

**Київський національний торговельно-економічний університет
Харківський торговельно-економічний інститут КНТЕУ**

Кафедра інноваційних харчових і ресторанних технологій

РОБОЧА ПРОГРАМА НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ

Устаткування закладів готельно-ресторанного господарства

повна назва навчальної дисципліни

для підготовки
студентів ступеня
вищої освіти

бакалавр

молодший бакалавр,
бакалавр чи магістр

року набору

2020

галузі знань

24 Сфера обслуговування

шифр і назва галузі знань

спеціальності

241 Готельно-ресторанна справа

шифр і найменування спеціальності

освітня програма

Готельно-ресторанна справа

назва освітньої програми

академічні групи

ГР-20, ЗГР-20

шифри академічних груп

статус дисципліни

обов'язкова

Харків, 2020 рік

Розробник:

Куниця Катерина Вікторівна,
старший викладач кафедри інноваційних
харчових і ресторанних технологій,
кандидат технічних наук

прізвище, ім'я, по батькові повністю, посада повністю, науковий
ступінь, вчене звання повністю

03.09.2020 р.

підпис



К. В. Куниця

ініціали та прізвище

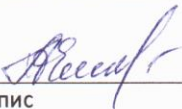
Гарант освітньої програми

Антонова Олена Вікторівна,
завідувач підготовчого відділення для
іноземних громадян та осіб без громадянства,
доцент кафедри туристичного та готельного
бізнесу, кандидат економічних наук

прізвище, ім'я, по батькові повністю, посада повністю, науковий
ступінь, вчене звання повністю

03.09.2020 р.

підпис



О. В. Антонова

ініціали та прізвище

Програму обговорено та схвалено на засіданні кафедри
інноваційних харчових і ресторанних технологій

назва кафедри

протокол від 03.09.2020 р. № 01.

Зав. кафедри

підпис



К. В. Свідло

ініціали та прізвище

Програму розглянуто та затверджено на засіданні методичної комісії інституту,
протокол від 11.09.2020 р. № 01.

Голова методичної комісії

підпис



Н. В. Ветрова

ініціали та прізвище

1. ОПИС НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ

Робоча програма навчальної дисципліни «Устаткування закладів готельно-ресторанного господарства» розроблена відповідно до освітньої програми підготовки бакалаврів спеціальності 241 Готельно-ресторанна справа галузі знань 24 Сфера обслуговування.

Метою викладання навчальної дисципліни є набуття студентами необхідних знань та навичок щодо здійснення підбору технологічного устаткування та обладнання для бізнес-процесів, впровадження нової техніки для ефективного переоснащення підприємства, комплексної механізації та автоматизації технологічних процесів.

Предметом вивчення навчальної дисципліни є процеси, що реалізуються в устаткуванні закладів готельно-ресторанного господарства, принципи вибору устаткування за функціональним призначенням, технічними характеристиками, конструктивними та експлуатаційними особливостями, безпекою праці; методики розрахунків теоретичної продуктивності, обґрунтованої кількості машин та апаратів для технічного оснащення закладів готельно-ресторанного господарства.

Міждисциплінарні зв'язки вивчення навчальної дисципліни ґрунтуються на знаннях навчальних дисциплін «Ресторанна справа», «Готельна справа».

Мова викладання – українська.

2. ЗАПЛАНОВАНІ РЕЗУЛЬТАТИ НАВЧАННЯ

Навчальна дисципліна забезпечує набуття студентами:

загальних компетентностей:

ЗК 3. Здатність вчитися і оволодівати сучасними знаннями.

ЗК 4. Навички використання інформаційних і комунікаційних технологій.

ЗК 8. Навики здійснення безпечної діяльності в процесі роботи підприємств сфери гостинності.

ЗК 10. Здатність застосовувати знання у практичних ситуаціях.

фахових компетентностей:

ФК 1. Розуміння предметної області і специфіки професійної діяльності.

