектації універсальних кухонних машин (УКМ).
3. Технологічні можливості та технічні характеристики універсальних кухонних машин загального призначення.

### **Тема 6. Ваговимірювальне, контрольно-касове устаткування**

#### *Семінарське заняття № 6 – 2 год.*

План:

1. Призначення ваговимірювального устаткування.
2. Класифікація та принцип дії вагів різних типів: важільних, електронних.
3. Вимоги, що висуваються до ваговимірювального устаткування: метрологічні, експлуатаційні, санітарно-гігієнічні тощо.
4. Призначення реєстраторів розрахункових операцій, їх місце в організації роботи закладів готельно-ресторанного господарства.
5. Конструкції реєстраторів розрахункових операцій, опанування їх класифікацію.

#### ***Основні поняття, терміни та категорії, що підлягають засвоєнню:***

*ваги, важільні, механічні, електронні, настільні, підвісні, пересувні, стаціонарні, гирні, шкальні, циферблатні, технологічні, лабораторні, метрологічні, гирі, клавіатура, принтер, торгово-експлуатаційні, санітарно-гігієнічні, реєстратор розрахункових операцій, фіскальні функції, фіскальна пам'ять, електронний контрольно-касовий апарат, електронний контрольно-касовий реєстратор, комп'ютерно-касова система, електронний таксометр, автомат з продажу товарів*

#### *Практична робота №8 – 4 год.*

План:

1. Призначення ваговимірювального устаткування.
2. Класифікація та принцип дії вагів різних типів: важільних, електронних.
3. Вимоги, що висуваються до ваговимірювального устаткування: метрологічні, експлуатаційні, санітарно-гігієнічні тощо.
4. Призначення реєстраторів розрахункових операцій, їх місце в організації роботи закладів готельно-ресторанного господарства.

5. Конструкції реєстраторів розрахункових операцій, опанування їх класифікацію.

**Уміння, які мають бути вироблені, та навички, які мають бути напрацьовані під час заняття:**

- вміння користуватися науковими джерелами, виконувати їх критичне оцінювання, робити власні висновки, систематизувати опрацьовану інформацію;
- формування навичок аналізу та закріплення знань з різновиду ваговимірального та контрольо-касового устаткування у закладах готельного та ресторанного господарства в сучасних умовах.

**Тести (для виявлення ступеня оволодіння потрібними теоретичними положеннями):**

1. Як класифікують ваги за способом встановлення на місці експлуатації?
  - a) Вага з візуальним відліком та з документальною реєстрацією показань зважування;
  - b) Ваги настільні, пересувні, стаціонарні;
  - c) Гирні, шкальні, шкально-гирні, циферблатні, оптичні;
  - d) Важільно-механічні, електронно-тензометричні, пружинні;
2. Як розрізняються ваги за видом відлікового механізму :
  - a) Електронні, настільні, стаціонарні;
  - b) Електронні, важільні, стаціонарні;
  - c) Підвісні, електронні, шкальні;
  - d) Шкально-гирьові, цифрові електронні, циферблатні;
3. Як часто проводиться державна перевірка і таврування ваговимірального устаткування?
  - a) Один раз у півроку;
  - b) Кожного місяця;
  - c) По мірі необхідності;
  - d) Один раз в рік;
4. Як називається пристрій, за допомогою якого стрілка виставляється на «0» в вагах настільних циферблатних?
  - a) Тарувальної камери;
  - b) Рідинного рівня;
  - c) Гирі;
  - d) Заспокоювача коливань;
5. Який пристрій регулює частоту коливань стрілки в настільних циферблатних вагах?
  - a) Тарокомпенсатор;
  - b) Масляний заспокоювач;
  - c) Рідинний рівень;
  - d) Баластна камера;
6. Як регулюється горизонтальне положення настільних циферблатних ваг за



