

Львівський державний університет фізичної культури імені Івана Боберського

Факультет туризму

Кафедра готельно-ресторанного бізнесу

СИЛАБУС

навчальної дисципліни

ОК 16. УСТАТКУВАННЯ ЗАКЛАДІВ РЕСТОРАННОГО ГОСПОДАРСТВА

на 2024-2025 навчальний рік

компонент освітньої програми – основний

Курс та семестр вивчення	III курс I семестр
Освітня програма / спеціалізація	«Готельно-ресторанна справа»
Спеціальність	241 «Готельно-ресторанна справа»
Галузь знань	24 «Сфера обслуговування»
Ступінь вищої освіти	бакалавр
Форма навчання	денна, заочна

ПІБ НПП, відповідальний за курс
науковий ступінь і вчене звання,
посада

Іжевська Оріся Петрівна
канд. технічних, наук, доцент
доцент кафедри готельно-ресторанного
бізнесу

Контактний телефон	+380962817695
Електронна адреса	orisyaz@ukr.net
Розклад навчальних занять	https://3w.ldufk.edu.ua/index.php/fakultet-pedahohichnoi-osvity-6/21-ftrozklad
Сторінка дистанційного курсу	https://study.ldufk.edu.ua/

Опис навчальної дисципліни

Мета вивчення навчальної дисципліни	Метою викладання навчальної дисципліни «Устаткування ЗРГ» є формування у студентів фундаментальних знань, вмінь та навичок стосовно наукових та практичних підходів до підбору технологічного устаткування, що пов'язано із призначенням, вибором, розміщенням, експлуатацією, технічним обслуговуванням механічного, теплового, холодильного та торговельно-технологічного обладнання для ЗРГ. Під час вивчення дисципліни студенти зможуть ознайомитися не лише з особливостями усіх видів механічного, теплового, холодильного та торговельно-технологічного устаткування у сфері ГРБ, а й отримати базову інформацію про функціональне призначення і особливості конструкцій різних машин і апаратів, правила їх експлуатації і техніки безпеки, методику розрахунку техніко-економічних показників їх роботи.
Тривалість	4 кредитів (120 годин, з них 46 – лекції, 30 – практичні заняття, 44 год – самостійна робота)
Форми та методи навчання	Лекції, практичні та семінарські заняття, самостійна робота поза розкладом
Система поточного та підсумкового контролю	Вступний контроль, поточний контроль, підсумковий контроль. Підсумковий контроль – диф. залік.
Мова викладання	Українська

Перелік компетентностей, які забезпечує дана навчальна дисципліна, програмні результати навчання

Загальні компетентності, якими повинен оволодіти студент	
ЗК 1. 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 3. Здатність вчитися і оволодівати сучасними знаннями.	
ЗК 7. Цінування та повага різноманітності та мультикультурності.	
ЗК 9. Здатність до абстрактного мислення, аналізу та синтезу.	
Спеціальні (фахові, предметні) компетентності, якими повинен оволодіти студент	
ФК 1. Розуміння предметної області і специфіки професійної діяльності.	
ФК 6. Здатність проектувати технологічний процес виробництва продукції і послуг та сервісний процес реалізації основних і додаткових послуг у підприємствах (зкладах) готельно-ресторанного та рекреаційного господарства.	
ФК 7. Здатність розробляти нові послуги (продукцію) з використанням інноваційних технологій виробництва та обслуговування споживачів.	
ФК 10. Здатність працювати з технічною, економічною, технологічною та іншою документацією та здійснювати розрахункові операції суб'єктом готельного та ресторанного бізнесу.	
ФК 11. Здатність виявляти, визначати й оцінювати ознаки, властивості і показники якості продукції та послуг, що впливають на рівень забезпечення вимог споживачів у сфері гостинності.	
Програмні результати навчання	
РН 5. Розуміти принципи, процеси і технології організації роботи суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу.	
РН 9. Здійснювати підбір технологічного устаткування та обладнання, вирішувати питання раціонального використання просторових та матеріальних ресурсів.	
РН 10. Розробляти нові послуги (продукцію), використовуючи сучасні технології виробництва та обслуговування споживачів.	
РН 11. Застосовувати сучасні інформаційні технології для організації роботи закладів готельного та ресторанного господарства.	
РН 18. Презентувати власні проекти і розробки, аргументувати свої пропозиції щодо розвитку бізнесу.	

