

МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ
ХАРКІВСЬКИЙ НАЦІОНАЛЬНИЙ ЕКОНОМІЧНИЙ УНІВЕРСИТЕТ
ІМЕНІ СЕМЕНА КУЗНЕЦЯ

ЗАТВЕРДЖЕНО

на засіданні кафедри готельного і
ресторанного бізнесу
Протокол № 1 від 31.08.2023 р.

ПОГОДЖЕНО

Проректор з навчально-методичної роботи
Катерина НЕМАШКАЛО



**УСТАТКУВАННЯ ЗАКЛАДІВ ГОТЕЛЬНО-РЕСТОРАННОГО
ГОСПОДАРСТВА**

робоча програма навчальної дисципліни (РПНД)

Галузь знань	24 Сфера обслуговування
Спеціальність	241 Готельно-ресторанна справа
Освітній рівень	перший (бакалаврський)
Освітня програма	Готельно-ресторанний бізнес

Статус дисципліни	Обов'язкова
Мова викладання, навчання та оцінювання	Українська

Розробник:
к.т.н., доц.

Дмитро КРАМАРЕНКО

Завідувач кафедри
готельного і ресторанного
бізнесу

Оксана ДАВИДОВА

Гарант програми

Віталій БЕЗСОННИЙ

Харків
2024

ВСТУП

Навчальна дисципліна «Устаткування закладів готельно-ресторанного господарства» є надзвичайно актуальною в сучасних умовах розвитку готельно-ресторанної галузі. Актуальність дисципліни полягає у забезпеченні бакалаврів спеціальності «Готельно-ресторанна справа» необхідними знаннями про сучасне обладнання та технології його використання, необхідні для ефективного управління та оптимізації роботи готельних та ресторанних закладів. Особлива увага приділяється інноваційним рішенням та тенденціям у галузі, що дозволяє підвищити якість обслуговування та конкурентоспроможність.

Метою викладання навчальної дисципліни «Устаткування закладів готельно-ресторанного господарства» є набуття здобувачами 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.

Завданнями навчальної дисципліни є:

- вивчення різних типів устаткування, що використовуються у готельно-ресторанному господарстві, з акцентом на їх функціональність та ефективність;
- вивчення теоретичного устрою, норм оснащення, правил експлуатації та техніки безпеки під час використання обладнання для оснащення номерного фонду готельних та ресторанних комплексів;
- теоретичного устрою, норм оснащення, правил експлуатації та техніки безпеки під час використання механічного, теплового, холодильного та торговельного обладнання у готельно-ресторанних комплексах;
- теоретичного устрою, норм оснащення, правил експлуатації та техніки безпеки під час використання обладнання для забезпечення різних видів сервісного обслуговування у закладах готельно-ресторанного господарства.

Предметом навчальної дисципліни є комплексне вивчення типів, характеристик та принципів використання устаткування у готельно-ресторанній сфері, а також сучасні технології та тренди у цій галузі.

Об'єктом навчальної дисципліни є система устаткування, яке застосовується в готельних та ресторанних закладах, включаючи різноманітне обладнання для приготування їжі, сервісу, обслуговування клієнтів, а також технічні та інноваційні рішення для оптимізації роботи закладів.

Результати навчання та компетентності, які формує навчальна дисципліна визначено в табл. 1.

Результати навчання та компетентності, які формує навчальна дисципліна

Результати навчання	Компетентності, якими повинен оволодіти здобувач вищої освіти
РН 02	СК 09
РН 04	СК 09
РН 05	СК 09
РН 07	СК 08
РН 09	ЗК 04, ЗК 09,
РН 12	СК 09
РН 23	СК 09

де, РН 02. Знати, розуміти і вміти використовувати на практиці базові поняття з теорії готельної та ресторанної справи, організації обслуговування споживачів та діяльності суб'єктів ринку готельних і ресторанних послуг, а також суміжних наук.

РН 04. Аналізувати сучасні тенденції розвитку індустрії гостинності та рекреаційного господарства.

РН 05. Розуміти принципи, процеси і технології організації роботи суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу.

