



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

Кафедра економіки, підприємництва
та готельно-ресторанної справи



СИЛАБУС НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ

Назва курсу	Устаткування закладів готельно-ресторанного господарства
Викладач	Дуб Володимир Васильович , кандидат технічних наук, доцент, доцент кафедри економіки, підприємництва та готельно-ресторанної справи
Рівень вищої освіти, галузь знань, спеціальність, освітня програма	Рівень вищої освіти: перший (бакалаврський) Галузь знань: J «Транспорт та послуги» Спеціальність: J2 «Готельно-ресторанна справа та кейтеринг» Освітньо-професійна програма: «Готельно-ресторанна справа та кейтеринг»
Контактний телефон викладача	050 813-20-50
E-mail:	vvdub7@gmail.com
Обсяг та ознаки дисципліни	Освітній компонент професійної підготовки Форма контролю: іспит Загальна кількість кредитів – 6, годин – 180, у т.ч. лекції – 32 години, практичні заняття – 32 години, самостійна робота – 116 годин Формат: очний (offline / face to face) / дистанційний (online). Мова викладання: українська
Консультації	Консультації проводяться відповідно до Графіку, розміщеному в інформаційному ресурсі moodle.kntu.kr.ua; у режимі відео конференцій Zoom, через електронну пошту, Viber, Telegram за домовленістю.
Пререквізити	Особливі вимоги відсутні, але ефективність засвоєння змісту дисципліни значно підвищиться, якщо здобувач володіє знаннями з організації готельної справи та організації ресторанної справи. Також бажано мати знання з технології продукції ресторанного господарства.

1. Мета і завдання 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.

2. Результати навчання

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 (закладах) 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 ресторанных 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. Політика курсу та академічна доброчесність

Очікується, що здобувачі вищої освіти будуть дотримуватися принципів академічної доброчесності, усвідомлювати наслідки її порушення. При організації освітнього процесу в Центральнотехнічному університеті здобувачі вищої освіти, викладачі та адміністрація діють відповідно до: Положення про організацію освітнього процесу; Положення про організацію вивчення вибіркового навчального плану ЗВО; Кодексу академічної доброчесності ЦНТУ.

4. Структура навчальної дисципліни

Назви тем		Кількість годин			
		усього	у тому числі		
			лекції	практичні	самост. 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	Калібрувальне-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	Ваговимірвальне устаткування	9	-	2	7
	Разом	180	32	32	116

5. Система оцінювання та вимоги

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, тестування, підготовки доповіді-презентації та індивідуальних завдань.

При контролі на лекційних та практичних заняттях оцінці підлягають: рівень знань, продемонстрований у виступах з доповідями-презентаціями та при підготовці індивідуальних завдань; 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

6. 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. : ІНКOS, 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. : ІНКOS, 2016. 384 с.