



МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ
ЦЕНТРАЛЬНОУКРАЇНСЬКИЙ НАЦІОНАЛЬНИЙ
ТЕХНІЧНИЙ УНІВЕРСИТЕТ (ЦНТУ)

Кафедра економіки, підприємництва
та готельно-ресторанної справи



“Затверджую”

Проректор з науково-
педагогічної роботи

Андрій КИРИЧЕНКО

“ ” 2025 року

РОБОЧА ПРОГРАМА НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ

«Устаткування закладів готельно-ресторанного господарства»

(назва навчальної дисципліни)

спеціальність J2 «Готельно-ресторанна справа та кейтеринг»

(шифр і назва спеціальності)

освітня програма «Готельно-ресторанна справа та кейтеринг»

(шифр і назва спеціальності)

факультет економічний

(назва факультету)

2025–2026 навчальний рік

Розробник: ДУБ Володимир Васильович, к.т.н., доц.
РУТИНСЬКИЙ Михайло Йосипович, к.г.н., доц.

Робочу програму схвалено на засіданні кафедри економіки, підприємництва та готельно-ресторанної справи
Протокол від «__» _____ 2025 року, № ____

Завідувач кафедри економіки, підприємництва та готельно-ресторанної справи

(підпис) Володимир Зайченко)
(прізвище та ініціали)

Декан факультету економічного

(підпис) Наталія Шалімова)
(прізвище та ініціали)

© Дуб В. В., Рутинський М.Й. 2025 рік
© ЦНТУ, 2025 рік

1. ОПИС НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ

Найменування показників	Галузь знань, напрям підготовки, освітньо-кваліфікаційний рівень	Характеристика навчальної дисципліни
		денна форма навчання
Кількість кредитів ЕКТС – 6	Галузь знань: J «Транспорт та послуги» (шифр і назва)	Професійної підготовки
Загальна кількість годин – 180	Спеціальність: J2 <u>«Готельно-ресторанна справа та кейтеринг»</u> Освітня програма: <u>«Готельно-ресторанна справа та кейтеринг»</u>	Рік підготовки:
		3-й
		Семестр
		5-й
Тижневих годин навчання: аудиторних – 4; самостійної роботи студента – 7,25	Ступінь освіти: бакалавр	Лекції
		32 год
		Практичні
		32 год
		Лабораторні
		–
		Самостійна робота
		116 год
		Вид контролю: екзамен

Мова навчання українська

2. МЕТА ТА ЗАВДАННЯ НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ

Метою вивчення курсу є одержання знань щодо раціональної експлуатації, будови та принципів роботи устаткування, яке забезпечує реалізацію технологій закладів ресторанного господарства та закладів тимчасового розміщення.

Передумови для вивчення дисципліни (структурно-логічна схема підготовки фахівця). Враховуючи послідовність накопичення знань та інформації, дисципліна вивчається після викладання наступних дисциплін:

Організація готельної справи;

Організація ресторанної справи;

Технологія продукції ресторанного господарства (допускається одночасне викладання)

У результаті вивчення навчальної дисципліни здобувач вищої освіти повинен отримати:

Інтегральну компетентність

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

ЗК03. Здатність вчитися і оволодівати сучасними знаннями.

ЗК04. Навички використання інформаційних і комунікаційних технологій.

ЗК08. Навики здійснення безпечної діяльності.

ЗК09. Здатність до абстрактного мислення, аналізу та синтезу.

ЗК10. Здатність застосовувати знання у практичних ситуаціях.

Спеціальні компетентності

СК01. Розуміння предметної області і специфіки професійної діяльності.

СК02. Здатність організовувати сервісно-виробничий процес з урахуванням вимог і потреб споживачів та забезпечувати його ефективність.

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.

СК09. Здатність здійснювати підбір технологічного устаткування та обладнання, вирішувати питання раціонального використання просторових та матеріальних ресурсів.

СК10. Здатність працювати з технічною, економічною, технологічною та іншою документацією та здійснювати розрахункові операції суб'єктом готельного та ресторанного бізнесу.

Програмні результати навчання

ПРН02. 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 05. Розуміти принципи, процеси і технології організації роботи суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу.

ПРН 06. Аналізувати, інтерпретувати і моделювати на основі існуючих наукових концепцій сервісні, виробничі та організаційні процеси готельного та ресторанного бізнесу.

