



**ЧЕРНІВЕЦЬКИЙ ТОРГОВЕЛЬНО-ЕКОНОМІЧНИЙ ІНСТИТУТ
ДЕРЖАВНОГО ТОРГОВЕЛЬНО-ЕКОНОМІЧНОГО
УНІВЕРСИТЕТУ**

Система управління якістю

Система забезпечення якості освітньої діяльності та якості вищої освіти

Сертифікована на відповідність ДСТУ ISO 9001:2015

Кафедра технології та організації готельно-ресторанного бізнесу

*СИЛАБУС НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ
УСТАТКУВАННЯ ЗАКЛАДІВ ГОТЕЛЬНО-РЕСТОРАННОГО
ГОСПОДАРСТВА / EQUIPMENT OF HOTELS AND RESTAURANTS*

Спеціальність	073 «Менеджмент» / «Management»
Освітня програма	Готельний і ресторанный менеджмент / Hotel and restaurant management
Освітній ступінь	молодший бакалавр / junior bachelor
Вид дисципліни	вибіркова
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 tbrykova19@gmail.com
Вимоги лектора:	Студент зобов'язаний відвідувати всі заняття за розкладом (в тому числі дистанційно, або у змішаній формі), не запізнюватися. Працювати з навчальною та додатковою літературою, з літературою на електронних носіях і в Інтернеті. Виконувати та подавати вчасно практичні/індивідуальні 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 навчально-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 участь в опитуванні в кінці семестру, розраховувати на швидкий та якісний зворотній зв'язок від лектора, покликаний підтримати ваше зростання як фахівців впродовж вивчення дисципліни.
Види занять:	Лекції, практичні, самостійна робота.
Методи навчання:	Під час навчання можуть бути запропоновані практичні вправи ситуаційні завдання, кейси, вебінари, майстер-класи, індивідуальні завдання, ділові ігри, тести та інші інтерактивні методи навчання.
Форми навчання:	Очна серія лекцій, практичних занять (контактні години*); дистанційна (онлайн-діяльність); змішана (контактні години + онлайн-діяльність) Студенти мають змогу отримувати індивідуальні консультації (графік консультацій за посиланням: http://chtei-knteu.cv.ua/ua/student/)

	<p>В рамках неформальної/інформальної освіти здобувачі можуть самостійно, або за рекомендацією викладача опанувати (поглиблювати) знання в розрізі навчальної дисципліни (окремих її тем/змістових частин) із наступним їх зарахуванням, використовуючи загально визнані освітні платформи. Назви курсів, навчальні платформи, умови оцінювання узгоджуються з викладачем індивідуально, відповідно до Положення про визнання в ЧТЕІ ДТЕУ результатів навчання, отриманих у неформальній та інформальній освіті: (http://chtei-knteu.cv.ua/ua/diyuchi_polojennya/).</p> <p>Перелік рекомендованих платформ масових відкритих онлайн-курсів доступний на сайті ЧТЕІ ДТЕУ.</p>
<p><i>Матеріальне та технічне забезпечення дисципліни:</i></p>	<p>Проведення занять очно передбачає: обладнані аудиторії (столи, стільці, мобільні пристрої, мультимедійні засоби, наявність та доступність мережі Інтернет).</p> <p>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, Telegram, WhatsApp; ресурс дистанційного навчання Moodle; програмне забезпечення Google G Suite for Education (Hangouts Meet, Google Classroom); Microsoft Power Point, Microsoft Office Excel.</p>
<p><i>Доступ до дисципліни:</i></p>	<p>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).</p> <p>Під час дистанційного навчання, або навчання у змішаній формі (лекції) заняття проводяться згідно розкладу за посиланням: https://meet.google.com/owj-upbq-kre , або за попередньою домовленістю зі студентами на іншому сервері конференції.</p>

**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

Під час вивчення дисципліни здобувачі сфокусуються на видах, призначенні та сфері використання різних видів інженерного устаткування. Студенти вивчатимуть будову, принцип дії, технічні характеристики інженерного устаткування, основні фактори, що впливають на ефективність його функціонування; номенклатуру, функціональне призначення та сфери використання устаткування закладів туристично-рекреаційних комплексів; технічні характеристики, принцип дії, основні фактори, які впливають на ефективність роботи устаткування.