ФК 9. Здатність здійснювати підбір технологічного устаткування та обладнання, вирішувати питання раціонального використання просторових та матеріальних ресурсів.

програмних результатів навчання:

ПРН 1. Знати, розуміти і вміти використовувати на практиці основні положення законодавства, національних і міжнародних стандартів, що регламентують діяльність суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу.

ПРН 2. Знати, розуміти і вміти використовувати на практиці базові поняття з теорії готельної та ресторанної справи, організації обслуговування споживачів та діяльності суб'єктів ринку готельних та ресторанних послуг, а також суміжних наук.

ПРН 4. Аналізувати сучасні тенденції розвитку індустрії гостинності та рекреаційного господарства.

ПРН 5. Розуміти принципи, процеси і технології організації роботи суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу.

ПРН 9. Здійснювати підбір технологічного устаткування та обладнання, вирішувати питання раціонального використання просторових та матеріальних ресурсів.

ПРН 16. Виконувати самостійно завдання, розв'язувати задачі і проблеми, застосовувати їх в різних професійних ситуаціях та відповідати за результати своєї діяльності.

3. ПРОГРАМА НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ

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

Мета, завдання структура та зміст дисципліни. Поняття та призначення устаткування закладів готельно-ресторанного господарства. Вимоги, які надаються до устаткування закладів готельно-ресторанного господарства. Комплексний підхід до впровадження сучасних систем управління (PMS і POS-систем) та систем технічного комфорту, що дозволяє ефективно вирішувати питання, пов'язані з інженерними системами готельно-ресторанного господарства. Діяльність сучасних закладів готельно-ресторанного господарства.

Тема 2. Універсальні кухонні машини та сортувально-калібрувальне устаткування. Мийне та очищувальне устаткування

Призначення і класифікація універсальних кухонних машин. Загальні принципи будови та технічні характеристики універсальних кухонних машин (УКМ). Правила експлуатації УКМ. Переваги УКМ, та їх недоліки. Загальні відомості про сортувально-калібрувальний процес. Класифікація, будова та принцип роботи просіювачів. Технічні характеристики та правила експлуатації просіювачів. Способи та схеми миття. Будова та принцип роботи обладнання для миття овочів.

Будова та принцип роботи посудомийних машин. Посудомийні машини періодичної дії. Посудомийні машини безперервної дії.

Способи очищення та класифікація очищувального устаткування.

Будова та принцип роботи картоплеочисних машин. Картоплеочисні машини періодичної дії. Картоплеочисні машини безперервної дії. Правила експлуатації картоплеочисних машин.

Будова та принцип роботи пристрою для очищення риби від луски.

Тема 3. Подрібнювальне та різальне устаткування. Місильно-перемішувальне устаткування. Устаткування для змішування. Дозувально-формувальне і пресувальне устаткування

Призначення і класифікація подрібнювального устаткування. Розмелювальні машини і механізми. Машини і механізми для отримання пюреподібних продуктів (протиральні машини). Технічні характеристики.

Призначення і класифікація різального устаткування. Машини для нарізання плодів і овочів. Машини для розрізання м'яса і риби. Машини для нарізання гастрономічних товарів. Машини для нарізання хліба. Машини спеціального призначення.

Машини і механізми для перемішування. Машини для замішування тіста. Збивальні машини та механізми. Машини для замішування тіста. Машини для збивання продуктів.

Призначення і класифікація дозувально-формувального устаткування. Машини для формування котлет, биточків та гамбургерів. Машини для формування виробів із тіста. Машини для розкочування тіста. Машини для поділу тіста й округлення порцій. Дозатори крему. Устаткування пресувальне і для вакуумної обробки.

Тема 4. Стравоварильне та водогрійне устаткування. Жарильно-пекарське устаткування

Класифікація способів теплової обробки харчових продуктів. Загальні принципи будови та класифікація теплових апаратів. Класифікація варильного обладнання. Стравоварильні котли.

