

**Матеріально-технічне забезпечення освітнього процесу згідно  
освітньо-професійної програми першого рівня вищої освіти за  
спеціальністю 241 «Готельно-ресторанна справа»  
галузі знань 24 «Сфера обслуговування»**

Перелік спеціалізованих кабінетів, які забезпечують виконання навчального плану за спеціальністю 241 «Готельно-ресторанна справа» відповідно до навчального плану, наводиться в табл. 1

*Таблиця 1*

Обладнання лабораторій та спеціалізованих кабінетів, які забезпечують виконання навчального плану освітньо-професійної програми «Готельно-ресторанна справа» першого рівня вищої освіти за спеціальністю 241 «Готельно-ресторанна справа» галузі знань 24 «Сфера обслуговування»

Найменування лабораторій, спеціалізованих кабінетів, їх площа, кв. метрів	Найменування навчальної дисципліни	Найменування обладнання, устаткування, їх кількість	Опис обладнання, устаткування
Корп. 2, ТНТУ, №28, 33,5 м <sup>2</sup>	Харчова хімія	Фотоелектроколориметр – 1 шт. Центрифуга – 3 шт. Вага технічна – 1 шт. Термостат - 2 шт. Насос Косовського 1 шт. Аквадистилятор 1 шт. Сушильна шафа 1 шт. рН-метр – 1 шт. Калориметр – 2 шт. Вага торсійна – 1 шт.	Фотоелектроколориметр КФК-3 Центрифуга ЦР <sub>2</sub> -25 Центрифуга Т-24 Центрифуга ОПН-8УХЛ Вага аналітична WA-30 Вага технічна ВА-4 Термостат ТС-80-М-2 (2 шт.) Насос Косовського Аквадистилятор ДЭ-4-2М Сушильна шафа "Lumel" КС-100 рН-метр ЭВ-74 Калориметр ОХ-12к (2 шт.) Вага торсійна
Корп. 5, ТНТУ, №11, 19,5 м <sup>2</sup>	Технічна мікробіологія	Мікроскоп – 6 шт. рН-метр – 1 шт. Вага торсійна - 2 шт.	Мікроскоп „Біолам” С-11 (3 шт.) Мікроскоп МБР-1 Мікроскоп „Біолам Р-11 Мікроскоп МБС-10 рН-метр рН -150 Вага торсійна ВТ-500 (2 шт.)
Корп. 9, ТНТУ, №306, 50,6 м <sup>2</sup> , №307, 55,7 м <sup>2</sup>	Стандартизація, сертифікація і метрологія	Штанген інструменти: - 6 шт., мікрометричні інструменти – 8 шт., автоколіматор – 1 шт., оптична лінійка 1 шт., сферометр 1 шт.,	Штанген інструменти: штангенциркулі ШЦ-І, ШЦ-ІІ, ШЦ-ІІІ, штангенглибиноміри, штангенрейсмас, штангензубомір.

**Матеріально-технічне забезпечення освітнього процесу згідно  
освітньо-професійної програми першого рівня вищої освіти за  
спеціальністю 241 «Готельно-ресторанна справа»  
галузі знань 24 «Сфера обслуговування»**

Перелік спеціалізованих кабінетів, які забезпечують виконання навчального плану за спеціальністю 241 «Готельно-ресторанна справа» відповідно до навчального плану, наводиться в табл. 1

*Таблиця 1*

Обладнання лабораторій та спеціалізованих кабінетів, які забезпечують виконання навчального плану освітньо-професійної програми «Готельно-ресторанна справа» першого рівня вищої освіти за спеціальністю 241 «Готельно-ресторанна справа» галузі знань 24 «Сфера обслуговування»