- рівнем?
- Масляним заспокоювачем;
  - Квадрантним силовимірювачем;
  - Гвинтовими ніжками;
7. Які метрологічні параметри визначають при технічній повірці циферблатних ваг?
- Сталість показань, наявність пломб, клас точності;
  - Чутливість, похибка показань, наявність товарного знаку заводу-виготовлювача;
  - Чутливість, сталість, точність вимірювання, наявність пломби;
  - Стійкість, точність зважування, чутливість, сталість показників;
8. Реєстратор розрахункових операцій – це:
- Це пристрій або програмно-технічний комплекс, в якому реалізовані фіскальні функції і який призначений для реєстрації розрахункових операцій при продажу товарів (наданні послуг), операцій з купівлі-продажу іноземної валюти;
  - Це пристрій або програмно-технічний комплекс, який призначений для реєстрації розрахункових операцій при продажу товарів;
  - Це пристрій, що призначений для реєстрації розрахункових операцій та обліку реалізуємої продукції;
  - Це програмно-технічний комплекс, в якому реалізовані фіскальні функції;
9. Блок фінансової (фіскальної) пам'яті – енергонезалежний пристрій...
- Який накопичує інформацію про виручку ЕККМ від зміни до зміни;
  - Який накопичує інформацію про оборот коштів та сировини від зміни до зміни;
  - Який накопичує інформацію про обіг сировини від зміни до зміни;
  - Який накопичує інформацію про виручку ЕККМ на протязі доби;

### Практичне завдання до Теми 6:

1. Користуючись матеріалами лекції та додатковими джерелами літератури, вивчіть будову ваг, призначення окремих деталей і механізмів. Вивчення будови оформити у вигляді Таблиці 1.

*Таблиця 1*

#### Конструкція ваг

№ з/п	Назва вузла, деталі	Призначення вузла, деталі
1	Ніжка гвинтова	Для встановлення ваг у горизонтальне положення
2	?	?
3	?	?
4		

2. Користуючись матеріалами лекції та додатковими джерелами

літератури, вивчіть будову електронного контрольно-касового апарату, призначення окремих деталей і механізмів. Вивчення будови оформити у вигляді Таблиці 2.

Таблиця 2

### Конструкція ЕККА

№ з/п	Назва вузла, деталі	Призначення вузла, деталі
1	Корпус (кожух)	для розміщення вузлів і механізмів апарата і захисту їх від безконтрольного доступу
2	?	?
3	?	?
4		

### Практичне завдання до Теми 6:

Підготувати інформацію у формі доповіді, реферату або презентації на одну з тем:

1. Класифікація та принцип дії вагів різних типів: важільних, електронних.
2. Призначення реєстраторів розрахункових операцій, їх місце в організації роботи закладів готельно-ресторанного господарства.
3. Конструкції реєстраторів розрахункових операцій, опанування їх класифікацію.

### Тема 7. Підйомно-транспортне устаткування. Технологічні автомати та механізовані лінії.

*Семінарське заняття № 7 – 2 год.*

План:

1. Призначення підйомно-транспортного устаткування та його класифікація.
2. Призначення технологічних автоматів та їх функціональні вузли: дозуючі, формуючі, транспортуючі тощо.
3. Класифікація ліній для організації обслуговування споживачів.
4. Торговельні автомати для автоматизації торговельних операцій у закладах ресторанного господарства.
5. Класифікація торговельних автоматів.

**Основні поняття, терміни та категорії, що підлягають засвоєнню:**

*підйомно-транспортне, вантажопідйомні, транспортувальні, вантажно-розвантажувальні, штабелювальні, ліфт, патерностер, ескалатори, шахта, завантажувально-накопичувальний пристрій, транспортні системи, система*

*товарної обробки, система видачі товару, розрахунковий (монетний) вузол, система автоматичних пристроїв, система забезпечення режиму збереження товару, допоміжне устаткування, корпус*

### ***Практична робота №9 – 4 год.***

План:

1. Призначення підйомно-транспортного устаткування та його класифікація.
2. Призначення технологічних автоматів та їх функціональні вузли: дозуючі, формуючі, транспортуючі тощо.
3. Класифікація ліній для організації обслуговування споживачів.
4. Торговельні автомати для автоматизації торговельних операцій у закладах ресторанного господарства.
5. Класифікація торговельних автоматів.