Класифікація водогрійного устаткування ресторанного господарства. Будова і принцип роботи кип'ятильників (електричні, газові, твердопаливні; періодичної і безперервної дії). Водонагрівачі (електричні газові, періодичної і безперервної дії). Основні техніко-економічні показники роботи кип'ятильників і водонагрівачів. Будова і принцип роботи апаратів різних конструкцій для приготування кави.

Класифікація жарильно-пекарського устаткування за способом дії, за способом обігріву, за призначенням.

Будова та принципи роботи сковорід (електричні, газові, періодичної та безперервної дії, з прямим і непрямим обігрівом робочої камери). Апарати для двостороннього контактного смаження. Апарати з інфрачервоним (ІЧ) способом нагрівання продуктів (грилі). Фритюрниці (електричні та газові, періодичної та безперервної дії). Апарати для теплового оброблення продуктів у пароповітряному середовищі (жарильні та пекарські шафи, конвекційні і пароконвекційні шафи, вистійні шафи, печі для піци, кондитерські печі). Апарати з надвисокочастотним (НВЧ) нагріванням.

Тема 5. Устаткування для шведського столу та кейтерингу. Допоміжне устаткування. Ваговимірювальне, контрольно-касове устаткування

Призначення, конструктивні особливості салат-барів та буфетів, що охолоджуються. Правила експлуатації.

Марміти. Класифікація, призначення, правила експлуатації, конструкція.

Особливості конструкцій рибних прилавоків, робота правила експлуатації.

Сучасне устаткування для кейтерингу. Вимоги до меблів і устаткування, що використовується при кейтеринговому обслуговуванні.

Гастроємності. Термоконтейнери та термобокси, теплові шафи. Призначення, правила експлуатації, перегляд конструкцій.

Пересувні візки. Диспенсери.

Призначення допоміжного устаткування. Класифікація, технологічні вимоги.

Тема 6. Холодильне устаткування

Класифікація холодильного устаткування: за температурним режимом, виконанням, конструктивним рішенням.

Холодильні шафи, прилавки, вітрини, столи, складальні холодильні камери.

Апарати для охолодження соків, одержання м'якого морозива, гранітори, льодогенератори для приготування харчового льоду. Класифікація, принцип дії, основні технічні характеристики та правила експлуатації.

Холодильники для зберігання харчових продуктів, міні-бари: будова, принцип дії та правила експлуатації.

Тема 7. Оснащення житлової, адміністративної, обслуговуючої та підсобної груп приміщень. Оснащення готельного номеру побутовими приладами, аудіо- та відеотехнікою

Основні засоби меблювання закладів готельно-ресторанного господарства залежно від призначення та функцій меблів.

Норми оснащення меблями номерів, що застосовуються у закладах готельно-ресторанного господарства.

Класифікація та характеристика меблів для торгових приміщень: меблі

для приймання їжі, меблі та устаткування для зберігання і транспортування посуду, страв.

Принципи оснащення закладів готельно-ресторанного господарства.

Призначення та принцип дії електричних побутових приладів, їхня класифікація та номенклатура.

Фени: класифікація та характеристика. Правила експлуатації та техніки безпеки під час користування феном.

Якісні, функціональні та споживчі характеристики прасок. Правила експлуатації.

Основні технічні характеристики побутових чайників. Правила експлуатації та правила безпеки під час їхнього використання. Засоби внутрішнього зв'язку (у т. ч. внутрішнього зв'язку) на підприємствах готельного господарства. Радіофікація й телебачення.

Вимоги, що висуваються до аудіо- та відеотехніки, яка встановлюється в житлових приміщеннях готелів: класифікація, принцип дії, правила експлуатації та техніки безпеки. Правила користування та безпеки електричних побутових приладів.

Тема 8. Устаткування для клінінгу

Використання клінінгових технологій у закладах готельного господарства. Класифікація устаткування для професійного прибирання.

Сміттєвід на підприємствах готельного господарства. Класифікація й обладнання сміттєводу, його експлуатація.