Найменування лабораторій, спеціалізованих кабінетів, їх площа, кв. метрів	Найменування навчальної дисципліни	Найменування обладнання, устаткування, їх кількість	Опис обладнання, устаткування
Корп. 2, ТНТУ, №28, 33,5 м <sup>2</sup>	Харчова хімія	Фотоелектроколориметр – 1 шт. Центрифуга – 3 шт. Вага технічна – 1 шт. Термостат - 2 шт. Насос Косовського 1 шт. Аквадистилятор 1 шт. Сушильна шафа 1 шт. рН-метр – 1 шт. Калориметр – 2 шт. Вага торсійна – 1 шт.	Фотоелектроколориметр КФК-3 Центрифуга ЦР <sub>2</sub> -25 Центрифуга Т-24 Центрифуга ОПН-8УХЛ Вага аналітична WA-30 Вага технічна ВА-4 Термостат ТС-80-М-2 (2 шт.) Насос Косовського Аквадистилятор ДЭ-4-2М Сушильна шафа "Lumel" КС-100 рН-метр ЭВ-74 Калориметр ОХ-12к (2 шт.) Вага торсійна
Корп. 5, ТНТУ, №11, 19,5 м <sup>2</sup>	Технічна мікробіологія	Мікроскоп – 6 шт. рН-метр – 1 шт. Вага торсійна - 2 шт.	Мікроскоп „Біолам” С-11 (3 шт.) Мікроскоп МБР-1 Мікроскоп „Біолам Р-11 Мікроскоп МБС-10 рН-метр рН -150 Вага торсійна ВТ-500 (2 шт.)
Корп. 9, ТНТУ, №306, 50,6 м <sup>2</sup> , №307, 55,7 м <sup>2</sup>	Стандартизація, сертифікація і метрологія	Штанген інструменти: - 6 шт., мікрометричні інструменти – 8 шт., автоколіматор – 1 шт., оптична лінійка 1 шт., сферометр 1 шт.,	Штанген інструменти: штангенциркулі ШЦ-І, ШЦ-ІІ, ШЦ-ІІІ, штангенглибиномири, штангенрейсмас, штангензубомір.

		<p> кругло мір 1 шт.,  зразки шорсткості  поверхні - 1 шт.,  подвійний мікроскоп 1  шт.,  мікро інтерферометр 1  шт.,  профілограф-  профілометр - 1 шт.,  набір досліджувані  деталі - 1 шт.,  набір контрольовані  робочі гладкі калібри-  пробки - 1 шт.,  набір плоско паралельні  кінцеві міри довжини - 1  шт.,  оптиметр  горизонтальний 1 шт.,  набір кутових мір - 1  шт.,  кутоміри - 9 шт.,  мікроскоп  інструментальний 1 шт.,  довжиномір 1 шт.,  різбовий мікрометр з  набором вставок - 1 шт.,  набір різбові шаблони -  1 шт.,  набір каліброваних  вимірювальних  дротинок 1 шт.,  мікрометр гладкий - 1  шт.,  набір вимірювальні  різбові вироби з  зовнішньою різьбою - 1  шт.,  оптична ділильна  головка - 1 шт.,  візирний мікроскоп - 1  шт.,  прилади для перевірки  виробів на биття - 1 шт.,  зубомірний мікрометр -  1 шт.,  тангенціальний зубомір  - 1 шт.,  штангензубомір - 1 шт.,  індикаторно-  мікрометричний зубомір  - 1 шт.,  циліндричне зубчате  колесо для контролю- 1  шт. </p>	<p> мікрометричні  інструменти:  мікрометри гладкі.  різбовий, трубний.  листовий,  зубомірний,  мікрометричний  глибиномір.  індикаторно-  мікрометричний  зубомір.  мікрометричний  нутромір.  автоколіматор АК-1,  оптична лінійка ІС-  36М,  сферометр ІЗС-7,  кругло мір моделі  ВЕ-20А.  зразки шорсткості  поверхні.  подвійний мікроскоп  МІС-1.  мікро інтерферометр  ММІ-4,  профілограф-  профілометр моделі  201,  досліджувані деталі.  контрольовані  робочі гладкі  калібри-пробки,  плоско паралельні  кінцеві міри  довжини,  оптиметр  горизонтальний  ОВО,  набір кутових мір.  кутоміри:  транспортного  типу УМ.  універсальний УМ.  оптичний ОУ,  синусна лінійка,  плоско паралельні  кінцеві міри  довжини.  індикатор  годинникового типу  з штативом,  повір очна плита.  вимірювані кутові  деталі.  мікроскоп  інструментальний.  довжиномір ІЗВ-21,  різбовий мікрометр  з набором вставок. </p>
--	--	---	---

