

**МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ**  
**Одеська національна академія харчових технологій**

**РОБОЧА ПРОГРАМА НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ**  
**Устаткування закладів готельно-ресторанного господарства**

Обов'язкова навчальна дисципліна

Мова навчання – українська

Освітньо-професійна програма «Готельно – ресторанна справа»

Код та найменування спеціальності 241 «Готельно - ресторанна справа»

Шифр та найменування галузі знань 24 «Сфера обслуговування»

Ступінь вищої освіти бакалавр

Розглянуто, схвалено та затверджено  
Методичною радою академії

РОЗРОБЛЕНО ТА ЗАБЕЗПЕЧУЄТЬСЯ: кафедрою процесів, обладнання та енергетичного менеджменту Одеської національної академії харчових технологій

РОЗРОБНИК (розробники): Хомічук Віктор Андрійович, доцент, кандидат технічних наук

Розглянуто та схвалено на засіданні кафедри процесів, обладнання та енергетичного менеджменту

Протокол від «27» травня 2021 р. № 7

Завідувач кафедри /ПІДПИСАНО/  
(підпис)

Олег БУРДО  
Ім'я, ПРІЗВИЩЕ

Розглянуто та схвалено методичною радою зі спеціальностей 241 «Готельно-ресторанна справа» галузь знань 24 «Сфера обслуговування»

Голова ради /ПІДПИСАНО/  
(підпис)

Вікторія ТКАЧ  
Ім'я, ПРІЗВИЩЕ

Гарант освітньої програми /ПІДПИСАНО/  
(підпис)

Тетяна ЛЕБЕДЕНКО  
Ім'я, ПРІЗВИЩЕ

Розглянуто та схвалено Методичною радою академії  
Протокол від «31» серпня 2021 р. № 1

Секретар Методичної ради академії /ПІДПИСАНО/  
(підпис)

Валерій МУРАХОВСЬКИЙ  
Ім'я, ПРІЗВИЩЕ

## ЗМІСТ

1	Пояснювальна записка.....	4
1.1	Мета та завдання навчальної дисципліни .....	4
1.2	Компетентності, які може отримати здобувач вищої освіти.....	4
1.3	Міждисциплінарні зв'язки.....	5
1.4	Обсяг навчальної дисципліни в кредитах ЄКТС.....	5
2	Зміст дисципліни:.....	5
2.1	Програма змістових модулів.....	5
2.2	Перелік практичних робіт.....	6
2.3	Перелік завдань до самостійної роботи.....	6
3	Критерії оцінювання результатів навчання.....	7
4	Інформаційне забезпечення.....	8

## 1. Пояснювальна записка

### 1.1. Мета та завдання навчальної дисципліни

Основною метою вивчення навчальної дисципліни «Устаткування закладів готельно-ресторанного господарства» є набуття студентами необхідних знань і навичок щодо вибору, розміщення устаткування для готелів, а також навичок, пов'язаних з вибором, експлуатацією, розміщенням механічного, теплового, холодильного і торговельного устаткування для закладів ресторанного господарства; підготовка спеціалістів, спроможних знати й вирішувати питання використання нових видів машин і апаратів.

Основними завданнями вивчення дисципліни «Устаткування закладів готельно-ресторанного господарства» є навчити студентів аналізувати свою практичну діяльність, вмінню знаходити оптимальні рішення виробничих завдань.

Здобувачі повинні:

#### **знати:**

– 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;

– методику розрахунків теоретичної продуктивності апаратів.;

#### **вміти:**

–раціонально вибрати устаткування для закладів готельно-ресторанного господарства;

– експлуатувати різні види устаткування;

–економічно обґрунтовувати технічне оснащення закладів готельно-ресторанного господарства.