Пилоприбирання. Обладнання систем центрального пилоприбирання. Побутові і професійні пилососи.

Правила користування та безпеки використання клінінгових технологій.

Тема 9. Устаткування для послуг оздоровчого комплексу, спортивних видів розваг. Устаткування для послуг організації дозвілля

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, номенклатура устаткування для послуг з організації дозвілля у закладах готельно-ресторанного господарства: ігорне, ігрове та паркове устаткування.

Тема 10. Устаткування для конференц- та бізнес-центрів, пралень та хімчисток. Оснащення драйв сервісу

Класифікація, принцип дії, основні технічні характеристики і правила

експлуатації устаткування для конференц- та бізнесцентрів. Основні напрями автоматизації інформаційного обслуговування; автоматизація обробки інформації; автоматизації обміну інформацією.

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

Класифікація транспортних засобів за призначенням, видом, формою власності. Організація експлуатації транспортних засобів. Шляхи підвищення ефективності використання транспортних засобів.

4. СТРУКТУРА НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ

4.1. Обсяги та структура навчальної дисципліни за навчальними роками

Форма навчання	Вид навчальних занять	Навчальні роки							
		2020/2021		2021/2022		2022/2023		2023/2024	
		Осінь	Весна	Осінь	Весна	Осінь	Весна	Осінь	Весна
Денна повна	Лекційні заняття		34						
	Семінарські заняття								
	Практичні заняття		34						
	Лабораторні заняття								
	Курсова робота (проект)								
	Самостійна робота студентів		112						
	Усього годин		180						
Денна скорочена	Лекційні заняття								
	Семінарські заняття								
	Практичні заняття								
	Лабораторні заняття								
	Курсова робота (проект)								
	Самостійна робота студентів								
	Усього годин								
Заочна повна	Лекційні заняття	4	2						
	Семінарські заняття								
	Практичні заняття	2	4						
	Лабораторні заняття								
	Курсова робота (проект)								
	Самостійна робота студентів	84	84						
	Усього годин	90	90						
Заочна скорочена	Лекційні заняття								
	Семінарські заняття								
	Практичні заняття								
	Лабораторні заняття								
	Курсова робота (проект)								
	Самостійна робота студентів								
	Усього годин								

4.2. Структура навчальної дисципліни за формами навчання

Теми дисципліни	Обсяг у годинах																							
	денна форма												заочна форма											
	повна						скорочена						повна						скорочена					
	усього	у тому числі					усього	у тому числі					усього	у тому числі				усього	у тому числі					усього
		Л	СЗ	ПЗ	ЛЗ	СРС		Л	СЗ	ПЗ	ЛЗ	СРС		Л	СЗ	ПЗ	ЛЗ		Л	СЗ	ПЗ	ЛЗ	СРС	
Тема 1. Вступ. Класифікація устаткування закладів готельно-ресторанного господарства	14	2		2		10							20	2				18						
Тема 2. Універсальні кухонні машини та сортувально-калібрувальне устаткування. Мийне та очищувальне устаткування	20	4		4		12							20					20						
Тема 3. Подрібнювальне та різальне устаткування. Місильно-перемішувальне устаткування. Устаткування для змішування. Дозувально-формувальне і пресувальне устаткування	20	4		4		12							20		2			18						
Тема 4. Стравоварильне та водогрійне устаткування. Жарильно-пекарське устаткування	22	6		6		10							20	2				18						
Тема 5. Устаткування для шведського столу та кейтерингу. Допоміжне устаткування. Ваговимірювальне, контрольно-касове устаткування	20	4		4		12							20					20						
Тема 6. Холодильне	20	4		4		12							20			2		18						