ПРН07. Організовувати процес обслуговування споживачів готельних та ресторанних послуг на основі використання сучасних інформаційних, комунікаційних і сервісних технологій та дотримання стандартів якості і норм безпеки.

ПРН 09. 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.

3. СТРУКТУРА НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ

Назви тем		Кількість годин			
		усього	у тому числі		
			лекції	практичні	самоств. робота
Змістовна частина 1 УСТАТКУВАННЯ ГОТЕЛЬНОГО ГОСПОДАРСТВА					
1	Класифікація устаткування готельного господарства та оснащення номерів і приміщень іншого призначення готелів	6	2	-	4
2	Устаткування для клінінгу	10	2	2	6
3	Устаткування пралень та хімчисток	10	2	2	6
4	Оснащення перукарень та салонів краси	8	2	2	4
5	Устаткування для організації дозвілля при готелях	10	2	2	6
6	Устаткування для послуг оздоровчого комплексу готелів	10	2	2	6
7	Оснащення і організація драйв-сервісу	10	2	2	6
Змістовна частина 2 УСТАТКУВАННЯ РЕСТОРАННОГО ГОСПОДАРСТВА					

8	Різальне та подрібнювальне устаткування	12	2	2	8
9	Місильно-перемішувальне устаткування	11	2	2	7
10	Мийне та очищувальне устаткування	11	2	2	7
11	Калібрувально-сортувальне устаткування	11	2	2	7
12	Універсальні кухонні машини	10	2	2	6
13	Універсальні теплові апарати	14	2	2	10
14	Варильне устаткування	12	2	2	8
15	Устаткування для смаження їжі та допоміжні теплові апарати	12	2	2	8
16	Холодильне устаткування	14	2	2	10
17	Ваговимірювальне устаткування	9	-	2	7
	Разом	180	32	32	116

4. ТЕМИ СЕМІНАРСЬКИХ ЗАНЯТЬ

№ з/п	Назва теми	Кількість годин
	Не заплановані	

5. ТЕМИ ПРАКТИЧНИХ ЗАНЯТЬ

№ з/п	Назва теми	Кількість годин
1	Устаткування для клінінгу	2
2	Устаткування пралень та хімчисток	2
3	Оснащення перукарень та салонів краси	2
4	Устаткування для організації дозвілля при готелях	2
5	Устаткування для послуг оздоровчого комплексу готелів	2
6	Оснащення і організація драйв-сервісу	2
7	Різальне та подрібнювальне устаткування	2
8	Місильно-перемішувальне устаткування	2
9	Мийне та очищувальне устаткування	2
10	Калібрувально-сортувальне устаткування	2
11	Універсальні кухонні машини	2
12	Універсальні теплові апарати	2
13	Варильне устаткування	2
14	Устаткування для смаження їжі та допоміжні теплові апарати	2

15	Холодильне устаткування	2
16	Ваговимірювальне устаткування	2
	Разом	32

6. ТЕМИ ЛАБОРАТОРНИХ ЗАНЯТЬ

№ з/п	Назва теми	Кількість годин
Не заплановані		

7. САМОСТІЙНА РОБОТА

№ з/п	Назва теми	Кількість годин
1	Класифікація устаткування готельного господарства та оснащення номерів і приміщень іншого призначення готелів	4
2	Устаткування для клінінгу	6
3	Устаткування пралень та хімчисток	6
4	Оснащення перукарень та салонів краси	4
5	Устаткування для організації дозвілля при готелях	6
6	Устаткування для послуг оздоровчого комплексу готелів	6
7	Оснащення і організація драйв-сервісу	6
8	Різальне та подрібнювальне устаткування	8
9	Місильно-перемішувальне устаткування	7
10	Мийне та очищувальне устаткування	7
11	Калібрувальне-сортувальне устаткування	7
12	Універсальні кухонні машини	6
13	Універсальні теплові апарати	10
14	Варильне устаткування	8
15	Устаткування для смаження їжі та допоміжні теплові апарати	8
16	Холодильне устаткування	10
17	Ваговимірювальне устаткування	7
	Разом	116

8. МЕТОДИ НАВЧАННЯ

Методи навчання – засоби спільної роботи викладача та студентів, за допомогою яких, у тих, хто навчається формуються потрібні знання, навички, вміння. Кожний метод – це струнка система взаємопов'язаних прийомів: усний виклад навчального матеріалу, обговорення матеріалу, показ (демонстрація) вправи, самостійна робота. Використовуються наступні методи навчання:

– методи організації та здійснення навчальної діяльності: словесні (розповідь, бесіда, лекція), наочні (показ, демонстрація), самостійної роботи;

– методи стимулювання і мотивації навчання: методи формування інтересу (аналіз проблемних ситуацій), методи формування відповідальності в навчанні (роз'яснення суспільної і особової значущості навчання, пред'явлення педагогічних вимог).