Зміст курсу

Теми	Результати навчання	Завдання самостійної роботи у розрізі тем
1. Загальні відомості про механічне обладнання	Знати будову технологічної машини, основні вимоги, що ставляться до конструкцій та матеріалів технологічних машин, поняття про надійність устаткування. Розрізняти цикли: технологічний, робочий. Розрізняти продуктивність технологічної машини - теоретичну, технічну, експлуатаційну, їх взаємозв'язок. Вміти розраховувати основні експлуатаційні характеристики устаткування, розраховувати методи підвищення продуктивності.	Практична робота, тестування, вивчення експлуатації
2. Універсальні кухонні машини	Знати визначення універсальної кухонної машини, призначення, сферу використання.	Практична робота, тестування,

	Розрізняти універсальні кухонні машини загального та спеціального призначення. Знати комплекти універсальних механізмів до них. Знати класифікацію змінних виконавчих механізмів та їх маркування. Знати будову та кінематичні схеми універсальних приводів, принцип їх дії. Вміти аналізувати правила експлуатації універсальних кухонних машин.	вивчення експлуатації
3. Сортувально-калібрувальне обладнання	Знати сутність і технологічні вимоги, що ставляться до процесів сортування, калібрування та просіювання сипких продуктів. Розуміти класифікацію просіювачів залежно від форми та характеру руху робочого органу. Аналізувати ефективність процесу просіювання.	Практична робота, тестування, вивчення експлуатації
4. Очищувальне обладнання	Знати технологічні вимоги, які ставляться до очищення бульбоплодів від шкуринки, основні способи чищення. Розуміти вимоги до основних параметрів та розмірів картоплеочисних машин періодичної дії. Знати будову та принцип роботи картоплеочисних машин періодичної дії. Аналізувати правила експлуатації картоплеочисних машин. Знати конструктивні особливості, принцип роботи та правила експлуатації пристрою для очищення риби від луски.	Практична робота, тестування, вивчення експлуатації
5. Подрібнювальне обладнання	Знати технологічні вимоги, які ставляться до подрібнених продуктів, ступінь подрібнення. Розуміти вплив фізико-механічних властивостей продуктів на конструкцію робочих органів машин для подрібнення. Знати сферу використання, будову та принцип роботи машин для подрібнення.	Практична робота, тестування, вивчення експлуатації
6. Різальне обладнання	Знати теоретичні основи різання харчових продуктів. Знати характеристику рублячого та ковзаючого різання в обертальному та поступальному русі. Вміти визначати коефіцієнт ковзання. Аналізувати переваги ковзаючого різання перед рублячим. Знати основні форми нарізування плодів та овочів. Знати технологічні вимоги, що ставляться до нарізаних продуктів. Знати класифікацію овочерізальних машин за призначенням, класифікацію машин для подрібнення м'ясних і рибних продуктів, будову та принцип роботи машин для нарізання гастрономічних продуктів.	Практична робота, тестування, вивчення експлуатації
7. Місильно-перемішувальне обладнання	Знати технологічні вимоги, що ставляться до процесів перемішування, замішування, збивання, продуктів. Знати класифікацію машин для перемішування та замішування залежно від виду продукту, що обробляється та компонентів.	Практична робота, тестування, вивчення експлуатації
8. Мийне обладнання	Формулювати сутність процесу миття. Знати класифікацію мийного обладнання. Розрізняти машини для миття бульбоплодів та напрямки їх	Практична робота, тестування,

