

ХЕРСОНСЬКИЙ ДЕРЖАВНИЙ УНІВЕРСИТЕТ
Факультет технологій та сфери обслуговування
Кафедра готельно-ресторанної справи

**УСТАТКУВАННЯ ЗАКЛАДІВ ГОТЕЛЬНО-РЕСТОРАННОГО
ГОСПОДАРСТВА**

АВТОРСЬКА ПРОГРАМА
навчальної дисципліни
підготовки бакалавра
напряму підготовки 6.140101 Готельно-ресторанна справа
Шифр за ОПП 1.3.10

Херсон
2017 рік

Програма розроблена

Якимчук Д.М., доцент кафедри готельно-ресторанної справи, кандидат технічних наук.

Рецензенти:

- д.е.н. професор, перший проректор Жуйков Г.Є., ПВНЗ «Міжнародний університет бізнесу і права», м. Херсон;
- к.т.н. доцент Буряк В.Г., завідувач кафедри інженерії харчового виробництва ДВНЗ «Херсонський державний аграрний університет».

Затверджена

Вченою радою ХДУ

Протокол №__ від _____ р.

Погоджено

НМР ХДУ

Протокол №__ від _____ р.

Протокол №__ від _____ 2017 р.

Голова НМР факультету технологій та сфери
обслуговування _____ (Якимчук Д.М.)

Розглянута на засіданні кафедри готельно-
ресторанної справи

Протокол №__ від «__» _____ 2017 р.

Завідувач кафедри _____ (Орленко О.В.)

ВСТУП

Основою вивчення навчальної дисципліни «Устаткування закладів готельно-ресторанного господарства» є реалізація змісту освіти відповідно до освітньо-професійної програми підготовки студентів напряму підготовки «Готельно-ресторанна справа» рівня вищої освіти «бакалавр» у засвоєнні студентами обсягу знань, необхідних у подальшій професійній діяльності; у набутті навичок щодо застосування теоретичних знань у сфері обслуговування, а також навичок самостійної, творчої роботи, що знадобляться для впровадження інновацій в та експлуатації будівель закладів готельно-ресторанного господарства.

Під час вивчення навчальної дисципліни студенти ознайомлюються з основами розрахунку та експлуатації устаткування закладів гостинності, навичок, пов'язаних з вибором, експлуатацією, розміщенням механічного, теплового, холодильного і торговельного устаткування для закладів гостинності; підготовка спеціалістів, спроможних знати й вирішувати питання використання нових видів машин і апаратів.

Предметом вивчення навчальної дисципліни є устаткування закладів гостинності.

Міждисциплінарні зв'язки: вивчення даної навчальної дисципліни безпосередньо засновано на освоєнні дисциплін “Інженерна графіка”, “Інженерне обладнання будівель”, “Організація готельного господарства”, “Організація ресторанного господарства”.

Мета та завдання навчальної дисципліни

1.1. **Метою** вивчення дисципліни 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 готельно-ресторанного господарства.

1.2. Основними **завданнями** навчальної дисципліни «Устаткування закладів готельно-ресторанного господарства» є:

теоретичні:

- формування знань та вмінь з вибору та встановлення устаткування готельно-ресторанних господарств;

практичні:

- підготовка студентів до самостійного вирішення практичних завдань із дисципліни “Устаткування закладів готельно-ресторанного господарства”.

Компетентності:

- здатність використовувати професійні знання й практичні навички для

- вирішення практичних завдань в галузі гостинності;
- здатність використовувати новітні інформаційні технології для виконання завдань з устаткування закладів готельно-ресторанного господарства;
 - здатність розв'язувати складні спеціалізовані задачі і практичні проблеми у галузях професійної діяльності;
 - здатність виконувати професійні обов'язки фахівця з готельної і ресторанної справи.

Очікувані результати навчання:

Студенти 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:

- навчитись раціонально вибирати устаткування для закладів готельно-ресторанного господарства;
- оволодіти навичками праці з різними видами устаткування;
- вміти економічно обґрунтовувати технічне оснащення закладів готельно-ресторанного господарства.

На вивчення навчальної дисципліни відводиться 150 годин / 5 кредитів ECTS.

Інформаційний обсяг навчальної дисципліни:

Кількість змістових модулів: 2.

Змістовий модуль 1. Устаткування та оснащення закладів готельно-ресторанного господарства.