устаткування																						
Тема 7. Оснащення житлової, адміністративної, обслуговуючої та підсобної груп приміщень. Оснащення готельного номеру побутовими приладами, аудіо- та відеотехнікою	18	4		4		10						15	2				13					
Тема 8. Устаткування для клінінгу	16	2		2		12						15					15					
Тема 9. Устаткування для послуг оздоровчого комплексу, спортивних видів розваг. Устаткування для послуг організації дозвілля	16	2		2		12						15					15					
Тема 10. Устаткування для конференц- та бізнесцентрів, пралень та хімчисток. Оснащення драйв сервісу	14	2		2		10						15			2		13					
Курсова робота (проект)																						
Усього годин / кредитів ECTS	180/6	34		34		112						180/6	6		6		168					

Навчальні матеріали з освітнього компоненту доступні на Порталі навчальних ресурсів та інформаційної підтримки освітнього процесу інституту: для денної форми навчання <http://edu.htei.kh.ua/moodle/course/view.php?id=4787>
для заочної форми навчання <http://edu.htei.kh.ua/moodle/course/view.php?id=4788>

5. ЗАВДАННЯ ДЛЯ САМОСТІЙНОЇ РОБОТИ

5. ЗАВДАННЯ ДЛЯ САМОСТІЙНОЇ РОБОТИ

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

Передбачено опрацювання питань, які подано нижче.

1. Функціональне призначення різних видів устаткування закладів готельно-ресторанного господарства.
2. Переваги використання різних видів енергії в закладах готельно-ресторанного господарства.
3. Класифікація теплового устаткування за основними класифікаційними ознаками.
4. Основні техніко-економічні показники устаткування закладів готельно-ресторанного господарства.
5. Основні засоби меблювання закладів готельно-ресторанного господарства залежно від призначення та функцій меблів.
6. Вимоги до оснащення меблями номерів готелів різних категорій.
7. Номенклатура м'яких меблів, що застосовують у закладах готельно-ресторанного господарства.

Тема 2. Універсальні кухонні машини та сортувально-калібрувальне устаткування. Мийне та очищувальне устаткування

Передбачено опрацювання питань, які подано нижче.

1. Ознаки класифікації механічного устаткування закладів ресторанного господарства.
2. Основні техніко-економічні показники механічного устаткування закладів ресторанного господарства.
3. Основні техніко-економічні показники універсальних кухонних машин.
4. Сутність процесу сортування, просіювання.
5. Особливості правил експлуатації сортувально-калібрувального устаткування.
6. Фізична сутність процесу миття посуду?
7. Особливості будови посудомийних машин періодичної та безперервної дії.
8. Способи очищення коренеплодів. Переваги та недоліки різних способів очищення.
9. Показники за якими класифікують картоплеочищувальні машини.
10. Принцип роботи рибочисток.

Тема 3. Подрібнювальне та різальне устаткування. Місильно-перемішувальне устаткування. Устаткування для змішування. Дозувально-формувальне і пресувальне устаткування

Передбачено опрацювання питань, які подано нижче.

1. Основні способи різання харчових продуктів.
2. Показники класифікації подрібнювально-різальних машин.
3. Призначення м'ясорозпушувачів, галузь використання, правила експлуатації, технічні характеристики.
4. Конструктивні особливості хліборізальних машин різних видів.
5. Сутність процесів дозування та формування?
6. Переваги та недоліки фаршмішалок з різними робочими органами.
7. Особливості в будові та принципі дії дозувально-формувального устаткування.
8. Будова, правила експлуатації та техніки безпеки котлетоформувальних машин.
9. Особливості будови та принцип дії маринаторів.

Тема 4. Стравоварильне та водогрійне устаткування. Жарильно-пекарське устаткування

Передбачено опрацювання питань, які подано нижче.

1. Особливості теплового розрахунку апарата.
2. Теплогенеруючі пристрої для спалення твердого та рідкого палива.
3. Індексація, уніфікація теплових апаратів.
4. Класифікація кип'ятильників за енергоносієм, конструктивними особливостями.
5. Конструктивні особливості стравоварильних котлів. Принцип дії стравоварильних котлів.
6. Особливості конструкції, правила експлуатації автоклавів.
7. Призначення пароварильних шаф. Особливості конструкції, правила експлуатації пароварильних шаф.
8. Класифікація жарильно-пекарського устаткування за способом дії, за способом обігріву, за призначенням.
9. Технологічні вимоги до фритюрниць.
10. Конструктивні особливості та правила експлуатації для грилів та шашличних печей.
11. Призначення, правила експлуатації для тостерів, ростерів.
12. Класифікація, особливості будови та експлуатації НВЧ- та ІЧ-апаратів.
13. У яких закладах ресторанного господарства застосовуються НВЧ- та ІЧ-апарати?