<p><i>Яка мета вивчення дисципліни?</i></p>	<p><i>Метою вивчення дисципліни є вивчення студентами особливостей інженерних систем будівель, устаткування, що забезпечує роботу закладів готельно-ресторанних комплексів, устаткування готелів, ресторанів для надання різних послуг, основ раціональної експлуатації, обслуговування та реконструкції устаткування</i></p>
<p><i>Які цілі вивчення дисципліни?</i></p>	<p><i>Завданням вивчення дисципліни є надання студентам комплекс необхідних знань щодо устаткування туристично-рекреаційних</i></p>

	комплексів.
<i>Які компетентності формує дисципліна?</i>	Дисципліна орієнтована на формування таких <i>загальних компетентностей</i> як: здатність застосовувати знання у практичних ситуаціях; здатність вчитися і оволодівати сучасними знаннями; здатність до проведення досліджень на відповідному рівні, а також <i>спеціальних компетентностей</i> : здатність визначати та описувати характеристики організації, зокрема суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу; здатність аналізувати результати діяльності організації, зокрема суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу, зіставляти їх з факторами впливу зовнішнього та внутрішнього середовища; здатність визначати функціональні області організації, зокрема та зв'язки між ними, перспективи розвитку організації, зокрема суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу; здатність управляти організаційними процесами, зокрема у закладах готельного та ресторанного бізнесу; здатність оцінювати виконувані роботи, забезпечувати їх якість та мотивувати персонал організації, зокрема закладів готельного та ресторанного бізнесу; здатність аналізувати й структурувати проблеми організації, зокрема суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу, формувати обґрунтовані рішення.
<i>Які результати навчання за дисципліною?</i>	Вивчення дисципліни навчить студентів кваліфіковано вирішувати питання раціональної експлуатації інженерних систем; організовувати ремонт і заміну окремих видів інженерних систем; навчитись раціонально вибирати устаткування для закладів готельно-ресторанних комплексів; розробляти завдання на проектування окремих інженерних систем будівлі, проведення технічного переоснащення устаткуванням закладів туристично-рекреаційних комплексів.
<i>Попередні вимоги</i>	<i>Для вивчення дисципліни особливі навички не потрібні</i>

ПОЛІТИКА ОЦІНЮВАННЯ

Семестрову кількість балів формують бали отримані в процесі теоретичного засвоєння матеріалу, практичних 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 – «відміно», «добре», «задовільно», «незадовільно» та за шкалою ЧТЕІ ДТЕУ.

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/student/>. Детальна інформація щодо шкали оцінювання та розподілу балів за кожен вид виконаних робіт наведена у робочій програмі навчальної дисципліни, яку можна знайти на сервері дистанційного навчання Moodle ЧТЕІ ДТЕУ.

ПОЛІТИКА АКАДЕМІЧНОЇ ДОБРОЧЕСНОСТІ

Студент повинен дотримуватися правил «Етичного кодексу здобувача вищої освіти ЧТЕІ ДТЕУ» (<http://chtei-knteu.cv.ua/ua/student/>) та «Положення про дотримання академічної доброчесності педагогічними та науково-педагогічними працівниками та здобувачами вищої освіти ЧТЕІ ДТЕУ» (http://chtei-knteu.cv.ua/ua/academ_dobroches/): 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 практичних завдань. Самостійні роботи у вигляді рефератів, доповідей, презентацій повинні мати коректні текстові посилання на використані інформаційні джерела.