Змістовий модуль 2. Інше устаткування та оснащення закладів готельно-ресторанного господарства.

Змістовий модуль 1.

Устаткування та оснащення закладів готельно-ресторанного господарства

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

Мета, завдання, структура та зміст дисципліни. Поняття, призначення, класифікація, основні технічні характеристики устаткування закладів готельно-ресторанного господарства та вимоги до нього. Принципи оснащення закладів готельно-ресторанного господарства.

Тема 2. Оснащення житлової, адміністративної, обслуговуючої та підсобної груп приміщень

Основні засоби меблювання закладів готельно-ресторанного господарства залежно від призначення, функцій меблів. Норми оснащення меблями номерів різних типів готелів різних категорій. Номенклатура м'яких меблів закладів готельно-ресторанного господарства. Класифікація та характеристика меблів для торгових приміщень для прийому їжі та транспортування та страв.

Тема 3. Оснащення готельного номеру побутовими приладами, аудіо- та відеотехнікою. Устаткування для клінінгу

Призначення та принцип дії електричних побутових приборів, їх класифікація і номенклатура, правила користування та безпеки (фени, праски, чайники, аудіо- та відеотехніка для жилих приміщень готелів, засоби внутрішнього зв'язку, радіофікація та телебачення). Поняття клінінгових технологій. Класифікація устаткування для професійного прибирання. Сміттепровід на підприємствах готельного господарства: класифікація, устрій, експлуатація. Пилоприбирання та видалення сміття: централізовані системи, побутові і професійні пилососи, машини для миття й натирання підлоги та їх класифікація. 5. Візки для вологого прибирання та сміття. Системи для миття вікон і підлоги.

Тема 4. Устаткування ресторанного господарства

Універсальні кухонні машини та сорту вально-калібрувальне устаткування. Мийне та очищувальне устаткування. Подрібнювальне та різальне устаткування. Устаткування для перемішування, замішування та дозувально-формування устаткування. Стравоварильне та водогрійне устаткування. Кавові станції. Жарильно-пекарське устаткування. Пароконвектомати. Устаткування для шведського столу та кейтерінгу. Допоміжне устаткування. Ваговимірювальне, контрольне-касове устаткування. Підйомно-транспортне устаткування. Технологічні автомати та механізовані лінії. Холодильне устаткування.

Змістовий модуль 2.

Інше устаткування та оснащення закладів готельно-ресторанного господарства

Тема 5. Устаткування для послуг оздоровчого комплексу, спортивних видів розваг

Класифікація, принцип дії, основні технічні характеристики та правила експлуатації оснащення приміщень для біологічного відновлення організму та занять спортом; устаткування для плавальних басейнів, саун, тренажерних залів, соляріїв, масажних, спортивних залів. Принцип дії, основні технічні характеристики та правила експлуатації оснащення перукарень залежно від категорії та устаткування для салонів краси. Класифікація, принцип дії, правила експлуатації та техніки безпеки устаткування для магазинів і торговельних кіосків.

Тема 6. Устаткування для послуг з організації дозвілля

Класифікація, принцип дії, правила експлуатації та техніки безпеки, номенклатура устаткування для послуг з організації дозвілля у закладах готельно-ресторанного господарства: ігорне, ігрове та паркове устаткування. Атракціони для дітей, дорослих і сімейні. Устаткування для боулінгу, більярду та кегельбану. Устаткування для ігор з грошовим виграшем. Номенклатура ігрових автоматів. Устаткування для гри в дартс. Види обладнання та аксесуари для казино, та гри в карти. Комплектація казино столами, їх види та вимоги до них. Використання електронного обладнання в казино.

Тема 7. Устаткування для конференц- та бізнес-центрів

Класифікація, принцип дії, основні технічні характеристики і правила експлуатації устаткування для конференц- та бізнес-центрів. Устаткування залів для проведення культурних або ділових заходів. Основні напрями автоматизації інформаційного обслуговування; автоматизація обробки інформації; автоматизації обміну інформацією, включаючи; „електронна пошта”; відеотермінальні системи; локальна мережа, телекопіювальні апарати; відеоінформаційні системи.

Тема 8. Устаткування для пралень та хімчисток

Класифікація, призначення, будова, принцип дії, основні технічні характеристики, правила експлуатації та безпеки устаткування для пралень та хімчисток. Пральні машин вітчизняного й закордонного виробництва. Фінішне устаткування: гладильне та сушильне устаткування. Допоміжне устаткування пралень та хімчисток.