***Уміння, які мають бути вироблені, та навички, які мають бути напрацьовані під час заняття:***

- *вміння користуватися науковими джерелами, виконувати їх критичне оцінювання, робити власні висновки, систематизувати опрацьовану інформацію;*
- *формування навичок аналізу та закріплення знань з різновиду підйомно-транспортного устаткування, технологічних автоматів та механізованих ліній у закладах готельного та ресторанного господарства в сучасних умовах.*

***Тести (для виявлення ступеня оволодіння потрібними теоретичними положеннями):***

1. Підйомно-транспортне устаткування – це:
  - a) машини і механізми, призначені для механізації робіт при навантаженні і розвантаженні сировини;
  - b) машини і механізми, призначені для реєстрації розрахункових операцій;
  - c) машини і механізми, призначені для фасування та зберігання сировини;
  - d) машини і механізми, призначені для чищення овочів;
2. За характером переміщення вантажу підйомно-транспортне устаткування поділяють:
  - a) періодичної дії та безперервної дії;
  - b) з електричним приводом та гравітаційні;
  - c) транспортне та вантажне;
  - d) атоматизоване та напіваавтоматизоване;
3. До вантажо-підйомного устаткування відносять:
  - a) електронавантажувачі, електроштабелери;
  - b) візки, конвеєри;
  - c) ліфти, піднімачі, електроталі;
  - d) м'ясорозпушувачі, овочерізки;

4. При обриві троса ліфта вони заклинюються між напрямними і роликами кабіни
  - a) дверні затвори;
  - b) ролики;
  - c) уловлювачі;
  - d) двері;
5. При укладанні товарів у штабелі їхня висота не повинна перевищувати:
  - a) 5 м;
  - b) 1 м;
  - c) 2 м;
  - d) 10 м;
6. Номенклатура устаткування ВВВ-1250 означає:
  - a) піднімальний стіл вантажопідйомністю 630 кг;
  - b) візок вантажний з виловним захватом, вантажопідйомністю 1250кг;
  - c) візок вантажний вантажопідйомністю 1250 кг;
  - d) конвеєр пластинчастий довжиною 1250 мм;
7. У завантажувально-розвантажувального обладнання основними функціями є:
  - a) навантаження і розвантаження сировини;
  - b) завантаження вантажів на транспортні засоби та їх розвантаження;
  - c) фасування та зберігання сировини;
  - d) транспортування сировини;
8. За основним функціональним призначенням підйомно-транспортне устаткування поділяють:
  - a) періодичної дії та безперервної дії;
  - b) транспортує та вантажопідйомне, завантажувально-розвантажувальні;
  - c) з електричним приводом та гравітаційні;
  - d) електричне та механічне;
9. До транспортуючого устаткування відносять:
  - a) електронавантажувачі, електроштабелери;
  - b) візки, конвеєри;
  - c) ліфти, піднімачі, електроталі;
  - d) домкрати, лебідки;
10. При спрацюванні цих контактів привід ліфта відключається:
  - a) кінцеві вимикачі;
  - b) уловлювачі;
  - c) ролики;
  - d) лебідка;

### **Практичне завдання до Теми 7:**

1. Користуючись матеріалами лекції та додатковими джерелами літератури, вивчіть будову ліфтів, призначення окремих деталей і механізмів. Вивчення будови оформити у вигляді Таблиці 1.

*Таблиця 1*

### Конструкція ліфта

№ з/п	Назва вузла, деталі	Призначення вузла, деталі
1	Противаги	зрівноважують масу кабіни і частину маси вантажу, що дозволяє зменшити потужність електродвигуна
2	?	?
3	?	?
4		

2. Користуючись матеріалами лекції та додатковими джерелами літератури, проаналізуйте переваги та недоліки торговельних автоматів для автоматизації торговельних операцій у закладах ресторанного господарства. Аналіз провести у вигляді Таблиці 2.

*Таблиця 1*

Вид торговельного автомату	Призначення	Переваги	Недоліки

#### **Завдання для вільного вибору до Теми 7:**

Підготувати інформацію у формі доповіді, реферату або презентації на одну з тем:

1. Призначення технологічних автоматів та їх функціональні вузли: дозуючі, формуючі, транспортуючі тощо.
2. Класифікація ліній для організації обслуговування споживачів.
3. Торговельні автомати для автоматизації торговельних операцій у закладах ресторанного господарства.