Під час викладання дисципліни «Устаткування закладів готельно-ресторанного господарства» для активізації навчального процесу передбачено застосування сучасних навчальних технологій, таких як проблемні лекції, презентації.

Проблемні лекції спрямовані на розвиток логічного мислення студентів. Коло питань теми лекції обмежується двома-трьома ключовими моментами, увага студентів концентрується на матеріалі, що не знайшов відображення в підручниках, використовується досвід закордонних навчальних закладів з роздаванням студентам під час лекцій друкованого матеріалу та виділенням головних висновків з питань, що розглядаються. При викладанні лекційного матеріалу студентам пропонуються питання для самостійного розмірковування. При цьому лектор задає запитання, які спонукають студента шукати розв'язання проблемної ситуації. Така система примушує студентів сконцентруватися і почати активно мислити в пошуках правильної відповіді.

На початку проведення проблемної лекції необхідно чітко сформулювати проблему, яку необхідно вирішити студентам. При викладанні лекційного матеріалу слід уникати прямої відповіді на поставлені запитання, а висвітлювати лекційний матеріал таким чином, щоб отриману інформацію студент міг використовувати при розв'язанні проблеми.

Презентації – виступи перед аудиторією, що використовуються для представлення певних досягнень, результатів роботи групи, звіту про виконання патентного пошуку. Однією з позитивних рис презентації та її переваг під час використання у навчальному процесі є обмін досвідом, який здобули студенти при роботі у певній малій групі.

Під час дистанційного навчання використовуються платформи: Moodle та Zoom.

9. КРИТЕРІЇ ТА ЗАСОБИ ОЦІНЮВАННЯ

Види контролю: поточний, підсумковий.

Методи контролю: спостереження за навчальною діяльністю здобувачів, усне опитування, тестовий контроль.

Форма підсумкового контролю: іспит.

По поточному контролю здобувач має можливість отримати бали за активність на лекційних та практичних заняттях, виявлення рівня підготовки здобувачів із зазначеної теми під час опитування, участі в лекційних дискусіях, підготовки доповіді-презентації.

При контролі на лекційних та практичних заняттях оцінці підлягають: рівень знань, продемонстрований у виступах з доповідями-презентаціями, результати поточного опитування, розв'язання розрахункових практичних завдань.

Рівень знань здобувачів вищої освіти за національною шкалою відповідає таким критеріям:

«відмінно» – здобувач вищої освіти досконало засвоїв теоретичний матеріал, глибоко і всебічно знає зміст навчальної дисципліни, основні положення наукових першоджерел та рекомендованої літератури, логічно мислить і будує відповіді, вільно використовує набуті теоретичні знання при аналізі практичного матеріалу, висловлює своє ставлення до тих чи інших проблем, демонструє високий рівень засвоєння практичних навичок;

«добре» – здобувач вищої освіти добре засвоїв теоретичний матеріал, аргументовано викладає його, володіє основними аспектами з першоджерел та рекомендованої літератури, має практичні навички, висловлює свої міркування з приводу тих чи інших проблем, але припускається певних неточностей і похибок у логіці викладу теоретичного змісту або при аналізі практичного матеріалу;

«задовільно» – здобувач вищої освіти, в основному, володіє теоретичними знаннями з навчальної дисципліни, орієнтується в першоджерелах та рекомендованій літературі, але непереконливо відповідає, додаткові питання викликають невпевненість або відсутність стабільних знань; відповідаючи на запитання практичного характеру, виявляє неточності у знаннях, не вміє оцінювати факти та явища, пов'язувати їх із майбутньою діяльністю;

«незадовільно» – здобувач вищої освіти не опанував навчальний матеріал дисципліни, не знає наукових фактів, визначень, майже не орієнтується в першоджерелах та рекомендованій літературі, наукове мислення відсутнє, практичні навички не сформовані.

