



**КИЇВСЬКИЙ НАЦІОНАЛЬНИЙ ТОРГОВЕЛЬНО-
ЕКОНОМІЧНИЙ УНІВЕРСИТЕТ**
ФАКУЛЬТЕТ РЕСТОРАННО-ГОТЕЛЬНОГО ТА ТУРИСТИЧНОГО
БІЗНЕСУ
КАФЕДРА ДИЗАЙНУ ТА ІНЖИНЕРИНГУ
СИЛАБУС (SYLLABUS)

Назва дисципліни

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

Викладач (-і)



КРИВОРУЧКО МИРОСЛАВ ЮРІЙОВИЧ
канд. техн. наук,



РОМАНЕНКО РОМАН ПЕТРОВИЧ
канд. техн. наук, доцент

Контакти

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

Е-mail:

m.kryvoruchko@knute.edu.ua
r.romanenko@knute.edu.ua

Сторінка <http://ldn.knute.edu.ua/course/view.php?id=624>
дисципліни в системі дистанційного навчання КНТЕУ

Консультації Відповідно до графіку індивідуальних консультацій:
<https://knute.edu.ua/blog/read/?pid=11189&uk>

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:

Дисципліна «Устаткування закладів готельно-ресторанного господарства», як обов'язкова компонента освітньої програми, забезпечує оволодіння загальними та фаховими компетентностями і досягнення ними програмних результатів навчання:

Номер в освітній програмі	Зміст компетентності	Номер теми, що розкриває зміст компетентності
<i>Загальні компетентності за освітньою програмою</i>		
ЗК06	Здатність спілкуватися державною мовою як усно, так і письмово.	1-12
ЗК08	Навики здійснення безпечної діяльності	2-10
ЗК10	Здатність застосовувати знання у практичних	2, 3-4, 7-12

	ситуаціях.	
<i>Спеціальні компетентності за освітньою програмою</i>		
СК01	Розуміння предметної області і специфіки професійної діяльності.	1-5, 6-10
СК06	Здатність проектувати технологічний процес виробництва продукції і послуг та сервісний процес реалізації основних і додаткових послуг у підприємствах (зкладах) готельно-ресторанного та рекреаційного господарства	1-2, 5-4, 11
СК09	Здатність здійснювати підбір технологічного устаткування та обладнання, вирішувати питання раціонального використання просторових та матеріальних ресурсів.	2-4, 8, 11
<i>Програмні результати навчання за освітньою програмою</i>		
РН05	Розуміти принципи, процеси і технології організації роботи суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу.	3, 5, 7-11
РН09	Здійснювати підбір технологічного устаткування та обладнання, вирішувати питання раціонального використання просторових та матеріальних ресурсів.	2-10
РН10	Розробляти нові послуги (продукцію), використовуючи сучасні технології виробництва та обслуговування споживачів	3, 5, 7-11
РН14	Організувати роботу в закладах готельного і ресторанного господарства, відповідно до вимог охорони праці та протипожежної безпеки	2-10

4. Обсяг дисципліни. Дисципліна «Устаткування закладів готельно-ресторанного господарства» нормативна, містить 6 кредитів ECTS. Загальна кількість годин – 180 з них 28 – лекцій, 28 – практичних занять 124 – 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	2		10	ПО	4
Тема 4. Устаткування конференц- та бізнесцентрів і надання послуг з організації дозвілля,	12	2		8	УО	5
Розділ 2. Устаткування закладів ресторанного господарства						
Тема 6. Комплектація устаткуванням виробничих ліній згідно технологічного процесу приготування страв.		2		12	ІЗ, ПО	6
Тема 7. Устаткування для механічної обробки сировини і виготовлення напівфабрикатів	26	4	8	12	Т	7, 8
Тема 8. Устаткування для теплової обробки продуктів	26	4	4	12	УО	9,10
Тема 9. Устаткування для холодильної обробки продуктів	16	2	4	8	Т	11
Тема 10. Устаткування для забезпечення процесу реалізації товарів і послуг	24	4	4	10	ПО	12,13
Тема 11. Системи автоматизації діяльності закладів ресторанного господарства.	20	2	4	10	УО	14
Разом	180/6	28	28	124		
Підсумковий контроль - екзамен						

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

Графік проведення виїзних занять

Назва теми	Навчальний тиждень	Місце проведення занять	Форми контролю
Розділ 1. Матеріально-технічне забезпечення готелів			
Устаткування конференц- та бізнесцентрів і надання послуг з організації дозвілля,	5	Готелі «Ramada Encore» 4*; «Ramada Encore» 4*; «Hilton Kyiv» 5*	Тестування
Розділ 2. Устаткування закладів ресторанного господарства			
Тема 6. Комплектація устаткуванням виробничих ліній згідно технологічного процесу приготування страв.	6	Шоу-рум ТОВ «Новий проект», ТОВ «Епіцентр К»	Тестування
Тема 7. Устаткування для механічної обробки сировини і виготовлення напівфабрикатів	7, 8	Майстер-клас «Robot Coupe»	Усне опитування
Тема 8. Устаткування для теплової обробки продуктів	9,10	Майстер-клас «Rational Ukraine». Шоу-рум ТОВ «С. Проф»	Усне опитування, тустування
Тема 9. Устаткування для холодильної обробки продуктів	11	ТОВ «Профітекс»	Тестування
Тема 10. Устаткування для забезпечення процесу реалізації товарів і послуг	12,13	Торгівельна мережа Fozzy Group,	Тестування

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 практичної роботи № 1	5
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 індивідуального завдання (СР)	6
Тема 7. Устаткування для механічної обробки сировини і виготовлення напівфабрикатів.	
Виконання практичної роботи № 2	6
Виконання практичної роботи № 3	6
Виконання індивідуального завдання (СР)	6
Тема 8. Устаткування для теплової обробки продуктів	
Виконання практичної роботи № 4	5
Виконання індивідуального завдання (СР)	5
Тема 9. Устаткування для холодильної обробки продуктів.	
Виконання практичної роботи № 5	6
Виконання індивідуального завдання (СР)	6
Тема 10. Устаткування для забезпечення процесу реалізації товарів і послуг	
Виконання практичної роботи № 6	6
Виконання індивідуального завдання (СР)	5
Тема № 11. Системи автоматизації діяльності закладів ресторанного господарства	
Виконання практичної роботи № 7	6
Виконання індивідуального завдання (СР)	6
Разом :Аудиторна робота	40
Самостійна робота	60
Всього:	100

Екзаменаційна оцінка є результатом виконання екзаменаційного іспиту. Робочою програмою передбачено 10лабораторних 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.