



ЧЕРНІВЕЦЬКИЙ ТОРГОВЕЛЬНО-ЕКОНОМІЧНИЙ ІНСТИТУТ ДЕРЖАВНОГО ТОРГОВЕЛЬНО-ЕКОНОМІЧНОГО УНІВЕРСИТЕТУ

Система забезпечення якості освітньої діяльності та якості вищої освіти
Сертифікована на відповідність ДСТУ ISO 9001:2015

**Кафедра харчових технологій, готельно-ресторанного і
туристичного сервісу**



ЧТЕІ ДТЕУ

ЧЕРНІВЕЦЬКИЙ ТОРГОВЕЛЬНО-ЕКОНОМІЧНИЙ ІНСТИТУТ
ДЕРЖАВНОГО ТОРГОВЕЛЬНО-ЕКОНОМІЧНОГО УНІВЕРСИТЕТУ

СИЛАБУС ДИСЦИПЛІНИ

**«Устаткування закладів готельно-ресторанного господарства»
Освітньо-професійна програма «Готельно-ресторанна справа»**

Освітній ступінь	бакалавр / bachelor
Галузь знань	24 «Сфера обслуговування» / Services
Спеціальність	241 «Готельно-ресторанна справа» / Hotel and Restaurant Business
Спеціалізація	Готельно-ресторанна справа / Hotel and Restaurant Business
Вид дисципліни	Обов'язкова
Форма навчання	Денна /заочна/заочна скорочена
Навчальний рік	2022/2023
Семестр	2
Кількість кредитів / годин	6 /180
Мова викладання	Українська
Форма заключного контролю	Екзамен

Лектор курсу: (e-mail):	Брикова Тетяна Миколаївна , к.т.н., доцент кафедри харчових технологій, готельно-ресторанного і туристичного сервісу. <i>tbrykova19@gmail.com</i>
Вимоги лектора:	Студент зобов'язаний відвідувати всі заняття за розкладом (в тому числі дистанційно, або у змішані формі), не запізнюватися. Працювати з навчальною та додатковою літературою, з літературою на електронних носіях і в Інтернеті. Виконувати та подавати вчасно лабораторні завдання. При пропуску лекційних занять з поважної причини лектором проводиться усна співбесіда за темою.
Відповідальність лектора:	Головною метою лектора під час викладання дисципліни є створення комфортного та інтерактивного початково-комунікативного середовища. Протягом семестру заохочується тісне спілкування у формі діалогу, обміну думками та поглядами, конструктивна критика, емоційна співпраця та дискусії. Ми вчимося разом, тому зворотній зв'язок надзвичайно важливий – ваші зауваження та побажання будуть обов'язково враховані і є особливо цінними! Ви можете залишати свої відгуки, а також брати

	<i>участь в опитуванні в кінці семестру. А також розраховувати на швидкий та якісний зворотній зв'язок від лектора, покликаний підтримати ваше зростання як фахівців впродовж вивчення дисципліни.</i>
Види занять:	<i>Лекції, практичні, самостійна робота.</i>
Методи навчання:	<i>Під час навчання можуть бути запропоновані ситуаційні завдання, індивідуальні завдання, тести та інші інтерактивні методи навчання.</i>
Форми навчання:	<i>Очна серія лекцій, лабораторних занять (контактні години); дистанційна (онлайн-діяльність); змішана (контактні години + онлайн-діяльність) Студенти мають змогу отримувати індивідуальні консультації*.</i>
Матеріальне та технічне забезпечення дисципліни:	<i>Проведення занять очно передбачає: обладнані аудиторії (столи, стільці, мобільні пристрої, мультимедійні засоби, наявність та доступність мережі Інтернет). Проведення занять дистанційно, або у змішаній формі додатково передбачає: наявність ПК (ноутбуку) чи іншого мобільного пристрою, навушників, мікрофону, веб-камери; за потреби, встановлення спеціальних програм/застосунків (сервери веб-конференцій: Zoom, Skype, Big Blue Button, Viber; ресурс дистанційного навчання Moodle; програмне забезпечення Google G Suite for Education (Hangouts Meet, Google Classroom).</i>
Доступ до дисципліни:	<i>Реєстрація студента на сервері дистанційного навчання Moodle відкриває доступ до всіх навчально-методичних матеріалів дисципліни. Для реєстрації потрібно написати повідомлення на адресу dist@chtei-knteu.cv.ua, вказати П.І.Б., № групи та дисципліну, до якої потрібний доступ). Під час дистанційного навчання, або навчання у змішаній формі (лекції) заняття проводяться згідно розкладу за посиланням: meet.google.com/jgv-mqbz-fvh, або за попередньою домовленістю зі студентами на іншому сервері конференції.</i>