	вдосконалення. Знати класифікацію машин для миття посуду, будову та принцип роботи. Знати будову машин для миття функціональних ємкостей: стелажів, контейнерів та інших габаритних предметів. Аналізувати правила експлуатації посудомийних машин.	вивчення експлуатації
9. Дозувально-формувальне обладнання	Розрізняти технологічні вимоги, що ставляться до штучних виробів та основні способи поділу продукції на порції. Розуміти подвоєний дозувально-формувальний процес. Знати класифікацію дозувально-формувального обладнання за призначенням та структурою робочого циклу, правила експлуатації.	Практична робота, тестування, вивчення експлуатації
10. Загальні відомості про теплове обладнання. Паливо. Теплоносії.	Розуміти мету теплової обробки. Розрізняти показники, що характеризують готовність продуктів. Аналізувати традиційні та об'ємні способи теплової обробки. Характеризувати теплове обладнання, що застосовується в галузі. Знати переваги та недоліки використання електричного і газового обладнання. Знати класифікацію палива. Розрізняти поняття про безпосередній та непрямий обігрів. Характеризувати проміжні теплоносії. Аналізувати ефективність перетворення енергії у теплових апаратах.	Практична робота, тестування, вивчення експлуатації
11. Загальні принципи будови теплових апаратів	Знати класифікацію теплового обладнання, вимоги до теплових апаратів, принцип їх будови. Аналізувати техніко-економічні показники теплового обладнання. Знати уніфікацію, стандартизацію і літерно-цифрову індексацію теплового обладнання. Формувати сучасні напрямки конструювання теплового обладнання. Знати матеріали, що застосовуються для виготовлення теплових апаратів.	Практична робота, тестування, вивчення експлуатації
12. Стравоварильне та жарильно-пекарське обладнання	Знати номенклатуру, технологічне призначення, галузі застосування, класифікацію стравоварильних апаратів. Аналізувати правила експлуатації стравоварильних котлів. Знати особливості їх будови та експлуатації. Знати основні параметри, класифікацію, призначення, номенклатуру апаратів, способи установки, будову, правила експлуатації сковорідок. Знати призначення фритюрниць. Знати призначення пароконвектоматів, будову, переваги над іншими видами теплових апаратів.	Практична робота, тестування, вивчення експлуатації
13. Універсальні теплові апарати (плити)	Знати типи плит, вимоги до конструкцій плит, їх номенклатуру. Характеризувати теплотехнічні показники роботи плит, термін розігрівання до робочого стану. Знати показник нерівномірності температурного поля на робочих елементах плити, питому металомісткість, ступінь автоматизації. Знати особливості конструкцій	Практична робота, тестування, вивчення експлуатації

	плит із склокерамічною поверхнею та індукційних плит.	
14. Водогрійне обладнання	Знати основні вимоги, що ставляться до кип'ятильників, їх класифікацію і загальну характеристику. Розрізняти принципові схеми кип'ятильників, що працюють на різних видах палива. Знати особливості конструкцій водонагрівачів. Знати основні техніко-економічні показники роботи кип'ятильників і водонагрівачів. Вміти регулювати теплові режими і контролювати рівень рідини в кип'ятильниках і водонагрівачах.	Практична робота, тестування, вивчення експлуатації
15. Допоміжне обладнання	Знати призначення та класифікацію допоміжного обладнання. Знати обладнання для роздачі та самообслуговування: номенклатуру, призначення та галузі застосування. Знати особливості конструкції мармітів, роздавальних та накопичувальних стояків, електротермостатів. Підбирати обладнання для шведських столів.	Практична робота, тестування, вивчення експлуатації
16. Теоретичні основи штучного охолодження	Аналізувати перспективи розвитку холодильної техніки у сфері виробництва. Знати фізичні основи отримання низьких температур. Розрізняти холодильні агенти та холодоносії. Знати теплофізичні, фізико-хімічні та фізіологічні властивості агентів.	Практична робота, тестування, вивчення експлуатації
17. Безмашинні засоби охолодження	Розуміти охолодження водяним льодом: безпосереднє охолодження водяним льодом, охолодження з використанням води і проміжного теплоносія. Аналізувати льодосольове охолодження.	Практична робота, тестування, вивчення експлуатації
18. Машинне охолодження	Знати принципову схему компресійної холодильної машини та призначення основних її частин. Знати класифікацію компресорів, основи будови, принцип дії. Знати класифікацію теплообмінних апаратів. Розуміти основні фактори, які впливають на ефективність роботи теплообмінних апаратів.	Практична робота, тестування, вивчення експлуатації
19. Використання холоду у ресторанному господарстві та його апаратурне забезпечення	Знати класифікацію холодильного обладнання. Аналізувати поняття про будову стаціонарних холодильних камер. Знати призначення, будову, правила експлуатації апаратів для охолодження соків, фризерів.	Практична робота, тестування, вивчення експлуатації
20. Ваговимірювальне обладнання	Знати призначення ваговимірювального обладнання, його місце в технологічному процесі ЗРГ. Знати класифікацію літерно-цифрової індексації. Знати будову і принцип дії. Вміти класифікувати гирі. Аналізувати порядок державного і відомчого нагляду і контролю за ваговимірювальним обладнанням.	Практична робота, тестування, вивчення експлуатації
21. Контрольно-касові апарати	Знати призначення контрольно-касових машин. Аналізувати їх місце в організації роботи ресторанного господарства. Вміти	Практична робота, тестування,