			<p>різбові шаблони, набір каліброваних вимірювальних дротинок, мікромір гладкий, вимірювальні різбові вироби з зовнішньою різбою, оптична ділильна головка ОДГ-60, візирний мікроскоп ВМ, прилади для перевірки виробів на биття ПМБ-500, зубомірний мікромір МЗ-50, тангенціальний зубомір моделі 2301, штангензубомір ШЗ-18,20, індикаторно-мікрометричний зубомір ЗИМ-16. циліндричне зубчате колесо для контролю.</p>
<p>Корп. 10, ТНТУ, навч.лабор.(кафе), 147,9 м<sup>2</sup></p>	<p>Кухні народів світу</p> <p>Теоретичні основи технології харчових виробництв</p>	<p>Плита електрична – 1 шт., Холодильник – 1 шт., мікрохвильова піч – 1 шт., столи розробні – 2 шт., набори кухонного посуду – 1 шт., набір ріжучого інструменту - - 1 шт., набір посуду для сервіровки – 3 шт., барна стійка – 1 шт., шафки для зберігання продуктів – 3 шт., витяжка – 1 шт.</p>	<p>Плита електрична ЕП, холодильник, мікрохвильова піч, столи розробні (2), набори кухонного посуду, ріжучий інструмент, посуд для сервіровки, барна стійка, шафки для зберігання продуктів, витяжка</p>
<p>Корп. 5, ТНТУ, №12, 18,9 м<sup>2</sup></p>	<p>Основи фізіології та гігієни харчування</p>	<p>Гомогенізатор – 1 шт., Сушильна шафа – 1 шт., Центрифуга – 1 шт., Рефрактометр – 1 шт., Аквадистилятор – 1 шт., Холодильник – 1 шт., Вага технічна – 1 шт., рН-метр – 1 шт., Електроплита – 1 шт., Подрібнювач – 1 шт., Рефрактометр – 1 шт., Харчовий процесор – 1 шт., Поляриметр-2 шт., Вага торційна – 1 шт., Електроплита ЕП - 2 шт.,</p>	<p>Гомогенізатор МРW-302, Сушильна шафа Центрифуга ЦЛК-1 Рефрактометр РЛ-2 Аквадистилятор ДЕ-4-2 Холодильник “Норд”, Вага технічна ВА-4, рН-метр ЛПУ-01 Електроплита ЕПГ-2-2/220 Подрібнювач РТ-1 Рефрактометр УРЛ-1 Харчовий процесор Поляриметр-817 (2 шт.) Вага торційна</p>

		Вага аналітична – 1 шт., Піч мікрохвильова – 1 шт.	Електроплита ЕП (2 шт.) Вага аналітична Tabor Піч мікрохвильова LG
Корп. 7, ТНТУ, № 316, 44,7 м <sup>2</sup>	Проектування об'єктів готельно-ресторанного господарства  Дизайн об'єктів готельно-ресторанного господарства	ПК – 14 шт. Дошка магнітно-маркерна – 1 шт.	Комп'ютери класу: AMD A4-5300 APU – 6 шт., AMD Sempron – 1 шт., Pentium Celeron – 7 шт., Дошка магнітно-маркерна UkrBoards 100*120. Програмне забезпечення: Microsoft Windows 7, Microsoft Windows XP, Microsoft Office 2003. Архіватор WinRAR, 7-ZIP. “Парус-Підприємство 7.40” CRM-модуль “Менеджмент і Маркетинг”.

В університеті є достатня кількість аудиторій, лабораторій, навчальних площ, що в цілому забезпечує існуючий обсяг підготовки фахівців за освітньо-професійною програмою «Готельно-ресторанна справа» першого рівня вищої освіти за спеціальністю 241 «Готельно-ресторанна справа» галузі знань 24 «Сфера обслуговування».