**Контактні години – передбачають безпосередню взаємодію учасників навчального процесу між собою в аудиторії; онлайн-діяльність – передбачає опосередковану взаємодію учасників навчального процесу між собою та з контентом в аудиторії чи за її межами засобами онлайн-технологій.*

АНОТАЦІЯ ДИСЦИПЛІНИ

Дисципліна формує у здобувачів вищої освіти базові компетентності – опанування принципів функціонування різних видів устаткування, набуття умінь роботи із устаткуванням, навичок раціональної його експлуатації та обслуговування, основ енергозбереження.

Дисципліна «Устаткування закладів готельно-ресторанного господарства», як обов'язкова компонента освітньо-професійної програми «Готельно-ресторанна справа», спрямована на формування у студентів інтегральної компетентності, а саме здатності розв'язувати складні спеціалізовані задачі та практичні проблеми діяльності суб'єктів готельного і ресторанного бізнесу або у процесі навчання, що передбачає застосування певних теорій та методів відповідних наук, які формують концепції гостинності і характеризується комплексністю та невизначеністю умов, а також досягнення спеціальних (фахових, предметних) – (знати і розуміти предметну область і специфіки професійної діяльності; організувати сервісно-виробничий процес з урахуванням вимог і потреб споживачів та забезпечувати його ефективність; управляти підприємством, приймати рішення у господарській діяльності суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу;

проектувати технологічний процес виробництва продукції і послуг та сервісний процес реалізації основних і додаткових послуг у підприємствах (зкладах) готельно-ресторанного та рекреаційного господарства; здійснювати підбір технологічного устаткування та обладнання, вирішувати питання раціонального використання просторових та матеріальних ресурсів; працювати з технічною, економічною, технологічною та іншою документацією та здійснювати розрахункові операції суб'єктом готельного та ресторанного бізнесу; ініціювати концепцію розвитку бізнесу, формулювати бізнес-ідею розвитку суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу; здійснювати планування, управління і контроль діяльності суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу) *компетентностей* випускника.

<p><i>Що є предметом вивчення дисципліни та яка її мета?</i></p>	<p><i>Предметом</i> вивчення дисципліни є устаткування для виробництва готельно-ресторанної продукції (послуг), особливості конструкцій, правила експлуатації і техніки безпеки. <i>Метою вивчення дисципліни</i> є формування теоретичних знань і набуття практичних навичок з питань оснащення закладів готельно-ресторанного господарства сучасною технікою та устаткуванням, меблювання готельного номеру, устаткування для клінінгу, оздоровчого призначення і послуг з організації дозвілля, що сприятиме прискоренню та підвищенню якості процесу обслуговування, створенню комфортного внутрішнього середовища.</p>
<p><i>Які цілі вивчення дисципліни?</i></p>	<p><i>Завданням</i> (навчальними цілями) вивчення дисципліни є: надання студентам ґрунтовних знань з устаткування для готелів; вивчення механічного, теплового, холодильного, ваговимірювального устаткування та контрольно-касових апаратів для закладів ресторанного господарства; торговельними автоматами, холодильним устаткуванням; функціональним призначенням і особливостями конструкцій різних машин і механізмів, правилами експлуатації і техніки безпеки, методикою визначення теоретичної продуктивності.</p>
<p><i>Які результати навчання за дисципліною?</i></p>	<p>Після проходження курсу ви будете знати: вимоги до оснащення житлової, адміністративної, обслуговуючої та підсобної груп приміщень закладів готельно-ресторанного господарства; технічні характеристики, номенклатуру, принцип дії та функціональне призначення побутових приладів, аудіо- та відеотехніки, якими оснащуються готельні номери; технічні характеристики, номенклатуру, принцип дії та функціональне призначення устаткування для клінінгу; теоретичні основи процесів теплової, механічної та холодильної обробки продуктів; технічні характеристики, номенклатуру, принцип дії та функціональне призначення устаткування закладів готельно-ресторанного господарства вітчизняних і закордонних фірм; основні фактори, які впливають на ефективність роботи апаратів; функціональне призначення та сфери використання машин і апаратів для механізації технологічних процесів закладів готельно-ресторанного господарства.</p> <p>Вміти: згідно вимог підбирати оснащення житлової, адміністративної, обслуговуючої та підсобної груп приміщень закладів готельно-ресторанного господарства; раціонально вибирати устаткування для закладів готельно-ресторанного господарства; оволодіти навичками праці з різними видами устаткування; економічно обґрунтовувати технічне оснащення закладів готельно-ресторанного господарства. Активно використовувати знання при оснащенні житлової, адміністративної, обслуговуючої та підсобної груп приміщень закладів готельно-ресторанного господарства.</p>
<p><i>Досягнення яких програмних</i></p>	<p>R07. Організувати процес обслуговування споживачів готельних та ресторанних послуг на основі використання сучасних інформаційних, комунікаційних і сервісних технологій та дотримання стандартів якості і</p>