Тема 5. Устаткування для шведського столу та кейтерингу. Допоміжне устаткування. Ваговимірювальне, контрольно-касове устаткування

Передбачено опрацювання питань, які подано нижче.

1. Призначення, показники класифікації, правила експлуатації мармітів та чеферів.
2. Особливості конструктивних рішень рибних прилавків.
3. Вимоги до меблів і устаткування, що використовується під час кейтерінгового обслуговування.
4. Призначення гастроємностей, термоконтейнерів та термобоксів.
5. Правила експлуатації теплових шаф.
6. Технологічні вимоги висувають до допоміжного устаткування.
7. Призначення ваговимірювального устаткування.
8. Принцип дії, показники класифікації вагів різних типів.
9. Призначення та класифікація реєстраторів розрахункових операцій.

Тема 6. Холодильне устаткування

Передбачено опрацювання питань, які подано нижче.

1. Призначення, конструктивні особливості салат-барів, що охолоджуються.
2. Класифікація холодильного устаткування.
3. Класифікація та принцип дії холодильних шаф, прилавків, вітрин, столів, складальних холодильних камер.
4. Основні технічні характеристики апаратів для охолодження соків, одержання м'якого морозива, граніторів.
5. Правила експлуатації льодогенераторів для приготування харчового льоду?

Тема 7. Оснащення житлової, адміністративної, обслуговуючої та підсобної груп приміщень. Оснащення готельного номеру побутовими приладами, аудіо- та відеотехнікою

Передбачено опрацювання питань, які подано нижче.

1. Призначення та принцип дії електричних побутових приборів. Класифікація та номенклатура.
2. Класифікаційні ознаки фенів, їх характеристика. Правила експлуатації та техніки безпеки під час користування феном.
3. Якісні, функціональні та споживчі характеристики прасок. Особливості правил експлуатації прасок.
4. Основні технічні характеристики побутових чайників. Правила експлуатації та правила безпеки під час їх використання.

6. Вимоги, що висуваються до аудіо- та відеотехніки, яка встановлюється у жилих приміщеннях готелів.

7. Класифікація аудіо- та відеотехніки, яка встановлюється у житлових приміщеннях готелів. Принцип дії та правила експлуатації відповідного устаткування.

8. Основні технічні характеристики відео- та DVD-програвачів. Переваги та недоліки відповідного устаткування.

10. Засоби внутрішнього зв'язку на підприємствах готельного господарства.

Тема 8. Устаткування для клінінгу

Передбачено опрацювання питань, які подано нижче.

1. Клінінгові технології у закладах готельного господарства.
2. Класифікація устаткування для професійного прибирання.
3. Відмінності між побутовими та професійними пилососами.
4. Сфера використання машин для миття і натирання підлоги.
5. Технічні особливості візків для вологого прибирання та сміття.
6. Системи для миття вікон та підлоги.

Тема 9. Устаткування для послуг оздоровчого комплексу, спортивних видів розваг. Устаткування для послуг організації дозвілля

Передбачено опрацювання питань, які подано нижче.

1. Особливості оснащення приміщень для біологічного відновлення організму та занять спортом.

2. Класифікація, принцип дії, основні технічні характеристики та правила експлуатації устаткування для плавальних басейнів, саун.

3. Показники класифікації устаткування для тренажерних залів, соляріїв, масажних, спортивних залів.

4. Основні технічні характеристики та правила експлуатації для тренажерних залів, соляріїв, масажних, спортивних залів.