РН 07. Організовувати процес обслуговування споживачів готельних та ресторанних послуг на основі використання сучасних інформаційних, комунікаційних і сервісних технологій та дотримання стандартів якості і норм безпеки.

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

РН 12. Здійснювати ефективний контроль якості продуктів та послуг закладів готельного і ресторанного господарства.

РН 23. Формувати новаторські ідеї у сфері гостинності, обґрунтовувати та презентувати їх інвесторам та реалізовувати їх у міжнародному, мультикультурному середовищі.

ЗК 01. Здатність зберігати та примножувати моральні, культурні, наукові цінності і досягнення суспільства на основі розуміння історії та закономірностей розвитку предметної області, її місця у загальній системі знань про природу і суспільство та у розвитку суспільства, техніки і технологій, вести здоровий спосіб життя.

ЗК 04. Навички використання інформаційних і комунікаційних технологій.

ЗК 09. Здатність до абстрактного мислення, аналізу та синтезу.

СК 08. Здатність розробляти, просувати, реалізовувати та організовувати споживання готельних та ресторанних послуг для різних сегментів споживачів.

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

ПРОГРАМА НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ

Зміст навчальної дисципліни

Змістовий модуль 1. УСТАТКУВАННЯ ЗАКЛАДІВ ГОТЕЛЬНОГО ГОСПОДАРСТВА

Тема 1. Принципи підбору устаткування для надання готельних послуг

1.1. Призначення і класифікація устаткування

1.2. Вимоги до устаткування

1.3. Принципи підбору устаткування

Тема 2. Технологічне устаткування для прибирання, прання, хімічного чищення, аквачищення

- 2.1. Клінінг і клінінгові технології в готельному господарстві.
- 2.2. Класифікація устаткування для професійного прибирання.
- 2.3. Система видалення сміття.
- 2.4. Система централізованого пиловидалення.
- 2.5. Огляд устаткування для клінінгу.

Тема 3. Обладнання торгових закладів готельних комплексів

- 3.1 Торгові заклади в готелях, готельних комплексах
- 3.2 Основні терміни та визначення відповідно до ДОТУ 4505:2004.
Роздрібна та оптова торгівля
- 3.3 Види роздрібних підприємств
- 3.4 Тара, види, класифікація транспортної тари
- 3.5 Склади в готелі, ресторані
- 3.6 Сучасне складське устаткування
- 3.7 Обладнання торгових залів роздрібної торгівлі
- 3.8 Обладнання для комплексної автоматизації торгівлі
- 3.9 Обладнання для фасування та пакування товарів

Тема 4. Оснащення адміністративних та офісних приміщень готелів

- 4.1 Адміністративні, офісні приміщення, класифікація офісів, профілювання комплексів офісного та торгового призначення
- 4.2 Приклади профілювання комплексів офісного та торгового призначення
- 4.3 Обладнання адміністративних приміщень
- 4.4 Обладнання функціональних зон готелів та бізнес-центрів
- 4.5 Основні системи конференц-залу

Тема 5. Устаткування для послуг оздоровчого комплексу, спортивних розваг, дозвілля в готелях, готельних комплексах

- 5.1. Устаткування тренажерних залів
- 5.2. Устаткування для плавальних басейнів
- 5.3. Устаткування саун, соляріїв, масажних кабінетів

Тема 6. Оснащення драйв-сервісу

- 6.1. Організація перевезень в готелі.
- 6.2. Класифікація транспортних засобів за призначенням, видом.
- 6.3. Транспорт для постачання товару і вимоги до нього.
- 6.4. Транспортна логістика та організація транспортних процесів на підприємствах.
- 6.5. Організація роботи внутрішньовиробничого транспорту.
- 6.6. Шляхи підвищення ефективності використання транспортних засобів.