результатів забезпечує навчальна дисципліна?	<p>норм безпеки.</p> <p>P13. Визначати та формувати організаційну структуру підрозділів, координувати їх діяльність, визначати їх завдання та штатний розклад, вимоги до кваліфікації персоналу.</p> <p>P14. Організовувати роботу в закладах готельного і ресторанного господарства, відповідно до вимог охорони праці та протипожежної безпеки</p> <p>P16. Виконувати самостійно завдання, розв'язувати задачі і проблеми, застосовувати їх в різних професійних ситуаціях та відповідати за результати своєї діяльності.</p> <p>P18. Презентувати власні проекти і розробки, аргументувати свої пропозиції щодо розвитку бізнесу.</p>
----------------------------------------------	------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

ПЛАНУВАННЯ НАВЧАЛЬНОЇ ДІЯЛЬНОСТІ

ВИДИ ЗАНЯТЬ (згідно розкладу)	ФОРМИ НАВЧАННЯ*	
	Контактні години	Онлайн діяльність
	Методи навчання	
Лекції (попередня підготовка, подача нової інформації, тренування).	Попереднє опитування; ознайомлення або повторення термінології; очна лекція; презентація нового матеріалу; пошук відповідей на питання; обговорення кейсів, діалог з групою.	Ознайомлення або повторення термінології, необхідної для роботи з темою; демонстрація короткої промовідео/аудіо інфографіки; відеозапис, аудіо запис; тексти; відео конференція, робота з кейсами в режимі відео конференції.
Практичні (тренування, практична робота, оцінювання, рефлексія).	Обговорення; дебати; питання-відповіді; групові виконання завдань; ділові ігри; кейси; усне опитування; виконання лабораторного завдання; діалог, короткі усні / письмові відповіді на питання; тестування.	Питання для самоперевірки; обговорення (чат, форум); виконання інтерактивних практичних вправ; робота з кейсами; пошук відповідей на питання; індивідуальні та групові завдання (звіт, презентація, проєкт, відеозапис тощо); перегляд фільмів, відеоматеріалів; автоматизоване тестування, усна відповідь (відеозапис) виконання лабораторної роботи та її письмове оформлення.
Самостійна робота (оцінювання, рефлексія, зворотній зв'язок).	Групові та індивідуальні консультації, коментарі, запитання та відповіді під час заняття від викладача; демонстрація мультимедійних презентацій; тестування.	Підготовка мультимедійних презентацій, відповіді на питання, що виносяться на самостійне опрацювання, автоматизовані тести для самоконтролю; чат, форум, опитування аудіо-, відео- або текстові повідомлення з коментарем завдання.
Підсумковий модульний контроль	Письмове завдання, письмові відповіді на питання; тестування.	Письмове завдання, письмові відповіді на питання з фото, або відео фіксацією; автоматизовані тести.
Підсумковий контроль – екзамен		

*Враховано рекомендації МОН щодо впровадження змішаного навчання у закладах фахової передвищої та вищої освіти: <https://mon.gov.ua/storage/app/media/vishcha-osvita/2020/zmyshene%20navchanny/zmishanenavchannia-bookletspreads-2.pdf>

ПОЛІТИКА ОЦІНЮВАННЯ

Семестрову кількість балів формують бали отримані в процесі теоретичного засвоєння матеріалу, лабораторних занять та самостійної роботи впродовж семестру за накопичувальною сумою від 0 до 100 балів за всіма видами робіт, передбачених з даної дисципліни за темами (в тому числі враховуються результати тематичного тестування), а також бали за підсумковий модульний контроль. Студент не допускається до екзамену, якщо семестрова кількість балів, включаючи бали за підсумковий модульний контроль менше за 60 балів. Екзамен проводиться згідно з розробленими та затвердженими білетами, або у формі підсумкового тестування. Оцінка за екзамен виставляється студенту за 100-бальною шкалою.