СПИСОК РЕКОМЕНДОВАНИХ ДЖЕРЕЛ

Основний

1. Устаткування закладів ресторанного господарства : навчальний посібник / І. О. Конвісер, Г. А. Бублик, Т. Б. Паригіна, Ю. М. Григор'єв. Київ : КНТЕУ, 2005. 566 с.
2. Інженерне обладнання будівель : книга / В. С. Кравченко, Л. А. Саблій, В. І. Давидчук, Н. В. Кравченко. Київ : Видавничий дім Професіонал, 2008. 480 с.
3. Шаповал С. Л. Громадське будівництво : посібник. Київ : КНТЕУ, 2011. 194 с.
4. Устаткування закладів ресторанного господарства. Механічне устаткування : навчальний посібник / С. В. Шаповал, І. І. Тарасенко, О. П. Шинкаренко. Київ : Київ. нац. торг.-екон. ун-т, 2010. 240 с.
5. Устаткування закладів ресторанного господарства : навчальний посібник / А. А. Мазаракі, С. Л. Шаповал, І. І. Тарасенко, Т. Б. Паригіна. Київ : Київ. нац. торг.-екон. ун-т, 2013. 640 с.

Додатковий

6. Байлик С. І. Готельне господарство. Обладнання. Євроремонт. Експлуатація. К. : Дакор; Вира – Р, 2003. 334 с.
7. Теплове обладнання підприємств харчування : підручник / В. О. Дорохін, Н. В. Герман, О. П. Шеляков. Полтава : РВВПУСКУ, 2004 583 с.
8. Пахомов П. Л., Сазонов В. В. Холодильна техніка : навч. посіб. Х. : ХДУХТ, 2003. 224 с.
9. Тарасенко І. І. Процеси та апарати харчових виробництв : навч. посіб. К.: КНТУ, 2002. 284 с.

СИЛАБУС ЗА ЗМІСТОМ ВІДПОВІДАЄ РОБОЧІЙ ПРОГРАМІ НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ.

Детальна інформація щодо тематики лекційних, практичних, занять, самостійної роботи, наведена у робочій програмі навчальної дисципліни, яку можна знайти на сервері дистанційного навчання Moodle ЧТЕІ ДТЕУ.



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 практичного 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 практичного завдання письмова робота.
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 семестровий 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>

СТРУКТУРА ДИСЦИПЛІНИ

НАЗВА ТЕМИ	Кількість годин				Форми контролю
	Усього годин	з них			
		лекції	практичні заняття	самостійна робота студентів	
<i>1</i>	<i>2</i>	<i>3</i>	<i>4</i>	<i>5</i>	<i>6</i>
<p>Тема 1. Призначення і класифікація устаткування готелів. Засоби меблювання закладів готельно-ресторанного господарства</p> <p>Призначення і класифікація устаткування. Техніко-економічні показники доцільності і ефективності використання устаткування готелів. Вимоги до устаткування: технологічні, експлуатаційні, енергетичні, конструктивні, економічні, охорони праці і техніки безпеки, санітарно-гігієнічні, технічної естетики. Основні засоби меблювання закладів готельно-ресторанного господарства. Класифікація засобів меблювання. Технічні та експлуатаційні характеристики ліжок. Класифікація та характеристика меблів для торгових приміщень. Меблі для споживання їжі. Меблі та устаткування для зберігання та транспортування посуду й страв..</p>	14	2	-	14	Практичні вправи, усне/письмове опитування, ситуаційні та індивідуальні завдання, ділові ігри, тести, презентації індивідуальних завдань, доповіді, самоконтроль тощо.
<p>Тема 2. Технічне оснащення готельного номера побутовими приладами, аудіо – та відео технікою</p> <p>Призначення та принцип дії електричних побутових приладів, побутових приладів, їхня класифікація та номенклатура. Призначення побутової електричної техніки. Характеристика класифікації побутової техніки. Групи побутової техніки. Характеристика побутових приладів, якими оснащують готельні номери. Характеристика будови та принцип дії фену для волосся. Головні технічні характеристики фенів. Класифікація фенів. Характеристика будови та принцип дії праски. Характеристика моделей прасок. Призначення та принцип дії електричних чайників. Види електричних чайників. Характеристика електронного пристрою – телевізору, яким оснащують готельні номери. Призначення телевізору. Характеристика телевізорів за способом відображення інформації. Значення діагоналі екрану для визначення безпечної відстані перегляду.</p>	20	2	4	14	