Змістовий модуль 2. УСТАТКУВАННЯ ЗАКЛАДІВ РЕСТОРАННОГО ГОСПОДАРСТВА

Тема 7. Загальна характеристика механічного обладнання. Устаткування для механічної переробки гастрономічних продуктів у закладах ресторанного господарства

- 7.1. Класифікація машин та їх структура
- 7.2. Універсальні приводи
- 7.3. Машини для обробки овочів
- 7.4. Машини для обробки тваринної сировини
- 7.5. Машини для первинної обробки сировини і приготування тіста
- 7.6. Машини для нарізання хліба і гастрономії
- 7.7. Посудомийні машини

Тема 8. Загальна характеристика теплового обладнання

- 8.1. Загальні відомості про теплове устаткування.
- 8.2. Універсальні теплові апарати.
- 8.3. Варильне устаткування.
- 8.4. Жарильно-пекарське устаткування.
- 8.5. Водогрійне і допоміжне устаткування.

Тема 9. Допоміжне обладнання закладів ресторанного господарства

- 9.1. Кавоварки.
- 9.2. Кип'ятильники.
- 9.3. Марміти для перших і других страв.
- 9.4. Лінії роздавання страв.

Тема 10. Холодильне і торговельне устаткування закладів ресторанного господарства

- 10.1. Загальні відомості про холодильне устаткування.
- 10.2. Стаціонарні і збірні холодильні камери.
- 10.3. Холодильні шафи, вітрини, прилавки та охолоджувальні столи.
- 10.4. Охолоджувачі напоїв, льодогенератори і фризери.
- 10.5. Торговельні автомати.

Перелік практичних (семінарських) занять за навчальною дисципліною наведено в табл. 2, а лабораторних у табл. 3

Таблиця 2

Перелік практичних (семінарських) занять

Назва теми	Зміст
Тема 2. Завдання 1.	Вивчення устаткування для клінінгу
Тема 4. Завдання 2.	Вивчення устаткування адміністративних та офісних приміщень готелів

Таблиця 3

Перелік лабораторних занять

Назва теми	Зміст
Тема 3. Завдання 1	Вивчення обладнання торгових закладів готельних комплексів
Тема 7. Завдання 2	Вивчення подрібнювального та різального устаткування
Тема 8. Завдання 3	Вивчення жарильно-пекарського устаткування і пароконвектоматів
Тема 9. Завдання 4	Вивчення устаткування для шведського столу та кейтерингу. допоміжне устаткування

Перелік самостійної роботи за навчальною дисципліною наведено в табл.4

Таблиця 4

Перелік самостійної роботи

Назва теми	Зміст
Тема 1. Завдання 1	Поняття, призначення та класифікація устаткування закладів готельно-ресторанного господарства
Тема 2. Завдання 2	Ознайомлення із оснащенням житлової, адміністративної, обслуговуючої та підсобної груп приміщень готельного господарства.
Тема 3. Завдання 3	Вивчення устаткування, призначеного для торгових закладів готельних комплексів
Тема 4. Завдання 4	Вивчення устаткування адміністративних та офісних приміщень готелів
Тема 5. Завдання 5	Устаткування для організації дозвілля, послуг оздоровчого комплексу в готелях
Тема 6. Завдання 6	Використання транспортних засобів
Тема 7. Завдання 7	Механічне устаткування закладів ресторанного господарства
Тема 8. Завдання 8	Загальні відомості про теплове устаткування
Тема 9. Завдання 9	Універсальні кухонні машини та сортувально-калібрувальне устаткування
Тема 10. Завдання 10	Допоміжне, торгівельне і холодильне обладнання закладів ресторанного господарства

МЕТОДИ НАВЧАННЯ

У процесі викладання навчальної дисципліни для набуття визначених результатів навчання, активізації освітнього процесу передбачено застосування таких методів навчання, як:

Словесні – лекція-візуалізація (Power Point) (Тема 1 - 10)

Наочні (демонстрація (Тема 1-10)).

Практичні (практична розрахункова робота (Тема 2, 4)).

Лабораторна робота (Тема 3, 7 – 9).

ФОРМИ ТА МЕТОДИ ОЦІНЮВАННЯ

Університет використовує 100 бальну накопичувальну систему оцінювання результатів навчання здобувачів вищої освіти.

Поточний контроль здійснюється під час проведення лекційних, практичних, лабораторних занять і має на меті перевірку рівня підготовленості здобувача вищої освіти до виконання конкретної роботи і оцінюється сумою набраних балів:

– для дисциплін з формою семестрового контролю екзамен (іспит): максимальна сума – 60 балів; мінімальна сума, що дозволяє здобувачу вищої освіти скласти екзамен (іспит) – 35 балів.

