



**КИЇВСЬКИЙ НАЦІОНАЛЬНИЙ ТОРГОВЕЛЬНО-
ЕКОНОМІЧНИЙ УНІВЕРСИТЕТ**
ФАКУЛЬТЕТ РЕСТОРАННО-ГОТЕЛЬНОГО ТА ТУРИСТИЧНОГО
БІЗНЕСУ
КАФЕДРА ІНЖЕНЕРНО-ТЕХНІЧНИХ ДИСЦИПЛІН
СИЛАБУС (SYLLABUS)

Назва дисципліни



**УСТАТКУВАННЯ
ЗАКЛАДІВ
ГОТЕЛЬНО-
РЕСТОРАННОГО
ГОСПОДАРСТВА /
EQUIPMENT FACILITIES OF
HOSPITALITY AND
RESTAURANT
BUSINESSES**

Викладач (-і)



**ТАРАСЕНКО ІГОР
ІВАНОВИЧ**
канд. техн. наук, доцент

Контакти

м. Київ, вул. Кіото, 19 ауд. А-
225, тел.: (044) 531-48-65

E-mail:

i.tarasenko@knute.edu.ua

**Сторінка дисципліни в системі дистанційного навчання
КНТЕУ**

[http://ldn.knute.edu.ua/course/
view.php?id=624](http://ldn.knute.edu.ua/course/view.php?id=624)

Консультації

Відповідно до графіку
індивідуальних консультацій:

Мова викладання: українська, англійська

Рік навчання. 2020/2021.

Семестр. I.

Коротка анотація. Дисципліна формує у здобувачів вищої освіти базові компетентності – опанування принципів функціонування різних видів устаткування, набуття умінь роботи із устаткуванням, навичок раціональної його експлуатації та обслуговування, основ енергозбереження.

Освітній ступінь. бакалавр / bachelor

Галузь знань	Спеціальність	Спеціалізація	Тип дисципліни
24 «Сфера обслуговування» / Services	241 «Готельно-ресторанна справа» / Hotel and Restaurant Business	«Готельно-ресторанна справа» / Hotel and Restaurant Business	Нормативна

2. Метою вивчення дисципліни «Устаткування закладів готельно-ресторанного господарства» є опанування студентами принципів функціонування різних видів устаткування, набуття умінь роботи із устаткуванням, що забезпечує роботу закладів готельно-ресторанного господарства та надання ними послуг, навичок раціональної експлуатації, обслуговування та реконструкції устаткування, основ енергозбереження.

3. Результати навчання - полягають у досягненні мети та виконанні означених завдань:

- знання номенклатури, функціонального призначення і сфери використання устаткування закладів готельно-ресторанного господарства;
- знання відмінних особливостей, принципу дії, технічних характеристик устаткування;
- знання основних факторів, що впливають на ефективність функціонування устаткування;
- вміння ідентифікувати небезпеки та управляти ризиками при використанні різних видів устаткування.
- вміння кваліфіковано вирішувати питання раціональної експлуатації устаткування закладів готельно-ресторанного господарства;
- вміння здійснювати розрахунок основних показників ефективної роботи устаткування;
- вміння кваліфіковано підбирати устаткування для закладів готельно-ресторанного господарства;
- вміння розробляти завдання на проведення технічного переоснащення устаткуванням закладів готельно-ресторанного господарства;

4. Обсяг дисципліни. Дисципліна «Устаткування закладів готельно-ресторанного господарства» нормативна, містить 6 кредитів ECTS. Загальна кількість годин – 180 з них 42 – лекцій, 42 – лабораторних занять і 96 – самостійної роботи.

5. Пререквізити – дисципліна «Устаткування закладів готельно-ресторанного господарства» займає одне з ключових місць у навчальному плані підготовки бакалаврів та у структурно-логічній схемі і є базою для вивчення дисциплін «Готельна справа», «Ресторанна справа».

6. Технічне й програмне забезпечення /обладнання – Вивчення дисципліни передбачає використання діючих зразків механічного, теплового, холодильного та торговельного устаткування, комп'ютерної техніки та програмних продуктів (систем автоматизації діяльності закладів готельно-ресторанного господарства).

7. Календарно-тематичний план (схема вивчення дисципліни)

Назва теми	Кількість годин			Форми контролю	Навчальний тиждень	
	Всього годин/кредитів	з них				
		лекції	лабораторні заняття/			самостійна робота студентів
Розділ 1. Матеріально-технічне забезпечення готелів						
Тема 1. Призначення і види устаткування. Устаткування адміністративних приміщень готелю	8	2		6	ПО	1
Тема 2. Технічне забезпечення номера готелю.	16	2	4	4	УО	2
Тема 3. Устаткування для клінінгу.	6	2		4	УО	3
Тема 3. Устаткування для надання послуг оздоровчого комплексу, салонів краси, пралень та хімчисток	14	4		10	ПО	4,5
Тема 4. Устаткування конференц- та бізнесцентрів і надання послуг з організації дозвілля,	12	4		8	УО	6
Розділ 2. Устаткування закладів ресторанного господарства						
Тема 6. Комплектація устаткуванням виробничих ліній згідно технологічного процесу приготування страв.		4	2	12	ІЗ, ПО	7,8
Тема 7. Устаткування для механічної обробки сировини і виготовлення напівфабрикатів	26	6	8	12	Т	9, 10
Тема 8. Устаткування для теплової обробки продуктів	26	6	8	12	УО	11,12
Тема 9. Устаткування для холодильної обробки продуктів	16	4	4	8	Т	13, 14
Тема 10. Устаткування для забезпечення процесу реалізації товарів і послуг	24	6	8	10	ПО	15,16
Тема 11. Системи	20	2	8	10	УО	17

автоматизації діяльності закладів ресторанного господарства.						
Разом	180/6	42	42	96		
Підсумковий контроль - екзамен						

Примітка: УО – усне опитування; Т- тестування; КР – виконання контрольної роботи; ІЗ – виконання індивідуального завдання та його захист.