	використовувати контрольно касові машини в єдиній системі обліку. Розрізняти електронні контрольно-реєструючі касові машини, їх номенклатуру.	вивчення експлуатації
22. Підйомно-транспортне обладнання	Розуміти значення і місце механізації вантажно-розвантажувальних робіт у ресторанному господарстві. Знати класифікацію підйомно-транспортного обладнання.	Практична робота, тестування, вивчення експлуатації
23. Торговельні автомати	Розуміти значення торговельних автоматів для автоматизації технологічних торговельних операцій у ресторанному господарстві. Знати класифікацію торговельних автоматів, сферу їх застосування.	Практична робота, тестування, вивчення експлуатації

Літературні джерела

Основні:

1. Іжевська О.П. Устаткування закладів ресторанного господарства /О.Іжевська, В Холявка.- Львів : ЛДУФК ім.І.Боберського, 2022. – 232 с.
2. Паска М.З. Організація ресторанного господарства: навч.посібн. / М.З. Паска – Львів: ЛДУФК імені Івана Боберського. 2022.- 212 с.
3. Байлик С.І. Готельне господарство. Обладнання. Євроремонт. Експлуатація / С.І. Байлик. – Київ: Дакор; Вира-Р, 2003. – 334 с.
4. Дорохін В.О. Теплове обладнання підприємств харчування: підручник / В.О. Дорохін, Н.Б. Герман, О.П. Шеляков. – Полтава: РВВПУСКУ, 2004. – 583 с.
5. Доценко В.Ф. Устаткування закладів ресторанного господарства / В.Ф. Доценко.– Київ: Кондор, 2016. – 636 с.
6. Дейниченко Г.В. Оборудование предприятий питания: справочник / Г.В. Дейниченко, В.А. Ефимова, Г.М. Постнов. – Ч. 1. – Харків: ДП ред. «Мир Техники и Технологии», 2002. – 256 с.
7. Дейниченко Г.В. Оборудование предприятий питания: справочник / Г.В. Дейниченко, В.А. Ефимова, Г.М. Постнов. – Ч. 2. – Харків: ДП ред. «Мир Техники и Технологии», 2003. – 380 с.
8. Дейниченко Г.В. Оборудование предприятий питания: справочник / Г.В. Дейниченко, В.А. Ефимова, Г.М. Постнов. – Ч. 3. – Харків: ДП ред. «Мир Техники и Технологии», 2005. – 456 с.
9. Конвісер І.О. Устаткування закладів ресторанного господарства: посібник / За ред. І.О. Конвісера. – Київ: КНТЕУ, 2005.– 369с.
10. Кравченко В.С. Інженерне обладнання будівель: навч. посібник / В.С. Кравченко. – Київ: Видавничий дім Професіонал, 2008. – 480 с.
11. Писаревський І.М. Матеріально-технічна база готелів: підручник / І.М. Писаревський, А.А. Рябев. – Харків: ХНАМГ, 2009. – 286 с.
12. Пахомов П.Л. Холодильна техніка: навч. посіб. / П.Л. Пахомов, В.В. Сафонов. – Харків: ХДУХТ, 2003. – 224 с.
13. Проектування закладів ресторанного господарства: навч. посіб.: [для вищ. навч. закл.] / А.А. Мазаракі, М.І. Пересічний, С.Л. Шаповал / за ред. АА. Мазаракі. – 2-ге вид., переробл. та допов. – Київ: КНТЕУ, 2010. – 340 с.
14. Тарасенко І.І. Процеси та апарати харчових виробництв: навч. посіб. / І.І. Тарасенко. – К.: КНТЕУ, 2002. – 258с.
15. Устаткування закладів ресторанного господарства: навч. посіб. [для студ. вищих навч. закл., які навчаються за спеціальністю «Технологія харчування»] / І.О. Конвісер, Г.А. Бублик, Т.Б. Паригіна, Ю.М. Григор'єв; за ред. І.О. Конвісера. – Київ: КНТЕУ, 2005. – 358с.

