



## **СИЛАБУС** НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ «УСТАТКУВАННЯ ЗАКЛАДІВ ГОТЕЛЬНО-РЕСТОРАННОГО ГОСПОДАРСТВА»

**Рівень вищої освіти:** Перший (бакалаврський)

**Спеціальність:** 241 «Готельно-ресторанна справа»

**Рік навчання:** 3-й, семестр 6-й

**Кількість кредитів ECTS:** 5 кредитів

**Назва кафедри:** Технологічних процесів та обладнання переробних і харчових виробництв

**Мова викладання:** українська

**Лектор курсу**

**к.т.н., ст. викладач Зозуляк Ігор Анатолійович**

**Контактна інформація  
лектора (e-mail)**

[ihorzozulyak@gmail.com](mailto:ihorzozulyak@gmail.com)

### **ОПИС НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ**

Навчальна дисципліна «Устаткування закладів готельно-ресторанного господарства» є обов'язковою компонентою ОПП.

Загальний обсяг дисципліни 150 год.: лекції - 30 год.; практичні заняття - 28 год., самостійна робота - 92 год.

Формат проведення: лекції, практичні заняття, семінарські заняття, консультації. Підсумковий контроль – іспит.

При вивченні даної дисципліни можуть використовуватися знання, отримані з таких дисциплін: «Технологія продукції ресторанного господарства», «Дизайн об'єктів готельно-ресторанної справи», «Охорона праці та безпека життєдіяльності», «Організація ресторанного господарства», «Економіка готелів і ресторанів», «Організація готельного господарства».

Основні положення навчальної дисципліни можуть застосовуватися при вивченні таких дисциплін: «Проектування об'єктів готельно-ресторанного господарства» та проходжені виробничої практики.

### **Призначення навчальної дисципліни**

Освітня компонента «Устаткування закладів готельно-ресторанного господарства» спрямована на формування фахових компетентностей щодо ефективної діяльності сучасних закладів готельно-ресторанного бізнесу. Характерною особливістю закладів готельно-ресторанного бізнесу є можливість надавати велику кількість нових послугі продукції, а це вимагає постійного оновлення устаткування. Висока культура обслуговування і конкурентоспроможність закладів готельно-ресторанного бізнесу знаходиться у органічному взаємозв'язку з високою професійною підготовкою і технічною

грамотністю працівників цієї галузі та базується на використанні різноманітного за принципом дії і конструктивним виконанням устаткування.

### **Мета вивчення навчальної дисципліни**

Мета викладання навчальної дисципліни – теоретична і практична підготовка студентів з питань конструкції, принципу дії та конструкторських розрахунків технологічного обладнання для приготування та зберігання продуктів харчування.

### **Завдання вивчення дисципліни**

Завдання вивчення дисципліни полягає в тому щоб, розв'язувати складні спеціалізовані задачі та практичні проблеми у певній галузі професійної діяльності або у процесі навчання, що передбачає застосування певних теорій та методів відповідної науки і характеризується комплексністю та невизначеністю умов; концептуальні знання, набуті у процесі навчання та професійної діяльності, включаючи певні знання сучасних досягнень; критичне осмислення основних теорій, принципів, методів і понять у навчанні та професійній діяльності; здатність збирати, аналізувати, використовувати, упорядковувати, забезпечувати співвідношення та інтерпретувати інформацію стосовно розроблення та реалізації стратегії розвитку нових технологій галузі під час здійснення професійної діяльності.

### **ПЕРЕЛІК КОМПЕТЕНТНОСТЕЙ, ЯКИХ НАБУВАЄ ЗДОБУВАЧ ПРИ ВИВЧЕНІ ДИСЦИПЛІНИ ВІДПОВІДНО ДО ОСВІТНЬОЇ ПРОГРАМИ:**

#### *інтегральні компетентності (ІК):*

- 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):*

- ЗК 3. Здатність вчитися і оволодівати сучасними знаннями
- ЗК 4. Навички використання інформаційних і комунікаційних технологій.
- ЗК 5. Здатність працювати в команді.
- ЗК 7. Цінування та повага різноманітності та мультикультурності.
- ЗК 8. Навики здійснення безпечної діяльності
- ЗК 9. Здатність до абстрактного мислення, аналізу та синтезу.
- ЗК 10. Здатність застосовувати знання у практичних ситуаціях.