### 1.2. Компетентності, які може отримати здобувач вищої освіти

У результаті вивчення навчальної дисципліни «Устаткування закладів готельно-ресторанного господарства» здобувач вищої освіти отримує наступні програмні компетентності та програмні результати навчання, які визначені в [Стандарті вищої освіти зі спеціальності 241 «Готельно-ресторанна справа» галузі знань 24 «Сфера обслуговування» для першого \(бакалаврського\) рівня вищої освіти та освітньо-професійній програмі «Готельно-ресторанна справа» галузі знань 24 «Сфера обслуговування» підготовки бакалаврів.](#)

#### *Інтегральна компетентність*

*Здатність розв'язувати складні спеціалізовані задачі та практичні проблеми діяльності суб'єктів готельного і ресторанного бізнесу, що передбачає застосування теорій та методів системи наук, які формують концепції гостинності і характеризується комплексністю та невизначеністю умов*

*Загальні компетентності:*

*ЗК 03. Здатність вчитися і оволодівати сучасними знаннями*

*ЗК 09. Здатність до абстрактного мислення, аналізу та синтез*

*Спеціальні (фахові, предметні) компетентності:*

*СК 01. Розуміння предметної області і специфіки професійної діяльності*

*СК 09. Здатність здійснювати підбір технологічного устаткування та обладнання, вирішувати питання раціонального використання просторових та матеріальних ресурсів*

*СК 10. Здатність працювати з технічною, економічною, технологічною та іншою документацією та здійснювати розрахункові операції суб'єктом готельного та ресторанного бізнесу*

*Програмні результати навчання:*

*ПРН 09. Здійснювати підбір технологічного устаткування та обладнання, вирішувати питання раціонального використання просторових та матеріальних ресурсів*

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

### **1.3. Міждисциплінарні зв'язки**

Послідовні – Проектування об'єктів готельно-ресторанного господарства, КП з Проектування об'єктів готельно-ресторанного господарства, Організація ресторанного господарства, КП з Організації ресторанного господарства.

### **1.4. Обсяг навчальної дисципліни в кредитах ЄКТС**

Навчальна дисципліна викладається на *третьому* курсі у *п'ятому* семестрі для денної та заочної форм навчання

**Кількість кредитів ECTS – 3, годин 90**

Аудиторні заняття, годин:	всього	лекції	практичні
денна	32	10	22
заочна	12	6	6
<b>Самостійна робота, годин</b>	Денна - 58		Заочна - 78

## **2. Зміст навчальної дисципліни**

### **2.1. Програма змістовних модулів**

**Змістовий модуль 1: Устаткування та оснащення закладів готельного та ресторанного господарства**

№ теми	Зміст теми	Кількість годин	
		денна	заочна
1.	Тема 1. Підбір технологічного устаткування та обладнання із вирішуванням питання раціонального використання просторових та матеріальних ресурсів у закладах готельно-ресторанного	2	1,5

	господарства. Оснащення готельного номеру побутовими приладами, аудіо- та відеотехнікою.		
2.	Тема 2. Клінінг і клінінгові технології в готельному господарстві. Поняття клінінгу..	2	1
3.	Тема 3. Інженерні мережі та обладнання	2	1,5
4.	Тема 4. Механічне обладнання. Теплове обладнання. Холодильне обладнання.	2	1
5	Тема 5. Оснащення драйв-сервісу	2	1
	<b>Разом з дисципліни</b>	<b>10</b>	<b>6</b>

## 2.2. Перелік практичних робіт

№ з/п	Назва практичної роботи	Кількість годин	
		денна	заочна
1.	Технічні характеристики телевізора та варіант вибору и розміщення у закладах готельно-ресторанного господарства.	2	0,5
2.	Технічні характеристики фену та вибір для розміщення в готельному номери	2	0,5
3.	Види пилососів та їх технічні характеристики	2	0,5
4.	Класифікація та технічна характеристика професійного клінінгово обладнання	2	0,5
5.	Основні технічні характеристики механічного обладнання	4	0,5
6.	Розрахунки продуктивності та потужності обладнання	4	0,5
7.	Розрахунки технічних характеристик теплового обладнання	2	1
8.	Розрахунки технічних характеристик холодильного обладнання	2	1
9	Вибір варіантів розташування меблів у закладах харчування	2	1
	<b>Разом з дисципліни</b>	<b>22</b>	<b>6</b>