1	2	3	4	5	6
<p>Тема 3. Устаткування для клінінгу Клінінг і клінінгові технології в готельному господарстві. Поняття клінінгу. Характеристика видів прибирання в закладах готельно-ресторанного господарства. Використання клінінгових технологій у готелях. Класифікація професійного прибирального устаткування за призначенням, за сферами використання, за сферою застосування. Поділ притиральної техніки. Системи видалення сміття та централізованого пиловидалення. характеристика способів видалення сміття: сухий спосіб, за допомогою пневматичної системи, гідравлічний спосіб. Характеристика системи централізованого пиловидалення. Переваги та недоліки системи централізованого пиловидалення.</p>	20	2	4	14	Практичні вправи, усне/письмове опитування, ситуаційні та індивідуальні завдання, ділові ігри, тести, презентації індивідуальних завдань, доповіді, самоконтроль тощо.
<p>Тема 4. Устаткування для надання послуг оздоровчого комплексу, перукарень, пралень, хімчисток Призначення та види устаткування плавальних басейнів і саун. Класифікація, характеристика видів басейнів, фільтрувальні системи, допоміжні засоби забезпечення роботи басейнів. Озонування води у порівнянні. Устаткування для соляріїв, тренажерних залів, масажних кабінетів. Типи соляріїв. Види ламп для соляріїв та їх переваги та недоліки. Характеристика та види устаткування для тренажерного залу. Кардіотренажери: бігові доріжки, велотренажери, степ пери, еліптичні тренажери. Силове устаткування: базові, спеціалізовані. Устаткування для перукарень та салонів краси їх характеристика та види. Види косметологічних приладів.</p>	14	2	-	12	
<p>Тема 5. Устаткування для послуг з організації дозвілля, конференц- та бізнес-центрів Класифікація устаткування для послуг з організації дозвілля у закладах готельно-ресторанного господарства. Ігорне, ігрове та паркове устаткування. Атракціони для дітей, дорослих та сімейні. Устаткування для боулінгу та більярду. Класифікація, основні характеристики та правила експлуатації. Устаткування та аксесуари для казино, карточних ігор. Устаткування залів для проведення культурних або ділових заходів. Устаткування конференц-залів. Модифікації мікрофонного пульта. Можливості центрального устаткування. Елементи системи відображення. Системи озвучування, синхронного перекладу, відео-конференції, концертного світла та звуку.</p>	12	2	-	10	

<p>Тема 6. Механічне устаткування</p> <p>Поняття про технологічну машину. Структура та класифікація технологічних машин. Продуктивність і техніко-економічні показники технологічної машини. Будова і принцип роботи просіювачів. Посудомийні машини, їх призначення. Класифікація і принцип дії посудомийних машин періодичної і безперервної дії. Картоплеочисні машини періодичної дії, область використання, будова, правила експлуатації. Будова, принцип дії машин для подрібнення сухих твердих продуктів. Машини для отримання пюреподібних продуктів. Устаткування для нарізання овочів. Машини і механізми для нарізання гастрономічних продуктів і хліборізки. Машини для подрібнення м'ясних і рибних продуктів. Місильно-перемішувальне устаткування. Машини для приготування тіста. Збивальні машини. Тісторозкочувальні машини. Піцапреси</p>	24	4	6	14	Практичні вправи, усне/письмове опитування, ситуаційні та індивідуальні завдання, ділові ігри, тести, презентації індивідуальних завдань, доповіді, самоконтроль тощо.
<p>Тема 7. Теплове устаткування</p> <p>Класифікація і загальні принципи побудови теплових апаратів. Характеристика основних робочих елементів теплових апаратів. Призначення і застосування гастроємкостей. Класифікація теплогенеруючих пристроїв. Відкриті, закриті, герметичні електронагрівачі. Газові пальники. Універсальні теплові апарати (плити і пароконвектомати). Будова і правила експлуатації НВЧ-апаратів. Класифікація варильного устаткування. Харчоварильні котли і автоклави. Пароварильні шафи, будова і принцип дії кавоварок. Класифікація жарильно-пекарського обладнання. Жарові і пекарські шафи. Конвектомати. Будова і принцип дії сковорід, фритюрниць, грилів. Принципова схема будови і робота кип'ятильників і водонагрівачів. Допоміжне устаткування. Теплові стійки і теплові шафи. Теплові апарати лінії роздачі обідів.</p>	24	4	6	14	