8. Система оцінювання та вимоги

Підсумкова модульна оцінка за семестр є сумою балів, отриманих студентом за виконання індивідуальних завдань та балів за результатами опитувань і тестувань. Максимальна модульна оцінка 100 балів.

Види робіт	Кількість балів
Тема 1. Призначення і види устаткування. Устаткування адміністративних приміщень готелю	
Виконання індивідуального завдання (СР)	5
Тема 2. Технічне забезпечення готельного номера	
Виконання лабораторної роботи № 1	4
Виконання індивідуального завдання (СР)	5
Тема 3. Устаткування для клінінгу.	
Виконання індивідуального завдання (СР)	5
Тема 4. Устаткування для надання послуг оздоровчого комплексу, салонів краси, пралень та хімчисток	
Виконання індивідуального завдання (СР)	5
Тема 5. Устаткування для конференц- та бізнесцентрів і надання послуг з організації дозвілля	
Виконання індивідуального завдання (СР)	6
Тема 6. Комплектація устаткуванням виробничих ліній згідно технологічного процесу приготування страв	
Виконання лабораторної роботи № 2	4
Виконання індивідуального завдання (СР)	6
Тема 7. Устаткування для механічної обробки сировини і виготовлення напівфабрикатів.	
Виконання лабораторної роботи № 3	4
Виконання лабораторної роботи № 4	4
Виконання індивідуального завдання (СР)	6
Тема 8. Устаткування для теплової обробки продуктів	
Виконання лабораторної роботи № 5	4
Виконання лабораторної роботи № 6	4
Виконання індивідуального завдання (СР)	5
Тема 9. Устаткування для холодильної обробки продуктів.	
Виконання лабораторної роботи № 7	4
Виконання індивідуального завдання (СР)	6
Тема 10. Устаткування для забезпечення процесу реалізації товарів і послуг	

Виконання лабораторної роботи № 8	4
Виконання лабораторної роботи № 9	4
Виконання індивідуального завдання (СР)	5
Тема № 11. Системи автоматизації діяльності закладів ресторанного господарства	
Виконання лабораторної роботи № 10	4
Виконання індивідуального завдання (СР)	6
Разом :Аудиторна робота	40
Самостійна робота	60
Всього:	100

Екзаменаційна оцінка є результатом виконання екзаменаційного іспиту. Робочою програмою передбачено 10 лабораторних занять, загальна сума балів за виконання лабораторних робіт складає 40 балів, за виконання самостійних робіт складає – 60 балів.

Максимальна екзаменаційна оцінка становить 100 балів.

9. Рекомендована література (основні джерела):

1. ДСТУ 4281:2004. Заклади ресторанного господарства. – К.: Держспоживстандарт України, 2004. – 12 с.
2. Наказ міністерства Економіки та з питань європейської інтеграції України № 2 від 3 січня 2003 року “Про затвердження Рекомендованих норм технічного оснащення закладів ресторанного господарства». – К.: 2003.
3. Про застосування реєстраторів розрахункових операцій у сфері торгівлі, громадського харчування та послуг. Закон України 6.07.1995 року №265/95-ВР.
4. 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.
5. Устаткування закладів ресторанного господарства : навч. посіб. для студ. вищ. навч. закл. / [А.А. Мазаракі, С.Л. Шаповал, І.І. Тарасенко та ін. / за ред. А.А. Мазаракі] – К. : Київ. нац. торг.-екон. ун-т, 2013. – 640 с.
6. HoReCa :навч. посіб.: у 3 т. Т. 1. Готелі / [А.А. Мазаракі, С.Л. Шаповал, С.В. Мельниченко та ін.] ; за ред.. А.А. Мазаракі. – 2-ге вид., виправл. І доповн.- Київ. Київ. Нац.. торг.-екон. ун-т, 2017. – 411 с.
7. HoReCa :навч. посіб.: у 3 т. Т. 2. Ресторани / [А.А. Мазаракі, С.Л. Шаповал, С.В. Мельниченко та ін.] ; за ред.. А.А. Мазаракі. — Київ. Київ. нац. торг.-екон. ун-т, 2017. - 311 с.
8. Устаткування закладів ресторанного господарства: підручник / Доценко В.Ф., Губеня В.О. – Київ: Кондор-Видавництво, 2016.

Інтернет-ресурси:

1. Сайт компанії «Новий проект». - Режим доступу: www.np.com.ua
2. Сайт компанії «Silence». - Режим доступу : www.silence.com.ua
3. Сайт компанії «Меркс». - Режим доступу : www.merx.ua.
4. Сайт компанії «Ефес». – Режим доступу : www.efes.com.ua.
5. Офіційний сайт Міністерства економіки та з питань європейської інтеграції України. – Режим доступу : www.me.kmu.gov.ua.
6. Сайт компанії «Раціональ». – Режим доступу : www.rational-online.com.
7. Сайт компанії «D2 System». – Режим доступу : www.d2.ua
8. Сайт компанії «Профітекс». - Режим доступу: www.profitex.com.