Вважається, що студент достатньою мірою засвоїв матеріал якщо середня кількість балів за семестровий контроль та екзамен не менше 60.

Оцінювання здійснюється за національною шкалою – «відмінно», «добре», «задовільно», «незадовільно» та за шкалою ECES.

Шкала переведення балів, отриманих студентом

90-100	Відмінно /Excellent
75-89	Добре /Good
60-74	Задовільно /Sufficient
0-59	Незадовільно / Failed

Перескладання будь якого з видів оцінювання та контролю відбувається з дозволу викладача, який забезпечує дисципліну у порядку передбаченому «Положенням про оцінювання результатів навчання студентів у ЧТЕІ ДТЕУ», з яким можна ознайомитись за посиланням: http://chtei-knteu.cv.ua/ua/content/download/dostyp/ozinka_stud.pdf

ПОЛІТИКА АКАДЕМІЧНОЇ ДОБРОЧЕСНОСТІ

Студент повинен дотримуватися «Положення про дотримання академічної доброчесності педагогічними, науково-педагогічними працівниками та здобувачами вищої освіти ЧТЕІ ДТЕУ» (http://chtei-knteu.cv.ua/ua/content/download/academ_dobroches/poloj_academ_dobroches.pdf) та «Етичний кодекс здобувача вищої освіти ЧТЕІ ДТЕУ» (http://chtei-knteu.cv.ua/ua/content/download/student/etich_kod.pdf): виявляти дисциплінованість, вихованість, доброзичливість, чесність, відповідальність. Конфліктні ситуації повинні відкрито обговорюватися в навчальних групах з викладачем, а при нерозв'язності конфлікту доводиться до співробітників директорату ЧТЕІ ДТЕУ.

Дотримання академічної доброчесності здобувачами освіти передбачає: самостійне виконання навчальних завдань, завдань підсумкового контролю результатів навчання (для осіб з особливими освітніми потребами ця вимога застосовується з урахуванням їхніх індивідуальних потреб і можливостей); посилання на джерела інформації у разі використання ідей, розробок, тверджень, відомостей; дотримання норм законодавства про авторське право і суміжні права; надання достовірної інформації про результати власної навчальної (наукової, творчої) діяльності, використані методики досліджень і джерела інформації. Списування (копіювання тексту) під час виконання письмових робіт та екзаменів заборонені. Користування мобільними пристроями допускається лише з дозволу викладача під час онлайн-тестування та підготовки лабораторних завдань. Самостійні роботи у вигляді рефератів, доповідей, презентацій повинні мати коректні текстові посилання на використані інформаційні джерела.

СПИСОК РЕКОМЕНДОВАНИХ ДЖЕРЕЛ

Законодавчі та нормативні документи

1. ДСТУ 4269:2003. Послуги туристичні. Класифікація готелів. [Чинний від 23.12.2003]. Вид. офіц. Київ : Держспоживстандарт України, 2003. 16 с. (Інформація та документація).
2. ДСТУ 4527:2006. Послуги туристичні. Засоби розміщення. Терміни та визначення. [Чинний від 01.10.2006]. Вид. офіц. Київ : Держспоживстандарт України, 2006. 10 с. (Інформація та документація).
3. ДСТУ 4281:2004. Заклади ресторанного господарства. Класифікація. [Чинний від 2004-07-01]. Вид. офіц. Київ : Держспоживстандарт України, 2004. 18 с. (Інформація та документація).