Перелік обладнання, устаткування та програмного забезпечення спеціалізованих комп'ютерних лабораторій, які забезпечують виконання навчального плану освітньо-професійної програми «Готельно-ресторанна справа» першого рівня вищої освіти за спеціальністю 241 «Готельно-ресторанна справа» галузі знань 24 «Сфера обслуговування» наведено в табл. 2

Таблиця 2

Обладнання, устаткування та програмне забезпечення спеціалізованих комп'ютерних лабораторій, які забезпечують виконання навчального плану освітньо-професійної програми «Готельно-ресторанна справа» першого рівня вищої освіти за спеціальністю 241 «Готельно-ресторанна справа»

Найменування комп'ютерної лабораторії, її площа	Найменування дисципліни за навчальним планом	Модель і марка персональних комп'ютерів, їх кількість	Назви пакетів прикладних програм (у тому числі ліцензованих)	Можливість доступу до Інтернет, наявність каналів доступу (так/ні)
Корп.7, ауд. 316, 44,7 м <sup>2</sup>	Інформатика	Комп'ютери класу: AMD A4-5300 APU – 6 шт., AMD Sempron	Архіватор WinRAR, 7-ZIP, “Парус-Підприємство	Так

		– 1 шт, Pentium Celeron – 7 шт.	7.40” CRM- модуль “Менеджмент і Маркетинг”. Microsoft Wndows 7, Microsoft Wndows XP, Microsoft Office 2003	
Корп.7, ауд. 316, 44,7 м <sup>2</sup>	Інформаційні системи і технології	Комп’ютери класу: AMD A4-5300 APU – 6 шт., AMD Sempron – 1 шт, Pentium Celeron – 7 шт.	Архіватор WinRAR, 7-ZIP, “Парус- Підприємство 7.40” CRM- модуль “Менеджмент і Маркетинг”. Microsoft Wndows 7, Microsoft Wndows XP, Microsoft Office 2003	Так
Корп.7, ауд. 316, 44,7 м <sup>2</sup>	Дизайн об’єктів готельно-ресторанного господарства	Комп’ютери класу: AMD A4-5300 APU – 6 шт., AMD Sempron – 1 шт, Pentium Celeron – 7 шт.	Архіватор WinRAR, 7-ZIP, “Парус- Підприємство 7.40” CRM- модуль “Менеджмент і Маркетинг”. Microsoft Wndows 7, Microsoft Wndows XP. Microsoft Office 2003	Так
Корп.7, ауд. 316, 44,7 м <sup>2</sup>	Проектування об’єктів готельно-ресторанного господарства	Комп’ютери класу: AMD A4-5300 APU – 6 шт., AMD Sempron – 1 шт, Pentium Celeron – 7 шт.	Архіватор WinRAR, 7-ZIP, “Парус- Підприємство 7.40” CRM- модуль “Менеджмент і Маркетинг”. Microsoft Wndows 7, Microsoft Wndows XP, Microsoft Office 2003	Так

За кафедрою управління інноваційною діяльністю та сферою послуг закріплені аудиторії № 7-302, 7-304, 7-315, 7-316, 7-318 корпусу № 7, які укомплектовані комп’ютерною технікою.

Площа аудиторного фонду, закріпленого за кафедрою управління інноваційною діяльністю та сферою послуг, становить 424,3 кв.м. Комп'ютерний клас кафедри обладнаний 14 персональними комп'ютерами, підключеними до локальної мережі університету із прямим виходом в мережу Інтернет. В навчальному процесі студентів кафедри також використовується аудиторний фонд 1-го, 2-го, 5-го, 6-го, 7-го, 8-го та 10-го навчально-лабораторних корпусів ТНТУ ім. Івана Пулюя, загальною аудиторною площею 1835,8 кв. м.

Аудиторний фонд, закріплений за кафедрою відповідає санітарним нормам та правилам для навчальних приміщень, про що свідчать дані паспорту санітарно-технічного стану приміщень. За результатами перевірки управління Держгірпромнагляду по Тернопільській області підтверджено, що документація з охорони праці, безпечної експлуатації приміщень і матеріально-технічна база приміщень аудиторій і лабораторій кафедри управління інноваційною діяльністю та сферою послуг Тернопільського національного технічного університету імені Івана Пулюя відповідають вимогам Закону України «Про охорону праці» та іншим нормативно-правовим актам з охорони праці.