Підсумковий контроль включає семестровий контроль та атестацію здобувача вищої освіти.

Семестровий контроль проводиться у формі семестрового екзамену (іспиту). Складання семестрового екзамену (іспиту) здійснюється під час екзаменаційної сесії.

Максимальна сума балів, яку може отримати здобувач вищої освіти під час екзамену (іспиту) – 40 балів. Мінімальна сума, за якою екзамен (іспит) вважається складеним – 25 балів.

Підсумкова оцінка за навчальною дисципліною визначається сумуванням балів за поточний та підсумковий контроль.

Під час викладання навчальної дисципліни використовуються наступні контрольні заходи:

Поточний контроль: Індивідуальні розрахункові компетентнісно-орієнтовані завдання (30 балів), письмова контрольна робота (12 балів), тестування (18 балів).

Семестровий контроль: Екзамен (40 балів)

Більш детальну інформацію щодо системи оцінювання наведено в робочому плані (технологічній карті) з навчальної дисципліни.

Приклад екзаменаційного білета та критерії оцінювання для навчальної дисципліни.

Приклад екзаменаційного білета

Харківський національний економічний університет імені Семена Кузнеця

Перший (бакалаврський) рівень вищої освіти

Спеціальність «Готельно-ресторанна справа»

Освітньо-професійна програма «Готельно-ресторанний бізнес».

Семестр III

Навчальна дисципліна " Устаткування закладів готельно-ресторанного господарства"

ЕКЗАМЕНАЦІЙНИЙ БІЛЕТ № 1

Завдання 1 (тестове). (10 балів)

1. **Запитання:** Які основні переваги використання тонусних столів?
 - А) Покращення гнучкості та спритності
 - В) Збільшення м'язової маси

- C) Виключення шкідливого навантаження на хребет, серцево-судинну систему і суглоби
 - D) Розвиток серцево-судинної системи
2. **Запитання:** Які переваги мають штучні (наливні) басейни порівняно з басейнами на природних водоймах?
- A) Нижча вартість експлуатації
 - B) Більша безпека для плавців
 - C) Вища санітарно-гігієнічна культура і стабільність експлуатації
 - D) Можливість використання для риболовлі
3. **Запитання:** Яка особливість закритих басейнів?
- A) Вони дешевші в експлуатації порівняно з відкритими
 - B) Можливість використання протягом усього року
 - C) Не вимагають підтримання мікроклімату в приміщенні
 - D) Більша ємність для великої кількості людей
4. **Запитання:** Що є основним обладнанням для басейну?
- A) Ультрафіолетові установки та озонатори
 - B) Фільтрувальні установки, елементи обв'язки, елементи забору й подачі води
 - C) Підводне освітлення та обладнання гідромасажу
 - D) Роботи-пилососи та вентиляційні системи
5. **Запитання:** Яка функція пісочних фільтрів у басейні?
- A) Підтримання температури води
 - B) Забезпечення вентиляції та осушення повітря
 - C) Фільтрація води з затримкою забруднень розміром від 20 мкм
 - D) Гідромасаж та створення протитечі
6. **Запитання:** Що таке скіммерний басейн?
- A) Басейн, де вода знаходиться на одному рівні з бортом
 - B) Басейн, де рівень води нижче рівня борта і вода забирається через спеціальні вікна в стінках
 - C) Басейн зі змінною глибиною
 - D) Басейн, призначений виключно для дітей
7. **Запитання:** Яка основна відмінність між фінською та російською лазнею?
- A) Фінська лазня має вищу температуру і сухе повітря, на відміну від російської лазні
 - B) У фінській лазні використовують віники, в російській - ні
 - C) Російська лазня має більш високу вологість порівняно з фінською лазнею
 - D) Фінська лазня використовується тільки для релаксації, тоді як російська - для лікувальних цілей
8. **Запитання:** Яка особливість японської лазні (офуро)?
- A) Висока температура води та масаж у воді
 - B) Париться в сухому повітрі з високою температурою
 - C) Використання гарячої пари для прогрівання
 - D) Використання холодної води для охолодження після парильні
9. **Запитання:** Які особливості має вібраційна ванна?
- A) Підвищення температури води для стимуляції потовиділення
 - B) Використання високої концентрації кисню для поліпшення дихальної системи
 - C) Посилення впливу ванни і вібрації водяних хвиль для стимуляції обміну речовин і зниження втоми м'язів
 - D) Додавання мінеральних солей для зміцнення кісткової тканини
10. **Запитання:** Які основні види соляріїв за способом розташування ламп?