### **Тема 8. Холодильне устаткування**

*Семінарське заняття № 8 – 2 год.*

План:

1. Класифікацію холодильного устаткування: за режимом, виконанням, конструктивним рішенням.
2. Класифікація, принцип дії апаратів для охолодження соків, одержання

- м'якого морозива.
3. Класифікація, принцип дії граніторів, льодогенераторів для приготування харчового льоду.
  4. Холодильне обладнання готельних номерів. Принцип дії та правила експлуатації холодильного обладнання готельних номерів, міні-барів.

**Основні поняття, терміни та категорії, що підлягають засвоєнню:**

*аміак, фреон, стаціонарні холодильні камери, збірні холодильні камери, холодильні шафи, холодильні вітрини, холодильні прилавки, охолоджувальні столи, охолоджувачі напоїв, льодогенератори, фризери, бонети, премікс*

**Практична робота №10 – 4 год.**

**План:**

1. Класифікацію холодильного устаткування: за режимом, виконанням, конструктивним рішенням.
2. Класифікація, принцип дії апаратів для охолодження соків, одержання м'якого морозива.
3. Класифікація, принцип дії граніторів, льодогенераторів для приготування харчового льоду.
4. Холодильне обладнання готельних номерів. Принцип дії та правила експлуатації холодильного обладнання готельних номерів, міні-барів.

**Уміння, які мають бути вироблені, та навички, які мають бути напрацьовані під час заняття:**

- вміння користуватися науковими джерелами, виконувати їх критичне оцінювання, робити власні висновки, систематизувати опрацьовану інформацію;
- формування навичок аналізу та закріплення знань з різновиду холодильного устаткування у закладах готельного та ресторанного господарства в сучасних умовах.

**Тести (для виявлення ступеня оволодіння потрібними теоретичними положеннями):**

**Практичне завдання до Теми 8:**

Користуючись матеріалами лекції та додатковими джерелами літератури, вивчіть будову холодильного устаткування, призначення окремих деталей і механізмів. Вивчення будови оформити у вигляді Таблиці 1.

*Таблиця 1*

*Конструкція холодильного устаткування*

№ з/п	Назва вузла, деталі	Призначення вузла, деталі
1	Випарник	пристрій, що має вигляд змієвикової ребристо-трубної батареї, в якій

		відбувається кипіння холодильного агента в умовах низької температури за рахунок теплоти, що поглинається з навколишнього середовища.
2	?	?
3	?	?
4		

### **Практичне завдання до Теми 8:**

Підготувати інформацію у формі доповіді, реферату або презентації на одну з тем:

1. Класифікація, принцип дії апаратів для охолодження соків, одержання м'якого морозива.
2. Класифікація, принцип дії граніторів, льодогенераторів для приготування харчового льоду.
3. Холодильне обладнання готельних номерів. Принцип дії та правила експлуатації холодильного обладнання готельних номерів, міні-барів.