#### *спеціальні (фахові) компетентності (СК):*

- СК 1. Розуміння предметної області і специфіки професійної діяльності.
- СК 6. Здатність проектувати технологічний процес виробництва продукції і послуг та сервісний процес реалізації основних і додаткових послуг у підприємствах (закладах) готельно-ресторанного та рекреаційного господарства
- СК 9. 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:

- ПРН 5. Розуміти принципи, процеси і технології організації роботи суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу.
- ПРН 6. Аналізувати, інтерпретувати і моделювати на основі існуючих наукових концепцій сервісні, виробничі та організаційні процеси готельного та ресторанного бізнесу
- ПРН 9. Здійснювати підбір технологічного устаткування та обладнання, вирішувати питання раціонального використання просторових та матеріальних ресурсів.
- ПРН 10. Розробляти нові послуги (продукцію), використовуючи сучасні технології виробництва та обслуговування споживачів.
- ПРН 11. Застосовувати сучасні інформаційні технології для організації роботи закладів готельного та ресторанного господарства.

### ПЛАН ВИВЧЕННЯ НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ

№ з/п	Назви теми	Форми організації навчання та кількість годин		Самостійна робота, кількість годин
		лекційні заняття	практичні заняття	
1	Тема 1. Загальні відомості про механічне устаткування.	2	2	7
2	Тема 2. Універсальні кухонні машини і сортувально-калібрувальне устаткування.	2	2	7
3	Тема 3. Мийне та очищувальне устаткування.	2	2	6
4	Тема 4. Подрібнювальне і різальне устаткування.	2	2	6
5	Тема 5. Місильно-перемішувальне устаткування.	2	2	6
6	Тема 7. Дозувально-формувальне устаткування.	2	2	6
7	Тема 8. Пресувальне устаткування.	2	2	6
8	Тема 9. Загальні відомості про теплове устаткування.	2	2	6
9	Тема 10. Універсальні теплові апарати.	2	2	6
10	Тема 11. Варильне устаткування.	2	2	6
11	Тема 12. Жарильно-пекарське устаткування.	2	2	6
12	Тема 13. Водогрійне і допоміжне устаткування	2	2	6
13	Тема 14. Обладнання для пастеризації та стерилізації	2	2	6
14	Тема 16. Загальні відомості про холодильне устаткування. Стаціонарні і збірні холодильні камери. Холодильні шафи, вітрини, прилавки та охолоджувальні столи. Охолоджувачі напоїв, льодогенератори і фризери.	2	2	6
15	Тема 18. Ваговимірювальне устаткування. Торговельні автомати.	2	-	6
<b>Разом</b>		<b>30</b>	<b>28</b>	<b>92</b>

### Самостійна робота здобувача вищої освіти

Організовується шляхом видачі індивідуального переліку питань і практичних завдань з кожної теми, які не виносяться на аудиторне опрацювання та виконання індивідуального творчого завдання.

Самостійна робота здобувача є одним із способів активного, цілеспрямованого набуття нових для нього знань та умінь. Вона є основою його підготовки як фахівця, забезпечує набуття ним прийомів пізнавальної діяльності, інтерес до творчої роботи, здатність вирішувати наукові та практичні завдання.

Виконання здобувачем самостійної роботи передбачає, за необхідності, отримання консультацій або допомоги відповідного фахівця. Навчальний матеріал навчальної дисципліни, передбачений робочою програмою для засвоєння здобувачем у процесі самостійної роботи, виносяться на поточний і підсумковий контроль поряд з навчальним матеріалом, який опрацьовувався під час аудиторних занять. Організація самостійної роботи здобувачів передбачає: планування обсягу, змісту, завдань, форм і методів контролю самостійної роботи, розробку навчально-методичного забезпечення; виконання здобувачем запланованої самостійної роботи; контроль та оцінювання результатів, їх систематизацію, оцінювання ефективності виконання здобувачем самостійної роботи.

Індивідуальні завдання здобувач виконує самостійно під керівництвом викладача згідно з індивідуальним навчальним планом.

У випадку реалізації індивідуальної освітньої траєкторії здобувача заняття можуть проводитись за індивідуальним графіком.