Критерії оцінювання знань і вмінь здобувачів визначені Положенням про організацію освітнього процесу в ЦНТУ <https://kntu.kr.ua/file/content/424/polozhennia-pro-orhanizatsiyu-osvitnoho-protsesu-v-tsntu.pdf> (С. 28–35).

Відповідність шкали оцінювання ЄКТС національній системі оцінювання в Україні та ЦНТУ

Оцінка за шкалою ЄКТС	Визначення	Оцінка		
		За національною системою (іспит, диференційований залік, курсова робота, проект, практика)	За національною системою (залік)	За системою ЦНТУ
A	ВІДМІННО – відмінне виконання, лише з незначною кількістю помилок	5 (відмінно)	Зараховано	90–100
B	ДУЖЕ ДОБРЕ – вище середнього рівня з кількома помилками	4 (добре)	Зараховано	82–89
C	ДОБРЕ – загалом правильна робота з певною кількістю грубих помилок		Зараховано	74–81
D	ЗАДОВІЛЬНО – непогано, але зі значною кількістю недоліків	3(задовільно)	Зараховано	64–73

E	ДОСТАТНЬО – виконання задовольняє мінімальні критерії		Зараховано	60–63
FX	НЕЗАДОВІЛЬНО – потрібно попрацювати перед тим, як перескладати	2(не задовільно)	Не зараховано	35–59
F	НЕЗАДОВІЛЬНО – необхідна серйозна подальша робота			1–34

10. РЕКОМЕНДОВАНІ ДЖЕРЕЛА ІНФОРМАЦІЇ:

1. Устаткування закладів готельно-ресторанного господарства : навч. посібник / В. В. Дуб, Д. В. Горелков, В.М. Червоний – Київ: ЦУЛ, 2025. – 286 с.
2. 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
3. Горелков Д.В. Устаткування закладів готельно-ресторанного господарства. Практикум: навчально-методичний посібник / Д.В. Горелков, В.М. Червоний, І.В. Золотухіна. Харків: ХДУХТ, 2019. 173 с.
4. Доценко, В. Ф. Устаткування закладів ресторанного господарства: підручник / В. Ф. Доценко, В. О. Губеня . Київ : Кондор, 2016 . 636 с.
5. Доценко В.Ф., Губеня В.О., Лявинець Г.М. Конспект лекцій з дисципліни «Устаткування закладів ресторанного господарства», Частина II «Торгове і холодильне устаткування» для студентів денної та заочної форм навчання напряму підготовки 6.051701 «Харчові технології та інженерія» (Технологія харчування) та «Устаткування закладів готельно-ресторанного господарства» для студентів напряму підготовки 6.140101 «Готельно-ресторанна справа» К.; НУХТ, 2012. 121 с.
6. Заплетніков І. М. Експлуатація і обслуговування технологічного обладнання харчових виробництв: навч. посібник / І. М. Заплетніков, В. Г. Мирончук, В. М. Кудрявцев. К. : Центр учбової літ-ри, 2012. 344 с.
7. Інжиніринг у ресторанному бізнесі : навч. посіб. / О.В. Кузьмін, О.В. Чемакіна, Л.М. Акімова [та ін.]. Херсон : Олді-плюс, 2019. 488 с.
8. Інжиніринг у ресторанному господарстві : навч. посібник / В.В. Дуб, О.Г. Терешкін, Д.В. Горелков. Х.: «Друкарня Мадрид», 2017. 176 с.
9. Монтаж, ремонт та експлуатація обладнання. Ч. І. Монтаж технологічного обладнання : [курс лекцій для студ. спец. «Обладнання переробних і харчових виробництв» спеціалізації «Обладнання виробництва з перероблення м'яса» денної та заочної форм навчання] / І. Г. Бабанов, В. М. Таран, С. Д. Беседа, О.І. Бабанова. К. : НУХТ, 2010. 118 с.
10. Устаткування підприємств харчування : практикум. Ч. 1. Механічне устаткування / Г.В. Дейниченко, Н.О. Афукова, Г.М. Постнов, В.М. Червоний [та ін.]. К. : ІНК ОС, 2016. 308 с.
11. Устаткування підприємств харчування : практикум. Ч. 2. Теплове устаткування / Г.В. Дейниченко, Н.О. Афукова, Г.М. Постнов, , В.М. Червоний [та ін.]. К. : ІНК ОС, 2016. 384 с.