5. Особливості оснащення перукарень в залежності від категорії. Основні технічні характеристики та правила експлуатації характерні для устаткування перукарень.

6. Основні технічні характеристики та правила експлуатації для устаткування салонів краси?

7. Класифікація устаткування для послуг з організації дозвілля у закладах готельно-ресторанного господарства.

8. Асортимент, класифікація основні характеристики та правила експлуатації устаткування для боулінгу, більярду та кегельбану.

9. Які види устаткування для ігор із грошовим вигравшем використовують закордоном?

10. Обладнання та аксесуари для казино, карточних ігор.
11. Показники комплектації казино столами. Особливості використання електронного обладнання в казино?

Тема 10. Устаткування для конференц- та бізнес-центрів, пралень та хімчисток. Оснащення драйв сервісу

Передбачено опрацювання питань, які подано нижче.

1. Принцип оснащення устаткуванням залів для проведення культурних або ділових заходів.
2. Основні напрями автоматизації інформаційного обслуговування у закладах готельно-ресторанного господарства.
3. Класифікація, основні технічні характеристики та правила експлуатації телекопіювальних апаратів.
4. Призначення відеоінформаційних систем.
5. Класифікація устаткування для пралень.
6. Принцип дії, основні технічні характеристики та правила експлуатації пральних машин.
7. Конструктивні особливості, принцип дії, правила експлуатації та техніки безпеки гладильно-сушильного устаткування.
8. Призначення, будова, правила експлуатації та безпеки устаткування для хімчисток.
9. Класифікація транспортних засобів за призначенням, видом, формою власності.
10. Розрахунок кількості транспортних засобів для перевезення вантажів у закладах готельного господарства.

Зміст самостійної роботи студентів наведено у [4] та на Порталі навчальних ресурсів та інформаційної підтримки освітнього процесу інституту: для денної форми навчання http://edu.htei.kh.ua/moodle/pluginfile.php/110452/mod_resource/content/2/Завдання%20для%20самостійної%20роботи.pdf

для заочної форми навчання: http://edu.htei.kh.ua/moodle/pluginfile.php/110476/mod_resource/content/2/Завдання%20для%20самостійної%20роботи.pdf

Організація самостійної роботи студентів регламентується наступними нормативними документами:

- Положенням про самостійну роботу студентів Харківського торговельно-економічного-інституту КНТЕУ;
- Положенням про організацію освітнього процесу у Харківському торговельно-економічному інституті КНТЕУ.

6. ІНДИВІДУАЛЬНІ ЗАВДАННЯ, ПЕРЕДБАЧЕНІ НАВЧАЛЬНИМ ПЛАНОМ

Навчальним планом не передбачено виконання індивідуальних завдань.

7. ФОРМИ ТА МЕТОДИ ОЦІНЮВАННЯ

Для визначення рівня засвоєння студентами навчального матеріалу використовуються наступні форми оцінювання та схема розподілу балів:

Осінь 2020/2021 н. р.

	Рейтингові оцінки	Макс. бали за формами навчання	
		денна	заочна
1	Поточний контроль	60	60
1.1	<i>Тема 1</i>		
	Тестування на Порталі	2	2
	Виконання та захист практичної роботи	4	4
1.2	<i>Тема 2</i>		
	Тестування на Порталі	2	2
	Виконання та захист практичної роботи	4	4
1.3	<i>Тема 3</i>		
	Тестування на Порталі	2	2
	Виконання та захист практичної роботи	4	4
1.4	<i>Тема 4</i>		
	Тестування на Порталі	2	2
	Виконання та захист практичної роботи	4	4
1.5	<i>Тема 5</i>		
	Тестування на Порталі	2	2
	Виконання та захист практичної роботи	4	4
1.6	<i>Тема 6</i>		
	Тестування на Порталі	2	2
	Виконання та захист практичної роботи	4	4
1.7	<i>Тема 7</i>		
	Тестування на Порталі	2	2
	Виконання та захист практичної роботи	4	4
1.8	<i>Тема 8</i>		
	Тестування на Порталі	2	2
	Виконання та захист практичної роботи	4	4
1.9	<i>Тема 9</i>		
	Тестування на Порталі	2	2
	Виконання та захист практичної роботи	4	4
1.10	<i>Тема 10</i>		
	Тестування на Порталі	2	2
	Виконання та захист практичної роботи	4	4
2	Підсумковий семестровий контроль (письмова екзаменаційна робота)	40	40