#### Види самостійної роботи здобувача

№	Вид самостійної роботи	Години	Терміни виконання	Форма та метод контролю
1	Підготовка до лекційних та практичних занять	20	щотижнево	Усне та письмове опитування
2	Підготовка самостійних питань з тематики дисципліни (реферат)	26	щотижнево	Усне та письмове опитування
3	Індивідуальні творчі завдання (виконання гугл-презентації, презентації за заданою проблемною тематикою, дослідницькі проекти)	26	1 раз в 2 семестрі	Спостереження за виконанням, обговорення, виступ з презентацією, усний захист
4	Підготовка до контрольних робіт та тестування	20	2 рази на семестр	Тестування
<b>Разом</b>		<b>92</b>		

## РЕКОМЕНДОВАНІ ДЖЕРЕЛА ІНФОРМАЦІЇ

### *Основна література*

1. Сарана В.В., Василів В.П., Бурова З.А., Муштрук М.М., Жеплінська М.М., Слободянюк Н.М.. Технологічне обладнання м'ясопереробних підприємств: Підручник. Частина I. Київ: Компринт, 2023. 310 с.
2. Баль-Прилипка Л.В., Ніколаєнко М.С., Слободянюк Н.М., Ізраелян В.М., Даниленко С.Г., Гудзенко М.М. Технологія зберігання, консервування та переробки м'яса. Підручник, 2-ге видання, доповнене. Вид. 2-ге, випр. та доп. Київ: НУБіП України, 2022. 367 с.
3. Іжевська О., Холявка В. Устаткування закладів ресторанного господарства : Навч. Посібник. Львів: ЛДУФК ім. Івана Боберського, 2022. 232 с.
4. Іжевська О. Технологія продукції ресторанного господарства: навч. посіб. Львів : ЛДУФК ім. Івана Боберського, 2020. 380 с.
5. Паска М. Організація ресторанного господарства: Навч. Посібник. Львів : ЛДУФК ім. Івана Боберського, 2022. 212 с.
6. Дацишин О.В., Гвоздєв О.В., Ялпачик Ф.Ю., Рогач Ю.П. Механізація переробки і зберігання плодоовочевої продукції: Навч. Посібник. Київ: Мета, 2013. 288 с.
7. Гвоздєв О.В., Ялпачик Ф.Ю., Рогач Ю.П., Сердюк М.М. Механізація переробної галузі агропромислового комплексу. Навч. посібник. Київ: Вища освіта. 2016. 479 с.
8. Тарасенко І.І. Устаткування закладів ресторанного господарства (механічне). Опорний конспект лекцій. Київ: КНТЕУ, 2019.

### *Додаткова література*

1. Єресько Г.О., Шинкарик М.М., Ворошук В.Я. Технологічне обладнання молочних виробництв. Київ: Фірма «ІНКОС», 2017. 344 с.
2. Машкін М.І., Париш Н.М. Технологія виробництва молока і молочних продуктів: Навч. видання. Київ: Вища освіта, 2016. 351 с.
3. К.О. Самойчук, О.Г. Скляр, С.В. Кюрчев, С.Ф. Буденко, В.О. Верхованцева, Н.О. Паляничка, В.Г. Тарасенко, В.Г. Циб, Н.П. Загорко, Л.М. Кюрчева, Н.А. Гапріндашвілі. Обладнання складів для зберігання плодоовочевої та м'ясомолочної продукції. Навчальний посібник. Мелітополь: Видавничий будинок Мелітопольської міської друкарні, 2019. 185 с.
4. Загорко Н.П., Паляничка Н.О., Буденко С.Ф., Верхованцева В.О. Машина і обладнання для гомогенізації молока. Мелітополь: ТДАТУ, 2018. 23 с.

5. Севостьянов І. В., Зозуляк І. А. Технологічне обладнання цехів переробки продукції тваринництва. Навчальний посібник. Вінниця: ВНАУ, 2020. 127 с.
6. Kaletnik H., Sevostianov I., Bulgakov V., Holovach I., Melnik V., Ihnatiev Ye, Olt J. Development and examination of high-performance fluidised bed vibration drier for processing food production waste. *Agronomy Research*. 18 (4), 2020. P. 2391-2409.
7. Sevostianov, I. V., Ivanchuk Ya. V., Polishchuk, O. V. Lutsyk, V. L., Dobrovolska, K. V., Smailova S., Wójcik, W., Kalizhanova A. Development of the scheme of the installation for mechanical wastewater treatment. *Journal of Ecological Engineering*, 2021. Volume 22, Issue 1. P. 20-28.
8. Горелков Д. В. Інноваційне енергозберігаючі теплогенеруючі пристрої для устаткування закладів ресторанного господарства. *Обладнання та технології харчових виробництв*. 2021. № 1. С. 139-147.
9. Кульчицька Х. Б. Вирішення завдання розподілу устаткування із застосуванням методу рекурентних співвідношень. *Наукові записки Української академії друкарства*. 2021. № 1. С. 87–94
10. Костюк В. О. Методика розрахунку впливу виробничого устаткування і ефективності його використання на прибуток підприємства. *Комунальне господарство міст. Серія : Економічні науки*. 2019. Вип. 4. С. 66-70.