<p>Тема 8. Холодильне устаткування</p> <p>Класифікація холодильного устаткування. Будова парової компресійної холодильної машини. Правила експлуатації і техніка безпеки. Стационарні та збірні холодильні камери, шафи шокового заморожування. Холодильні прилавки і вітрини. Гранітор. Охолоджувач соків. міні-бари. Призначення, будова та принцип дії холодильних прилавоків, вітрин і гранітору. Призначення та будова холодильних столів. Робоча температура холодильних столів. Призначення та будова холодильних шаф. Температурний режим холодильних шаф. Призначення холодильних камер. Температурний режим холодильних камер. Призначення льодогенераторів. Характеристика промислових та побутових льодогенераторів. Класифікація льодогенераторів. Етапи процесу виготовлення морозива. Устаткування, що входить до комплексу для виробництва морозива. Призначення холодильного устаткування фризери. Принцип дії фризери</p>	18	2	4	12	Практичні вправи, усне/письмове опитування, ситуаційні та індивідуальні завдання, ділові ігри, тести, презентації індивідуальних завдань, доповіді, самоконтроль тощо.
<p>Тема 9. Устаткування для шведського столу та кейтерингу</p> <p>Призначення, конструктивні особливості салат-барів. Призначення салат-барів. Види салат-барів. Призначення та будова нейтрального салат-бару. Призначення та будова охолоджувального салат-бару. Температурний режим. Характеристика устаткування для шведського столу та ліній роздач. Призначення і будова вітрин та прилавоків холодильних. Температурний режим. Участь робочого персоналу при різних застосуваннях прилавоків охолоджувальних. Призначення та будова мармітів. Час розігріву і робоча температура мармітів. Сучасне устаткування для кейтерингу. Значення кейтерингу у сфері громадського харчування. Види кейтерингу. Вимоги до устаткування, що використовується при різних видах кейтерингу: кейтеринг у приміщенні, кейтеринг поза рестораном, соціальний кейтеринг, роздрібний продаж готової кулінарної продукції, роз'їзний кейтеринг, VIP кейтеринг, кейтеринг напоїв і коктейлів. Вимоги до меблів і устаткування при різних формах виїзного кейтерингового обслуговування.</p>	14	4	-	10	

<p align="center">Тема 10. Торговельне устаткування</p> <p>Призначення ваговимірювального обладнання. Будова і принцип дії ваг різних типів. Реєстратори розрахункових операцій, їх призначення та класифікація. Будова, функціональні можливості, робота, правила експлуатації електронних контрольно-касових апаратів та електронних контрольно-касових реєстраторів. Торговельні автомати. Класифікація підіймально-транспортного устаткування. Вантажопідіймальне, транспортуюче і навантажувально-розвантажувальне обладнання. Системи автоматизації діяльності закладів ресторанного господарства. Забезпечення виробничих процесів закладів ресторанного господарства нейтральним устаткуванням. Комплектація устаткуванням виробничих, торговельних, допоміжних і складських приміщень закладів ресторанного господарства. Класифікація і види торгових меблів: стелажні системи (гірки), стенди, прилавки, вітрини, вішала, касові термінали. Системи входу і огороження.</p>	19	4	3	12	Практичні вправи, усне/письмове опитування, ситуаційні та індивідуальні завдання, ділові ігри, тести, презентації індивідуальних завдань, доповіді, самоконтроль тощо.
Підсумковий модульний контроль	1		1		Письмове завдання,
Разом	180	28	28	124	тести
Підсумковий семестровий контроль – екзамен					