## 2.3. Перелік завдань до самостійної роботи

№ п/п	Назва теми	Кількість годин	
		денна	заочна
1.	Універсальні кухонні машини та сортувально-калібрувальне устаткування	10	10
2.	Технічні характеристики посудомийних машин різних видів, галузь їх використання; особливості посудомийних машин закордонного виробництва.	10	10
3.	Подрібнювальне та різальне устаткування. Технологічні вимоги для подрібнених продуктів, класифікація машин та механізмів для подрібнення, правила експлуатації та техніки безпеки.	10	14
4.	Класифікація машин для перемішування. Конструктивні особливості фаршмішалок з різними	10	14

	робочими органами, їх переваги та недоліки; правила експлуатації, конструктивні особливості тістомісильних машин різних видів, правила їх експлуатації та техніки безпеки		
5.	Устаткування для шведського столу та кейтерингу. Допоміжне устаткування	10	15
6.	Класифікація устаткування для послуг з організації дозвілля у закладах готельно-ресторанного господарства.	8	15
	<b>Всього</b>	<b>58</b>	<b>78</b>

### 3. Критерії оцінювання результатів навчання

Види контролю: поточний, підсумковий – екзамен

Нарахування балів за виконання змістового модуля

Вид роботи, що підлягає контролю	Оцінні бали		Форма навчання					
			денна			заочна		
	<i>min</i>	<i>max</i>	К-ть робіт	Сумарні бали		К-ть робіт	Сумарні бали	
				<i>min</i>	<i>max</i>		<i>min</i>	<i>max</i>
1	2	3	4	5	6	7	8	9
<b>Змістовий модуль 1. Готельна та ресторанна справа, як частина індустрії гостинності</b>								
Робота на лекціях	0,8	1,6	5	4	8	2	1	2
Виконання практичних робіт	1	1,3	9	9	12	1,5	2,25	3
Опрацювання тем, не винесених на лекції	1	2	4	4	8	5	5	10
Підготовка до практичних занять	1	2	6	6	12	5	5	10
Виконання індивідуальних завдань	3,5	5	2	7	10	5	16,75	25
Проміжна сума				30	50		30	50
Поточний контроль (тестовий)	20	35	1	20	35	1	20	35
Контроль результатів дистанційного модулю	10	15	1	10	15	1	10	15
Оцінка за змістовий модуль 1				<b>60</b>	<b>100</b>		<b>60</b>	<b>100</b>