- А) Круглі та еліпсоїдні
- В) Горизонтальні та вертикальні
- С) Побутові та професійні
- D) З аромоустановками та без них

Завдання 2 (діагностичне). (10 балів)

1. Розрахуйте загальну потужність машини для перемішування, якщо витрати на перемішуючому робочому органі складають 2,4 кВт а на передавальному механізмі 1,6 кВт, ККД машини -0,85.

2. Розрахуйте теоретичну продуктивність м'ясорубки (кг/год), якщо коефіцієнт завантаження площі поперечного перерізу вихідної решітки 0,9; площа поперечного перерізу вихідної решітки 9 см²; швидкість руху потоку здрібненого м'яса 0,3 м/с; густина фаршу 1050 кг/м³.

Завдання 3 (евристичне). (20 балів)

1. Як директор п'ятизіркового готелю на 250 місць організуйте послуги драйв сервісу у вашому готелі. Дайте їх характеристику та підберіть транспортні засоби для їх організації

2. Дайте загальну характеристику обладнання для оснащення офісу у готелі. Підберіть варіант організації офісного простору, меблі та технічне оснащення

Критерії оцінювання

Підсумкові бали за екзамен складаються із суми балів за виконання всіх завдань, що округлені до цілого числа за правилами математики.

Алгоритм вирішення кожного завдання включає окремі етапи, які відрізняються за складністю, трудомісткістю та значенням для розв'язання завдання. Тому окремі завдання та етапи їх розв'язання оцінюються відокремлено один від одного таким чином:

Завдання 1 (тестове). (0-10 балів).

Критерії оцінювання при відповіді на тестові запитання:

За кожну правильно надану відповідь здобувач отримує 1 (один) бал.

Завдання 2 (діагностичне). (0-10 балів).

Критерії оцінювання при відповіді на діагностичне завдання

За кожну правильно надану відповідь у вигляді результату вирішеної задачі здобувач отримує 5 (п'ять) балів.

Завдання 3 (евристичне). (0-20 балів).

Критерії оцінювання при відповіді на евристичні запитання:

Евристичні завдання передбачають можливість надання відповіді у вільній формі. В ПНС тестові питання відкритої форми реалізуються за допомогою питань типу "Есе". Сумарно за цей вид завдання здобувач може отримати 20 балів. (2 завдання по 10 балів) Передбачають оцінювання викладачем, з обов'язковим заповненням пунктів «Коментар» та «Оцінка». Ці пункти призначені для того, щоб викладач оцінив завдання та обґрунтував оцінку.

17-20 — Здобувач правильно дав відповідь на завдання, вміє пояснити методологію та зміст застосовуваного понятійного апарату. Вміє аргументувати свої думки.

13-16 — Здобувач показує знання методології тематики евристичного завдання та змісту застосовуваного понятійного апарату. Проте допущені окремі незначні помилки.

9-12 — Здобувач показує знання методології евристичного завдання. Проте допущені

помилки не дають можливості зробити правильні висновки.

5-8 — Здобувач частково розв'язує евристичне завдання та може аргументувати свою відповідь, але помиляється у використанні понятійного апарату.

0-4 — Здобувач частково відповів на евристичне завдання, але не спромігся аргументувати свою відповідь, помилився у використанні методології та понятійного апарату.

0 — Здобувач взагалі не дав відповідь на евристичне завдання

РЕКОМЕНДОВАНА ЛІТЕРАТУРА

Основна

1. Гуць В. С. Технологічне устаткування готелів, готельних комплексів : підручник / В. С. Гуць, О. А. Коваль, В. А. Русавська - Київ : Видавництво Ліра-К, 2019. — 568 с.