Для проведення лекційних та практичних занять по профільних дисциплінах використовуватиметься матеріально-технічна база кафедри управління інноваційною діяльністю та сферою послуг.

Характеристику матеріально-технічної бази кафедри управління інноваційною діяльністю та сферою послуг наведено в табл. 3

Таблиця 3

Характеристика матеріально-технічної бази  
кафедрі управління інноваційною діяльністю та сферою послуг

№ п/п	Навчальні аудиторії	№ аудиторії	Площа кв.м	Кількість посадочних місць	Примітка
1.	Лекційна аудиторія	7-302	75,4	70	Корпус №7 ТНТУ
2.	Лекційна аудиторія	7-304	96,0	100	Корпус №7 ТНТУ
3.	Лекційна аудиторія	7-315	38,1	36	Корпус №7 ТНТУ
4.	Лекційна аудиторія	7-318	77,4	76	Корпус №7 ТНТУ
5.	Комп'ютерна аудиторія	7-316	44,7	14	Корпус №7 ТНТУ
6.	Викладацька	7-303	18,5	-	Корпус №7 ТНТУ
7.	Викладацька	7-313	19,8	-	Корпус №7 ТНТУ
8.	Приміщення кафедри (Архів)	7-317	18,3	-	Корпус №7 ТНТУ
9.	Кабінет зав. кафедри	7-305	36,1	-	Корпус №7 ТНТУ
Загальна площа навчально-аудиторного фонду кафедри			424,3		

Обґрунтування достатності обладнання та пропускну спроможність комп'ютерних аудиторій для провадження освітньої діяльності за спеціальністю, що ліцензується, для заявленого ліцензованого обсягу, в тому числі ліцензованого обсягу за іншими спеціальностями, за якими в навчальному процесі таке обладнання використовується, проводимо, враховуючи, такі критичні припущення: ліцензований обсяг є повністю заповненим; сумуємо

години лабораторних і практичних занять – вважаємо їх лабораторними роботами; групи ділимо на підгрупи по 15 студентів; можливе трьохзмінне навчання – 18 год на день.

Розрахунок ведемо по комп'ютерній аудиторії, що задіяна в навчальному процесі.

1. Комп'ютерна аудиторія кафедри управління інноваційною діяльністю та сферою послуг (Корп.7, ауд. 316, 44,7 м<sup>2</sup>):

осінній семестр

Спеціальності, для яких проводяться заняття (бакалаврський рівень):

241 «Готельно-ресторанна справа» – 75 чол. ліцензованим обсягом на рік (ЛО);

Визначаємо кількість підгруп:

$$K = 75 / 15 = 5 \text{ підгруп}$$

За навчальними планами передбачено 48 год практичних занять, визначаємо необхідну кількість часу для проведення занять

$$Ч = K \times 48 = 5 \times 48 = 240 \text{ год}$$

що становить при тризмінному навчанні робочих днів

$$Д = Ч \div 18 = 240 \div 18 = 13,3 \text{ днів, приймаємо } Д = 14 \text{ днів}$$

Висновок. Осінній семестр має 16 робочих тижнів, тобто 80 робочих днів (14 < 80) – умова достатності виконується.

весняний семестр

Для того самого контингенту (K=5 підгруп) передбачено 84 год практичних, визначаємо необхідну кількість часу для проведення занять:

$$Ч = K \times 84 = 5 \times 84 = 420 \text{ год}$$


що становить при тризмінному навчанні робочих днів

$$Д = Ч \div 18 = 420 \div 18 = 23,3 \text{ днів, приймаємо } Д = 24 \text{ днів}$$

Висновок. Весняний семестр має 18 робочих тижнів, тобто 90 робочих днів (24 < 90) – умова достатності виконується.

Отже, комп'ютерна аудиторія цілком відповідає щодо достатності обладнання та пропускнуої спроможності для провадження освітньої діяльності.

Завідувач кафедри управління  
інноваційною діяльністю та сферою послуг

 Б.М. Андрушків

Гарант освітньої програми

 Л.Я. Малюта