## ПЕРЕЛІК ПИТАНЬ ДО ПІДСУМКОВОГО КОНТРОЛЮ:

1. Які вимоги висуваються до сучасного керівника підприємства готельно-ресторанного профілю?
2. Дайте визначення понять «менеджмент», «управління» та «управлінські відносини».
3. Назвіть основні завдання теорії менеджменту.
4. Назвіть особливості менеджерської діяльності на підприємствах готельного бізнесу.
5. Визначте місію підприємств різної зірковості.
6. За якими критеріями класифікуються цілі підприємств готельно-ресторанного бізнесу?
7. Перелічіть напрями, за якими встановлюються цілі підприємств готельно-ресторанного бізнесу.
8. Яким вимогам повинні відповідати вірно сформульовані цілі?
9. Назвіть основні групи менеджерів залежно від складності вирішуваних ними задач і функцій.
10. Перелічіть основні види менеджменту.
11. В чому полягає сутність організаційного, стратегічного, виробничого та фінансового менеджменту?
12. Назвіть основні принципи менеджменту.
13. Охарактеризуйте історичні етапи розвитку теорії і практики менеджменту.
14. Назвіть основні напрями, які заклали основу науки управління.
15. Поясніть сутність кількісного і процесного підходів в менеджменті.
16. Охарактеризуйте системний і ситуативний підходи в менеджменті.
17. Перелічіть основні положення сучасної концепції менеджменту.
18. В чому полягає сутність поняття «організаційна структура управління»?
19. Поясніть термін «рівень управління». Охарактеризуйте рівні управління організацією.
20. Дайте характеристику вертикальному і горизонтальному розподілу праці.
21. Назвіть основні види розподілу праці.
22. Охарактеризуйте напрями вертикального розподілу праці.
23. Розкрийте сутність лінійної, функціональної, лінійно-функціональної і лінійно-штабної структур управління.
24. Дайте характеристику бюрократичній, дивізійній і матричній структурам управління.
25. Які етапи виділяють у процесі формування організаційних структур управління?
26. Які види організаційних структур застосовуються у готельно-ресторанному бізнесі?
27. У чому полягають негативні сторони лінійних, функціональних та лінійно-функціональних організаційних структур?



28. Якими є позитивні сторони лінійно-штабної, дивізійної та матричної організаційних структур?
29. Чим зумовлюється необхідність реструктуризації підприємств готельно-ресторанного бізнесу?
30. За якими напрямками може здійснюватись розподіл праці у структурі управління?
31. Як спеціалізація впливає на ефективність структури управління?
32. Дайте визначення вертикальних, горизонтальних, лінійних зв'язків.
33. Назвіть переваги і недоліки централізації і децентралізації управління.
34. Дайте визначення функції та процесу управління.
35. Поясніть зміст функції управління.
36. Назвіть основні функції менеджменту та дайте їм стислу характеристику.
37. Поясніть взаємозв'язок функцій управління.
38. Перелічіть основні принципи формування планів організації.
39. Що є інструментами планування діяльності підприємства?
40. Перелічіть види робіт, що включає функція планування.
41. В чому полягає сутність планування у туризмі?
42. Дайте визначення стратегічному та тактичному плануванню.
43. Поясніть взаємозв'язок функцій організації і планування в туризмі.
44. Наведіть характеристику організаційної функції в туризмі.
45. Які принципи полягають в основі здійснення організаційної функції?
46. Дайте визначення поняттю «принципи управління».
47. На які групи поділяються принципи управління?
48. Перелічіть загальні принципи управління та дайте їм стислу характеристику.
49. В чому полягає сутність принципу поєднання централізації і децентралізації?
50. Назвіть форми демократизації управління.
51. Поясніть зміст принципу стійкості і мобільності системи управління.
52. Дайте визначення поняттю «контроль».
53. В чому полягає сутність контролю в менеджменті?
54. Дайте характеристику функції контролю.
55. Яке значення має система контролю в процесі управління?
56. Яку роль відіграє зворотній зв'язок у системі контролю?
57. Які вимоги ставляться до системи контролю?
58. Поясніть дію зворотного зв'язку у системі контролю.
59. Як визначається ефективність контролю?
60. Який зміст має критерій визначення меж контролю?
61. Що представляє собою попередній контроль і в яких областях він використовується?
62. Назвіть і охарактеризуйте види попереднього контролю.
63. У яких випадках використовується поточний контроль?
64. Що є метою завершального контролю?