Рекомендована література

Основні джерела

1. Гайворонський К.Я., Щеглов Н.Г. Технологическое оборудование предприятий общественного питания и торговли. - М.: ИД "Форум", 2008.
2. Конвісер І.О., Бублик Г.А., Паригіна Т.Б., Григор'єв Ю.М. Устаткування закладів ресторанного господарства: Навч. посібник для студентів вищих навч.закладів, які навчаються за спеціальністю "Технологія харчування" / За ред.І.О. Конвісера . - К.:КНТЕУ,2005.
3. Кравченко В.С., Саблій Л.А., Давидчук В.І., Кравченко Н.В Інженерне обладнання будівель. - К.: Видавничий дім Професіонал, 2008. – 480 с.
4. Шаповал С.Л. Громадське будівництво. Посібник. – К.: Київ. нац. торг.-екон. ун-т, 2011.
5. Шаповал С.В., Тарасенко І.І., Шинкаренко О.П. Устаткування закладів ресторанного господарства. Механічне устаткування. – К.: Київ. нац. торг.-екон. ун-т, 2010.
6. Архіпов В.В. Організація ресторанного господарства: навч. посіб. / В. В. Архіпов. – К.: Центр учбової літератури; Фірма, „Інкос”, 2007. – 280 с.
7. Байлик С.І. Готельне господарство. Обладнання. Євроремонт. Експлуатація / С.І. Байлик. – К.: Дакор; Вира-Р, 2003. - 334 с.
8. Байлик С.И. Гостиничное хозяйство. Организация, управление, обслуживание: учеб. пособ/С. И. Байлик. – 2-е изд., перераб и доп. - К.: Дакор, 2006. – 288 с.
9. Байлик С.И. Гостиничное хозяйство: учебник/ С.И. Байлик [для студ. высш. учеб. заведен.]. – 2-е изд., перераб и доп. – К.: Дакор, 2009. – 368 с.
10. Банько В.Г. Будівлі, споруди та обладнання туристських комплексів: навч. посібн. / В.Г. Банько. – [2-е вид.]. – К.: Дакор, 2008. – 328 с.
11. Дорохін В.О. Теплове обладнання підприємств харчування: підручник / В.О. Дорохін, Н.Б. Герман, О.П. Шеляков. – Полтава: РВВПУСКУ, 2004. - 583 с.
12. Дейниченко Г.В. Оборудование предприятий питания: справочник/ Г.В. Дейниченко, В.А. Ефимова, Г.М. Постнов. – Ч. 1. – Х.: ДП ред. «Мир Техники и Технологии», 2002. - 256 с.
13. Дейниченко Г.В. Оборудование предприятий питания: справочник/ Г.Д. Дейниченко, В.А. Ефимова, Г.М. Постнов. – Х.: ДП ред. «Мир Техники и Технологии», 2003. - 380 с.
14. Дейниченко Г.В. Оборудование предприятий питания: справочник/ Г.В, Дейниченко, В.А. Ефимова, Г.М. Постнов. - Ч. 3. – Х.: ДП ред. «Мир Техники и Технологии», 2005, - 456 с.
15. Ляпина И.Ю. Организация и технология гостиничного обслуживания. / И.Ю. Ляпина. – М.: ПрофОбразИздат, 2001. – 231 с.
16. Писаревський І.М. Матеріально-технічна база готелів: підручник/ І.М. Писаревський І.М., А.А. Рябєв; Харк. нац. акад. міськ. госп-ва. – Х.:

ХНАМГ, 2009. – 286 с.

17. Пахомов П.Л. Холодильна техніка: навч. посіб. / П.Л. Пахомов, В.В. Сафонов. – Х.: ХДУХТ, 2003. - 224 с.

18. Проектування закладів ресторанного господарства: навч. посіб.: [для вищ. навч. закл.] / [А.А. Мазаракі, М.І. Пересічний, С.Л. Шаповал та ін.]: за ред. А.А. Мазаракі. – 2-ге вид., переробл. та допов. – К.: Київ. нац. Торг.-екон. ун-т, 2010. – 340 с.

19. Тарасенко І.І. Процеси та апарати харчових виробництв: Навч. посіб. – К.: Київ. нац. торг.-екон. ун-т, 2002.