Основний

4. Устаткування закладів ресторанного господарства : навч. посіб. для студ. вищ. навч. закл. / С. Л. Шаповал та ін., за ред. А. А. Мазаракі. Київ : Київ. нац. торг.-екон. ун-т, 2013. 624 с.
5. HoReCa : навч. посіб. для студ. вищ. навч. закл. : у 3-х т. т.1 : Готелі / за заг. ред. А. А. Мазаракі. Київ : КНТЕУ, 2016. 347 с.
6. HoReCa : навч. посіб. для студ. вищ. навч. закл. : у 3-х т. т.3 : Кейтеринг / за заг. ред. А. А. Мазаракі. Київ : КНТЕУ, 2017. 448 с.
7. HoReCa : навч. посіб. для студ. вищ. навч. закл. : у 3-х т. т.2 : Ресторани / за заг. ред. А. А. Мазаракі. Київ : КНТЕУ, 2017. 311 с.
8. Гуць В. С., Коваль О. А., Русавська В. А. Технологічне устаткування готелів, готельних комплексів : підручник. Київ : Видавництво Ліра-К, 2019. 568 с.
9. Доценко В. Ф., Губеня В. О. Устаткування закладів ресторанного господарства : підручник. Київ : Кондор-видавництво, 2016. 636 с.

Додатковий

10. Паригіна Т. Б. Устаткування підприємств ресторанного господарства : методичні вказівки до виконання лабораторних робіт із розділу «Теплове устаткування» / Т. Б. Паригіна. – Київ : КНТЕУ, 2009. – 65 с.
11. Куниця К. В. Устаткування закладів ресторанного господарства : завдання до самостійної роботи з дисципліни / К. В. Куниця, 2019. – Рукопис.
12. Писаревський І. М., Рябев А. А. Матеріально-технічна база готелів : підручник. Харків : ХНАМГ, 2010. 286 с.
13. Байлик С.І. Готельне господарство. Обладнання. Євроремонт. Експлуатація/ С.І. Байлик. – К.: Дакор; Вира – Р, 2003 – 334с.
14. Дорохін В. О. Теплове обладнання підприємств харчування : підручник / [В.О. Дорохін, Н.В. Герман, О.П. Шеляков]. – Полтава : РВВПУСКУ, 2004 – 583с.
15. Пахомов П. Л. Холодильна техніка: навч. посіб. / [П.Л. Пахомов, В.В. Сазонов]. – Х.: ХДУХТ, 2003 – 224с.
16. Тарасенко І. І. Процеси та апарати харчових виробництв: Навч. посіб. / І.І. Тарасенко – К.: КНТУ, 2002 – 284с.
17. Мальська М. П. Готельний бізнес: теорія та практика [Текст] : підручник / М.П. Мальська, І.Г. Пандяк ; М-во освіти і науки України, Львівський нац. ун-т ім. І. Франка. - К.: Центр учбової літератури, 2012. – 470 с.

Інтернет-ресурси:

18. Сайт компанії «Новий проект». URL : www.np.com.ua.
19. Сайт компанії «Silence». URL : www.silence.com.ua.
20. Сайт компанії «Меркс». URL : www.merx.ua.
21. Сайт компанії «Профітекс». URL : www.profitex.com.
22. Обладнання та аксесуари для готелів. URL : <https://hotel-service.com.ua/>
23. Устаткування для готелів, готельних комплексів. URL : <https://www.hotek.com.ua/ua/>
24. Готельне обладнання. URL : <https://omnitec-systems.com.ua/ua/>
25. Обладнання та аксесуари для готелів. URL : <https://hotel-service.com.ua/>
26. Обладнання для кейтирингу. URL : <https://technofood.com.ua/shop/category/oborudovanie-dlia-keiteringa>
27. Обладнання для шведського столу [Електронний ресурс]. – Режим доступу: <http://volodimir.com.ua/ua/statti/obladnannya-dlya-shvedskogo-stolu.html>
28. Професійні речі в готельний номер URL : <http://ptb.com.ua/category/professional>