65. Перелічите етапи процедури контролю та дайте їм стислу характеристику.
66. Які існують підходи до мотивації праці?
67. За якими ознаками класифікуються потреби людини?
68. Охарактеризуйте чотири етапи у розвитку теоретичних поглядів на мотивацію.
69. Суть і особливості змістовних теорій мотивацій (теорії Маслоу, Альдерфера, Герцберга, Мак-Клелланда).
70. Визначення поведінки людини у світлі процесійних теорій мотивації (теорія очікувань, справедливості, концепція партисипативного управління, модель Портера-Лоулера).
71. За якими групами підрозділяються сучасні теорії мотивації?
72. На яких людських якостях ґрунтуються змістовні та процесуальні теорії мотивації?
73. Поясніть сутність теорії мотивації по Маслоу, назвіть її недоліки.
74. Дайте характеристику типам потреб, що відносяться до теорії потреб МакКлелланда.
75. Які існують категорії чинників у двох факторної теорії Герцберга.
76. В чому полягає сутність теорії очікувань?
77. Що є основним положення теорії справедливості?
78. Охарактеризуйте модель Портеру – Лоулера.
79. За якими групами здійснюється класифікація туристських мотивацій при виборі подорожі та в чому полягає їх сутність?
80. Дайте характеристику категоріям туристських мотивів.
81. Перелічите та охарактеризуйте основні етапи прийняття рішення про покупку турпродукту.
82. Назвіть існуючі бар'єри до подорожі.
83. Дайте визначення поняттю «стиль управління».
84. В чому полягає єдність методів і стилю управління?
85. Від яких критеріїв залежить вибір стилю управління?
86. За якими групами класифікуються стилі управління?
87. Дайте характеристику авторитарного стилю управління.
88. В чому полягає сутність демократичного стилю управління?
89. Які відмінні риси властиві ліберальному стилю управління?
90. Які ви знаєте різновиди особових профілів рішень?
91. Що таке методи управління і які їх види ви знаєте?
92. Розкрийте зміст організаційно-адміністративних методів управління.
93. Охарактеризуйте економічні методи управління.
94. Назвіть характерні риси соціально-психологічних методів управління.
95. Які форми економічних методів управління ви знаєте?
96. В чому полягає основна мета використання соціально-психологічних методів?
97. В чому полягає сутність самоврядування в організаціях?
98. Назвіть основні форми виробничої демократії.

99. Дайте визначення поняттю «конкурентні переваги організації».
100. Які види ресурсів лежать в основі конкурентних переваг?
101. Назвіть два види конкурентних переваг та поясніть в чому полягає їх різниця?
102. Назвіть найбільш часто використовувані напрями діяльності організацій індустрії гостинності по досягненню конкурентних переваг, а також необхідні умови їх здійснення і можливі ризики.
103. Що розуміється під термінами «бренд» і «брендінг»?
104. Назвіть шість особливостей поняття «бренд», розкрийте їх сутність.
105. Які конкурентні переваги організації готельно-ресторанних послуг забезпечує наявність відомого бренду?
106. Назвіть і охарактеризуйте основні етапи створення і управління брендами організації.
107. Які є стратегії вибору назви бренду й які вони мають переваги та недоліки?
108. Які стратегії брендінгу використовуються організаціями в готельно-ресторанному бізнесі?
109. Перелічіть рівні лояльності споживачів до бренду організацій індустрії гостинності.
110. Перелічіть основні принципи формування конкурентоздатного бренду в готельно-ресторанному господарстві.
111. Яке значення має стратегія диференціації бренду в організаціях готельно-ресторанної сфери?
112. Що розуміють під якістю туристичних послуг?
113. З якою метою в індустрії гостинності розробляються стандарти обслуговування?
114. Яку роль відіграє персонал в поліпшенні якості готельних послуг?
115. Які вимоги ставляться до персоналу готельно-ресторанної сфери?
116. Назвіть основні складові розвиненої корпоративної культури в організаціях готельно-ресторанного бізнесу.
117. Які проблеми формування корпоративної культури існують в даний час в організаціях сфери послуг?
118. Назвіть загальні риси та відмінності у філософії таких моделей управління якістю тур послуг, як "TQM" і "Six sigma".
119. Назвіть основні причини підвищення ефективності використання персоналу готельних і ресторанных підприємств.
120. В чому полягає основний зміст поняття «корпоративна культура»?
121. За якими формами відбувається вплив корпоративної культури на конкурентоздатність готельних і ресторанных підприємств?
122. Охарактеризуйте зовнішню та внутрішню сторони корпоративної культури.
123. Перелічіть ознаки розподілу культури миру на групи та назвіть їх відмітні характеристики.
124. Поясніть командні ролі працівників в організації індустрії туризму ви знаєте?

125. Які методи використовуються для вивчення персоналу з погляду їх сумісності для роботи в міжнародній команді?