#### 4. Інформаційні ресурси Базові (основні):

1. Інжиніринг у ресторанному бізнесі [Текст] : навч. посіб. / О. В. Кузьмін, О. В. Чемакіна, Л. М. Акімова та ін. ; Нац. ун-т харч. технологій, Нац. авіац. ун-т, Приватне акц. т-во "Вищ. навч. закл. "Міжрегіон. акад. упр. персоналом". — Херсон : ОЛДІ-ПЛЮС, 2020. — 488 с. <https://elc.library.onaft.edu.ua/library-w/DocumentDescription?docid=OdONAHNT.1617542>
2. Обладнання закладів ресторанного господарства. Оцінка технічного рівня [Текст] : навч. посіб. / О. В. Кузьмін, В. В. Кійко, Акімова та ін. ; Нац. ун-т харч. технологій, Приват. акціонер. т-во "ВНЗ "Міжрегіон. акад. упр. персоналом". — Херсон : ОЛДІ-ПЛЮС, 2019. — 276 с. : табл., рис. — Бібліогр.: с. 265-273. <https://elc.library.onaft.edu.ua/library-w/DocumentDescription?docid=OdONAHNT-cnv.BibRecord.165367>
3. Проектування комплексних підприємств харчування при готелі [Текст] : навч. посіб. / Г. М. Ряшко, Т. П. Новічкова ; Одес. нац. акад. харч. технологій. — Одеса : Чорномор'я, 2017. — 300 с. : табл., рис. — Бібліогр.: 295-296. <https://elc.library.onaft.edu.ua/library-w/DocumentDescription?docid=OdONAHNT-cnv.BibRecord.161427>
4. Хомічук, В. А. Устаткування закладів готельно-ресторанного господарства : метод. вказівки до самост. роботи з розділів "Мийне й очищувальне устаткування для ресторанів. Подрібнювальне та різальне устаткування для ресторанів" [Електронний ресурс] : для студентів спец. 241 "Готельно-есторанна справа" / В. А. Хомічук, О. М. Всеволодов ; відп. за вип. О. Г. Бурдо ; Каф. процесів, обладнання та енергетичного менеджменту. — Одеса : ОНАХТ, 2021. — Електрон. текст. дані: 32 с. <https://elc.library.onaft.edu.ua/library-w/DocumentDescription?docid=OdONAHNT.1738771>
5. Хомічук, В. А. Устаткування закладів готельно-ресторанного господарства : метод. вказівки до самост. роботи з розділів "Оснащення готельного номеру побутовими приладами, аудіо- та відеотехнікою. Устаткування для клінінга" [Електронний ресурс] : для студентів спец. 241 "Готельно-есторанна справа" / В. А. Хомічук, О. М. Всеволодов ; відп. за вип. О. Г. Бурдо ; Каф. процесів, обладнання та енергетичного менеджменту. — Одеса : ОНАХТ, 2021. — Електрон. текст. дані: 26 с. <https://elc.library.onaft.edu.ua/library-w/DocumentDescription?docid=OdONAHNT.1738746>
6. Методичні вказівки до виконання лабораторних робіт з курсу "Технологічне обладнання закладів ресторанного господарства". Розд. 1 "Механічне обладнання": "Дискова овочерізальна машина", "Машина для очищення картоплі МОК-250", "М'ясорубка МПМ-105", "Протиральна машина МПР-350-01", "Фаршезмішувач МЗ 8-150" [Електронний ресурс] : для студентів, що навчаються за навч. планом бакалаврів спец. 181 "Харчові технології" галузі знань 18 "Виробництво та технології" для ден. та заоч. форм навчання / М. І. Кепін ; відп. за вип. О. Г. Бурдо ; Каф. процесів, обладнання та енергетичного менеджменту. — Одеса : ОНАХТ, 2020. — Електрон. текст. дані: 34 с. <https://elc.library.onaft.edu.ua/library-w/DocumentDescription?docid=OdONAHNT.1600967>



7. Конспект лекцій з дисципліни "Технологічне обладнання закладів ресторанного господарства". Розд. 1 "Механічне обладнання" [Електронний ресурс] : для студентів, що навчаються за навч. планом бакалаврів спец. 181 "Харчові технології" галузі знань 18 "Виробництво та технології" для ден. та заоч. форм навчання / М. І. Кепін ; відп. за вип. О. Г. Бурдо ; Каф. процесів, обладнання та енергетичного менеджменту. — Одеса : ОНАХТ, 2020. —198 с.  
<https://elc.library.onaft.edu.ua/library-w/DocumentDescription?docid=OdONAHТ.1601009>

8. Конспект лекцій з курсу "Проектування об'єктів готельно-ресторанного господарства" [Електронний ресурс] : для студентів, які навчаються за спец. 241 "Готельно-ресторанна справа" ступінь вищої освіти "бакалавр" ден. та заоч. форми навчання. Ч. 2 / Г. М. Ряшко, Т. П. Новічкова, О. В. Ткачук ; відп. за вип. Т. Є. Лебеденко ; Каф. готельно-ресторанного бізнесу. — Одеса : ОНАХТ, 2021. — Електрон. текст. дані: 61 с.  
<https://elc.library.onaft.edu.ua/library-w/DocumentDescription?docid=OdONAHТ.1737672>