Додаткові:

1. Сокол Т.Г. Організація обслуговування в готелях і туристичних комплексах: підручник. Київ : Альтапрес, 2016. 447 с.
2. Сало Я. М. Організація роботи барів / Я.М. Сало. - Львів : Афіна, 2010. – 330с.
3. Мальська М.П. Ресторанна справа: технологія та організація обслуговування туристів (теорія та практика), підручник М.П.Мальська, О.М.Гаталюк, Н.М.Ганич. - К:- Центр учбової літератури, 2013. – 345с.
4. Литвиненко Т.К. Новітні технології обслуговування у сфері ресторанного бізнесу / Т.К.Литвиненко.- К.:КНТЕУ, 2011.- 215с.
5. Мостова Л.М. Організація обслуговування на підприємствах ресторанного господарства / Л.М. Мостова, О.В. Новікова. – К.: Ліра- К, 2010.
6. Організація обслуговування у підприємствах ресторанного господарства / За ред.. проф. Н.О. П'яницької. - К: Центр учбової літератури, 2011. – 340 с.
7. Сало Я. М. Організація обслуговування на підприємствах харчування. Ресторанна справа: довідник офіціанта / Я.М.Сало – Львів: Афіна, 2005.-336с.
8. Паска М. Технологічні аспекти використання функціональних напоїв у ресторанному бізнесі / Паска Марія, Млинко Остап // Економіка та суспільство. – 2023. – Вип. 52. – С. 1–4. DOI: <https://doi.org/10.32782/2524-0072/2023-52-88>
9. Паска М. З. Управління якістю в індустрії гостинності: концептуальні підходи в умовах цифрової трансформації / Паска М. З., Графська О. І., Запісоцький А. І. // Цифрова економіка та економічна безпека. – 2024. – № 2(11). – С. 172–176. DOI: <https://doi.org/10.32782/dees.11-27>
10. Паска М. Розвиток автентичної кухні на основі регіональності у контексті туристичних подорожей Львівщиною / Паска Марія, Боратинський Олег // Економіка та суспільство. – 2024. – № 69. – С. 1–6. DOI: <https://doi.org/10.32782/2524-0072/2024-69-159>
11. Паска М. Насіння чіа та його роль у створенні функціональних напоїв в умовах закладів ресторанного господарства / Паска Марія, Іжевська Оріся, Макаровський Нестор // Економіка та суспільство. – 2024. – Вип. 68. – С. 1–7. <https://doi.org/10.32782/2524-0072/2024-68-61>
12. Іжевська О. Дослідження темперувальних властивостей шоколаду при виготовленні декору / Оріся Іжевська, Олег Яжик, Аліна Карпук // Сучасні тенденції розвитку індустрії гостинності : зб. тез доп. V Міжнар. наук.-практ. конф. (24–25 жовтня 2024 р.). – Львів : ЛДУФК імені Івана Боберського, 2024. – С. 187–190.
13. Іжевська, О., Паска, М., & Фик, Б. (2024). Рецептний склад нових страв у закладах ресторанного господарства із ягодами аронії. *Економіка та суспільство*, (70). <https://doi.org/10.32782/2524-0072/2024-70-65>
14. Іжевська О.П., Тесля О.Д., Паска М.З. Організація створення мусових десертів у закладах ресторанного господарства із використанням ягід аронії та насіння чіа // Причорноморські економічні студії. 2024. № 90.