2. Корсак Р. В., Годя І. М. Індустрія гостинності: інноваційні рішення для устаткування готельно-ресторанного господарства. – 2024.

3. Горелков Д. В. и др. Інноваційні енергозберігаючі теплогенеруючі пристрої для устаткування закладів ресторанного господарства // Обладнання та технології харчових виробництв. – 2021. – Т. 42. – №. 1. – С. 139-147.

4. Джога О., Нещадим Л. Оптимізація роботи холодильного устаткування готельно-ресторанних господарств в умовах енергетичної кризи //Наука і техніка сьогодні. – 2023. – №. 2 (16).

5. Корсак Р. В., Годя І. М. Значення сучасних технологій та устаткування для підготовки фахівців з готельно-ресторанної справи. – 2024.

6. Walker J. R. The restaurant: from concept to operation. – John Wiley & Sons, 2021.

Додаткова

7. Давидова О. Ю. Формування стратегії розвитку підприємств готельно-ресторанного господарства / О. Ю. Давидова // Інноваційні технології в готельно-ресторанному бізнесі : матер. XI Всеукр. наук.-практ. конф., присв. до 70-річчя з дня народж. проф. В. Ф. Доценка, м. Київ, 17-18 трав. 2022 р.: тези допов. – Київ: НУХТ, 2022. – С. 157-158. <http://www.repository.hneu.edu.ua/handle/123456789/27904>

8. Давидова О. Ю. Актуальні напрями розвитку туристичної індустрії / О. Ю. Давидова, С. І. Сисоєва // Інноваційні технології в готельно-ресторанному бізнесі : матер. XI Всеукр. наук.-практ. конф., присв. до 70-річчя з дня народж. проф. В. Ф. Доценка, м. Київ, 17-18 трав. 2022 р.: тези допов. – Київ: НУХТ, 2022. – С. 191-192. <http://www.repository.hneu.edu.ua/handle/123456789/27903>

9. Годя І., Корсак Р. Індустрія гостинності: інноваційні рішення для устаткування готельно-ресторанного господарства. Всеукраїнська науково-практична Інтернет-конференція. Миколаїв 2024 р. С. 105-107.

10. Якименко-Терещенко Н., Александрова В., Стригуль Л. Формування методів ефективного відбору устаткування для закладів туризму та готельно-ресторанного бізнесу //Вісник Національного технічного університету" Харківський політехнічний інститут"(економічні науки). – 2023. – №. 2. – С. 31-

36.

11. Mendocilla M., Miravittles Matamoros P., Matute J. QUICKSERV: a service quality assessment tool for the quick-service restaurant industry //British Food Journal. – 2021. – Т. 123. – №. 13. – С. 241-259.

12. Alt R. Digital transformation in the restaurant industry: Current developments and implications //Journal of smart tourism. – 2021. – Т. 1. – №. 1. – С. 69-74.

Інформаційні ресурси

13. Сайт ПНС ХНЕУ ім. С. Кузнеця. Навчальна дисципліна «Устаткування закладів готельно-ресторанного господарства» для студентів спеціальності 241 Готельно-ресторанна справа першого (бакалаврського) рівня. URL : <https://pns.hneu.edu.ua/course/view.php?id=9702>

14. Наказ Міністерства економіки від 03.01.2003 за №2. Рекомендовані нормами технічного оснащення закладів громадянського харчування. URL: <https://zakon.rada.gov.ua/rada/show/v0002569-03#Text>

15. <https://kamp.kiev.ua/ua/> – торгове холодильне та морозильне обладнання для ресторанів, кафе-барів, магазинів

16. <http://www.coldor.pl> – виробник холодильних та морозильних камер

17. <http://www.meltemgas.com> – виробник обладнання для кемпінгу, закладів харчування, систем підігріву, побутової техніки

18. <http://www.veda.com.ua> – виробництво ваговимірювальної техніки: тензорезистори, електронні ваги, контрольно-сигнальна апаратура

19. <http://www.volodimir.com.ua> – виробництво і продаж промислового холодильного устаткування