### **Інформаційні ресурси**

1. Устаткування для готелів, ресторанів і кафе. URL: <https://izi.ua/uk/c-735-oborudovanie-dlya-gostinits-restoranov-i-kafe>
2. Бізнес портал Україна. URL: <https://ua.all.biz/uk/ustatkuvannya-dlya-goteliv-bgg1078450>
3. Меблі для ресторанів і кафе. URL: <https://citygrand.com.ua/ua/horeca/oborudovanie-dlya-restoranov-i-kafe>
4. Обладнання для ресторанів: особливості вибору та класифікація. URL: <https://torgoborud.com.ua/ua/Statti/obladnannya-dlya-restoraniv-osoblyvosti-vyboru-ta-klasyfikaciya>
5. Види теплового обладнання для ресторану. URL: <https://dsto.com.ua/ua/article/vidi-teplovogo-oborudovaniya-dlya-restorana>
6. Устаткування для ресторанів. URL: <https://proriat-franchise.com/uk/listing/ustatkuvannya-dlya-restoranv/>

## СИСТЕМА ОЦІНЮВАННЯ ТА ВИМОГИ ДО КОНТРОЛЮ ЗНАНЬ ЗДОБУВАЧІВ ВИЩОЇ ОСВІТИ

У кінці семестру, здобувач вищої освіти може набрати до 60% підсумкової оцінки за виконання всіх видів робіт, що виконуються протягом семестру, до 10% за показники наукової, інноваційної, навчальної, виховної роботи та студентської активності і до 30% підсумкової оцінки – за результатами підсумкового контролю.

### Розподіл балів за видами навчальної діяльності

	Вид навчальної діяльності	Бали
<b>Атестація 1</b>		
1	Участь у дискусіях на лекційних заняттях	5
2	Участь у роботі на практичних заняттях	5
3	Виконання домашніх завдань	5
4	Виконання контрольних робіт, тестування	10
5	Індивідуальні та групові творчі завдання (вирішення і письмове оформлення завдань, схем, діаграм, інших робіт графічного характеру; презентації за заданою проблемною тематикою, дослідницькі проекти)	5
<b>Всього за атестацію 1</b>		<b>30</b>
<b>Атестація 2</b>		
6	Участь у дискусіях на лекційних заняттях	5
7	Участь у роботі на практичних заняттях	5
8	Виконання домашніх завдань	5
9	Виконання контрольних робіт, тестування	10
10	Індивідуальні та групові творчі завдання (виконання гугл-презентації, презентації за заданою проблемною тематикою, дослідницькі проекти)	5
<b>Всього за атестацію 2</b>		<b>30</b>
11	Показники наукової, інноваційної, навчальної, виховної роботи та студентської активності	<b>10</b>
<b>Підсумкове тестування</b>		<b>30</b>
<b>Разом</b>		<b>100</b>

Якщо здобувач упродовж семестру за підсумками контрольних заходів набрав менше 35 балів, то він не допускається до іспиту. Крім того, обов'язковим при мінімальній кількості балів за підсумками контрольних заходів є виконання індивідуальної творчої роботи (презентації).

Програма навчальної дисципліни передбачає врахування результатів неформальної та інформальної освіти при наявності підтверджуючих документів як окремі кредити вивчення навчальних дисциплін.

### **Відповідність шкал оцінок якості засвоєння навчального матеріалу**

Сума балів за всі види навчальної діяльності	Оцінка ECTS	Оцінка за національною шкалою для іспиту
90 – 100	A	відмінно
82-89	B	добре
75-81	C	
66-74	D	
60-65	E	задовільно
35-59	FX	незадовільно з можливістю повторного складання
0-34	F	незадовільно з обов'язковим повторним вивченням дисципліни