	Рейтингові оцінки	Макс. бали за формами навчання	
		денна	заочна
2.1	Завдання на оцінювання теоретичних знань (комп'ютерне тестування)	15	15
2.2	Завдання на оцінювання практичних навичок (розрахунково-аналітичне або ситуаційне завдання)	15	15
2.3	Завдання на оцінювання професійних вмінь (розрахунково-аналітичне або ситуаційне, або творче завдання)	10	10
3	Оцінка з дисципліни	100	100

Оцінювання результатів навчання студентів здійснюється за 100-бальною шкалою та шкалою ЄКТС. Умовою допуску до підсумкового семестрового контролю є виконання програми навчальної дисципліни і отримання оцінки за виконання завдань поточного контролю не менше ніж 36 балів. Мінімальна загальна кількість балів для отримання позитивної оцінки з дисципліни – 60.

Організація та проведення контрольних заходів регламентується наступними нормативними документами:

- Положенням про оцінювання результатів навчання студентів у Харківському торговельно-економічному інституті КНТЕУ;
- Положенням про організацію освітнього процесу у Харківському торговельно-економічному інституті КНТЕУ.

8. РЕКОМЕНДОВАНІ ДЖЕРЕЛА ІНФОРМАЦІЇ

8.1. Основні джерела інформації

1. Устаткування закладів ресторанного господарства : навч. посіб. для студ. вищ. навч. закл. / А. А. Мазаракі, С. Л. Шаповал, І. І. Тарасенко та ін. – Київ : Київ. Нац. торг.-екон. ун-т, 2013. – 640 с.
2. Устаткування закладів готельно-ресторанного господарства: конспект лекцій / Г. В. Дейниченко, І. В. Золотухіна, Д. М. Горелков, В. М. Червоний. – Харків: ХДУХТ, 2013. – 132 с.
3. Шаповал С. Л. Устаткування закладів ресторанного господарства. Механічне устаткування / С. Л. Шаповал, І. І. Тарасенко, О. П. Шинкаренко. – Київ : Київ. нац. торг.-екон. ун-т, 2010. – 240 с.
4. Куниця К. В. Устаткування закладів ресторанного господарства : завдання до самостійної роботи з дисципліни / К. В. Куниця, 2020. – Рукопис.

8.2. Додаткові джерела інформації

5. Дейниченко Г. В. Оборудование предприятий питания : справочник / Г. В. Дейниченко, В. А. Ефимова, Г. М. Постнов. – Ч. 1. – Харьков : Мир Техники и Технологии, 2002. – 256 с.

6. Дейниченко Г. В. Оборудование предприятий питания : справочник / Г. Д. Дейниченко, В. А. Ефимова, Г. М. Постнов. – Ч. 2. – Харьков : Мир Техники и Технологии, 2003. – 380 с.

7. Дейниченко Г. В. Оборудование предприятий питания : справочник / Г. В. Дейниченко, В. А. Ефимова, Г. М. Постнов. – Ч. 3. – Харьков : Мир Техники и Технологии, 2005. – 456 с.

8. Розрахунки обладнання підприємств переробної і харчової промисловості : навч. посібник / В. Г. Мирончук [та ін.]. – Вінниця : Нова книга, 2004. – 350 с.

9. Постнов Г. М. Устаткування підприємств харчування : метод. вказів. Розділ «Механічне устаткування» / Г. М. Постнов, О. Г. Терешкін. – Харків : ХДУХТ, 2007. – 28 с.