Інтернет-ресурси:

15. Планування меню і прейскурантів закладів ресторанного господарства

[Електронний ресурс]. – Режим доступу: <http://referatu.net.ua/referats/919/42048>

16. Правила подачі вина [Електронний ресурс]. – Режим доступу: <http://foodrussia.net/restoran/podacha-vina/>

17. Види бенкетів, порядок їх обслуговування [Електронний ресурс]. – Режим доступу: <http://tourism-book.com/pbooks/book-60/ua/chapter-2309/>

18. Сервірування столів [Електронний ресурс]. – Режим доступу: <http://tourism-book.com/pbooks/book-60/ua/chapter-2267/>

19. Виїзний туризм [Електронний ресурс]. – Режим доступу: http://tourlib.net/books_ukr/vt3-5-3.htm

20. Звичай та традиції організації харчування в різних країнах світу [Електронний ресурс]. – Режим доступу: http://studopedia.su/8_14764_zvichai-ta-traditsii-organizatsii-harchuvannya-v-riznih-krainah-svitu.html

21. Періодичні видання. Журнали: 1. Ресторанна справа. 2. Ресторатор. 3. 4. Шеф. 5. Гурме. 6. Компаньон

Політика вивчення навчальної дисципліни та оцінювання

Політика оцінювання. Оцінювання якості знань студентів здійснюється відповідно до: Положення ЛДУФК – https://www.ldufk.edu.ua/wp-content/uploads/2023/04/19-2-polozhennia_pro_opytuvannia04-20.pdf

Робочої програми – <https://repository.ldufk.edu.ua/handle/34606048/11594>

Порядку оцінювання – <https://repository.ldufk.edu.ua/collections/56dd9133-d8e3-4a3e-aa58-d081025e6a30>

Зараховуються бали, набрані при поточному опитуванні, самостійній роботі та бали підсумкового контролю. При цьому обов'язково враховується присутність студента на заняттях та його активність під час практичних робіт. Оцінювання проводиться за 100-бальною шкалою. Бали нараховуються за наступним співвідношенням:

- поточне оцінювання – 50 балів;
- модульна контрольна робота – 50 балів;
- додаткові бали – присутність студента на усіх лекційних заняттях – 10 балів, наявність конспекту лекцій – 10 балів; написання наукових робіт, участь у конференціях – 10 балів (кожна виконана робота).

Політика щодо академічної доброчесності: недопустиме списування та плагіат. Дотримання правил та норм академічної доброчесності, етичної поведінки та корпоративної культури здійснюється відповідно до Положення про дотримання академічної доброчесності ЛДУФК імені Івана Боберського <https://www.ldufk.edu.ua/wp-content/uploads/2023/06/polozhennja-pro-dobrochesnist-04-20.pdf>.

Політика зарахування результатів неформальної освіти. Студенти, які здобули освітні компонентності, за межами ЛДУФК імені Івана Боберського, при їх відповідності постреквізітам освітньої програми, можна перезарахувати їх результати у якості виконання зарахованої теми відповідно до Положення про порядок визнання результатів навчання, отриманих у неформальній освіті https://www.ldufk.edu.ua/wp-content/uploads/2023/02/polozhennia_neformalna_osvita.pdf.

Рекомендовано, для удосконалення професійних знань та навиків проходити онлайн-курси на освітніх платформах: <https://learndigital.withgoogle.com/digitalworkshop-ua>, <https://prometheus.org.ua/>.

Використання **ШІ (штучного інтелекту)** у процесі навчання. Одна з найважливіших переваг штучного інтелекту в освіті – це його здатність забезпечувати персоналізований досвід навчання. Саме тому, навчальним курсом передбачено проходження онлайн-курсу про застосування штучного інтелекту (AI) для роботи та бізнесу за покликанням https://rsvp.withgoogle.com/events/ai-basics_2023_short/home. Сертифікат, який студент отримує після проходження онлайн-курсу є підставою для перезарахування балів (30 балів) у рамках

політики неформальної освіти.

Шкала оцінювання знань студентів за результатами підсумкового контролю з навчальної дисципліни «Устаткування ЗРГ»

Сума балів за всі види навчальної діяльності	Оцінка за шкалою ECTS	Оцінка за національною шкалою
90-100	A	відмінно
82-89	B	добре
75-81	C	
68-74	D	задовільно
61-67	E	
35-60	FX	незадовільно з можливістю повторного складання
0-34	F	незадовільно з обов'язковим повторним вивченням дисципліни