*СИЛАБУС ЗА ЗМІСТОМ ПОВНІСТЮ ВІДПОВІДАЄ РОБОЧІЙ ПРОГРАМІ
НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ*



СТРУКТУРА ДИСЦИПЛІНИ

Назва теми	Кількість годин (денна/заочна)				Оцінювання , бали (мін.-макс.)	Форми контролю
	Усього годин	з них				
		лекції	лаборатор на заняття	самостійн а робота студентів		
Розділ 1. Загальні відомості про устаткування закладів готельно-ресторанного господарства. Устаткування готелів.						
<p>Тема 1. Призначення і класифікація устаткування готелів. Засоби меблювання закладів готельно-ресторанного господарства.</p> <p>Призначення і класифікація устаткування. Вимоги до устаткування. Основні засоби меблювання закладів готельно-ресторанного господарства. Класифікація та характеристика меблів для торгових приміщень.</p>	14/16,5	2/0,5	-/-	12/16	4-6	Лабораторні роботи, ситуаційні та індивідуальні завдання, ділові ігри, тести.
<p>Тема 2. Технічне оснащення готельного номера побутовими приладами, аудіо – та відео технікою</p> <p>Призначення та принцип дії електричних побутових приладів, їхня класифікація та номенклатура. Характеристика побутових приладів, якими оснащують готельні номери. Характеристика електронного пристрою – телевізору, яким оснащують готельні номери. Радіосистеми, телефонні мережі, що застосовуються у готелях.</p>	20/18,5	2/0,5	4/2	14/16	4-6	
<p>Тема 3. Устаткування для клінінгу</p> <p>Клінінг і клінінгові технології в готельному господарстві. Класифікація устаткування для професійного прибирання. Системи видалення сміття та централізованого пиловидалення. Побутові та професійні пілососи.</p>	20/19	2/1	4/2	14/16	4-6	
<p>Тема 4. Устаткування для надання послуг оздоровчого комплексу, перукарень, пралень, хімчисток</p> <p>Призначення та види устаткування плавальних басейнів і саун. Устаткування для соляріїв, тренажерних залів, масажних кабінетів. Характеристика та види устаткування для тренажерного залу. Устаткування для перукарень та салонів краси їх характеристика та види. Види косметологічних приладів. Класифікація устаткування для пралень та хімчисток. Гладильно-сушильне устаткування, фінішне устаткування, допоміжне устаткування.</p>	14/16,5	2/0,5	-/-	12/16	4-6	
<p>Тема 5. Устаткування для послуг з організації дозвілля, конференц- та бізнес-центрів</p> <p>Класифікація устаткування для послуг з організації дозвілля у закладах готельно-ресторанного господарства. Ігорне, ігрове та паркове устаткування. Атракціони для дітей, дорослих та сімейні. Класифікація, основні характеристики устаткування для боулінгу та більярду. Устаткування та аксесуари для казино, карточних ігор. Устаткування залів для проведення культурних або ділових заходів. Системи озвучування, синхронного перекладу, відео-конференції, концертного світла та звуку.</p>	12/17	2/1	-/-	10/16	4-6	
Розділ 2. Устаткування закладів ресторанного господарства і торгівлі						
<p>Тема 6. Механічне устаткування</p> <p>Загальні відомості про механічне устаткування. Сортувально-калібрувальне і мийне устаткування. Очищувальне і подрібнювальне устаткування. Різальне устаткування. Місильно-перемішуюче, дозувально-формувальне і пресувальне устаткування. Універсальні кухонні машини</p>	24/18,5	4/0,5	6/2	14/16	4-6	Лабораторні роботи, ситуаційні завдання, кейси, ділові ігри, тести
<p>Тема 7. Теплове устаткування</p> <p>Загальні відомості про теплове устаткування. Універсальні теплові апарати. Варильне устаткування. Жарильно-пекарське устаткування. Водогрійне устаткування. Допоміжне</p>	24/18,5	4/0,5	6/2	14/16	4-6	

устаткування.						
Тема 8. Холодильне устаткування Загальні відомості про холодильне устаткування. Стационарні і збірні холодильні камери. Холодильні шафи, вітрини, прилавки і охолоджувальні столи. Міні-бари, охолоджувачі напоїв, льодогенератори і фризери.	18/18,5	2/0,5	4/2	12/16	4-6	
Тема 9. Устаткування для шведського столу та кейтерингу Призначення, конструктивні особливості салат-барів. Характеристика устаткування для шведського столу та ліній роздач. Сучасне устаткування для кейтерингу. Характеристика спеціального посуду – гастроємності. Пересувні візки. Диспансери. Призначення допоміжного устаткування	14/17,5	4/0,5	-/-	10/17	4-6	
Тема 10. Торговельне устаткування Призначення ваговимірювального обладнання. Будова і принцип дії ваг різних типів. Реєстратори розрахункових операцій, їх призначення та класифікація. Торговельні автомати. Класифікація підіймально-транспортного устаткування. Системи автоматизації діяльності закладів готельно-ресторанного господарства. Забезпечення виробничих процесів закладів готельно-ресторанного господарства нейтральним устаткуванням.	20/18,5	4/0,5	3/1	12/17	4-6	
Підсумковий модульний контроль	1/-		1/-		8-22	Письмове завдання, тести
Разом	180/180/6	28/6	28/12	124/162	60-100	
Підсумковий контроль – екзамен					60-100	