20. Устаткування закладів ресторанного господарства: навч. посіб. [для студ. вищих навч. закл., які навчаються за спеціальністю «Технологія харчування»] / І.О. Конвісер, Г.А. Бублик, Т.Б. Паригіна, Ю.М. Григор'єв; за ред. І.О. Конвісера. – К.: КНТЕУ, 2005.

21. Черевко А.И. Оборудование предприятий питания: т. 2. Торгово-технологическое оборудование/ А.И. Черевко, Л.Н. Попов. – М.: Экономика, 1988. - 271 с.

Додаткові джерела

1. Ботов М.И., Елхина В.Д., Голованов О.М. Тепловое и механическое оборудование предприятий торговли и общественного питания: Учебник для учреждений начального проф.образования. - М.: Академия, 2010.

2. Дейниченко Г.В., Ефимова В.А., Постнов Г.М. Оборудование предприятий питания: Справочник: Учеб. пособие для студентов вузов: В 3 - х ч., Ч.3. - Х.: Мир техники и технологий, 2005.

3. Елхина В.Д. Механическое оборудование предприятий общественного питания. Справочник. М.: Академия, 2009.

4. Золин В.П. Технологическое оборудование предприятий общественного питания. – М.: Издательский центр Академия, 2008.

5. Костенко Е.М. Системы кондиционирования и вентиляции. – К.: Основа. 2006. – 448 с.

6. 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.

7. Соснин Ю.П. Инженерные сети, оборудование зданий и сооружений. - М. Высшая школа, 2005. – 416 с.

8. Стрельцов А.Н. Холодильное оборудование предприятий торговли и общественного питания. М.: Академия, 2010.

Інтернет-ресурси

1. <http://kbp.aero/ru/passenger-services/>
2. <http://www.hotel-continent.com/ua/infra/>
3. <http://www.d2.ua>
4. <http://www.info-build.com.ua>
5. <http://www.np.com.ua>

6. <http://www.merx.ua>
7. <http://www.pklider.com.ua>

4. Форма підсумкового контролю успішності навчання – екзамен.

5. Засоби діагностики успішності навчання

Педагогічний контроль здійснюється з дотриманням вимог об'єктивності, індивідуального підходу, систематичності і системності, всебічності та професійної спрямованості контролю навчальних досягнень студентів.

Використовуються різні методи контролю (усного, письмового), які забезпечують підвищенню мотивації студентів – майбутніх фахівців до навчально-пізнавальної діяльності. Відповідно до специфіки фахової підготовки перевага надається поточному контролю (тестуванню, усному та письмовому опитуванню, перевірці конспектів) та підсумковому контролю (залік).

Критерії оцінювання знань, умінь та навичок студентів під час складання екзамену з навчальної дисципліни «Устаткування закладів готельно-ресторанного господарства»

Кількість балів	Оцінка за національною шкалою	Оцінка ECTS	Рівні прояву критеріїв
1	2	3	4
90-100	5 відмінно	A	Студент має глибокі міцні і системні знання з усього теоретичного курсу. Вільно володіє понятійним апаратом, знає основні проблеми навчальної дисципліни, її мету та завдання. Він має чітке уявлення про розробку інноваційних продуктів у готельних господарствах, знає та вміє обирати методiku та організувати процес планування інноваційної діяльності підприємств. Правильно застосовує здобуті теоретичні знання на практиці.
82-89	4 добре	B	Студент має міцні ґрунтовні знання, але може допустити неточності у характеристиці сучасних методів інноваційної діяльності в готельному бізнесі.
74-81	4 добре	C	Студент знає програмний матеріал повністю, має практичні вміння з підготовки документальної бази та виконання завдань щодо планування інноваційної діяльності готельних підприємств, але має труднощі у формулюванні висновків.
64-73	3 задовільно	D	Студент знає основні теми курсу, але його знання мають загальний характер, іноді не підкріпленні прикладами.
60-63	3 задовільно	E	Студент знає не всі теми на достатньому рівні. Замість чіткого термінологічного визначення пояснює матеріал на побутовому рівні. Має прогалини у теоретичних знаннях та практичних вміннях

1	2	3	4
35-59	2 незадовільно	FX	Студент має фрагментарні знання з усього курсу. Не володіє термінологією, понятійний апарат не сформований. Не вміє викласти програмний матеріал. Практичні вміння не сформовані.
1-34	2 незадовільно	F	Студент повністю не знає програмного матеріалу, не працював в аудиторії під керівництвом викладача та самостійно