

СИЛАБУС НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ
«УСТАТКУВАННЯ ЗАКЛАДІВ РЕСТОРАННОГО ГОСПОДАРСТВА»
Спеціальність: 181 «Харчові технології»
Галузь знань: 18 «Виробництво та технології»

Рівень освіти	Фахова передвища
Статус дисципліни	Навчальна дисципліна вибіркового компонента
Семестр	5
Обсяг дисципліни, Кредити ЄКТС/ загальна кількість годин	3 кредити/90 годин
Мова викладання	Українська
Що буде вивчатися (предмет навчання)	допомога студентам у засвоєнні основ дисципліни, необхідних для створення умов для безпечної роботи, максимальної механізації всіх процесів, зменшення витрат, поліпшення якості продукції.
Чому це цікаво /потрібно вивчати (мета)	забезпечення належної базової підготовки студентів з навчальної дисципліни, необхідної для безпечної та ефективної експлуатації машин і механізмів, формування вмінь застосовувати знання у професійній та практичній підготовці про будову сучасного устаткування, принцип дії, правила експлуатації та безпеку праці.
Чому можна навчитися (результати навчання)	ПРН 12 Здатність підвищувати ефективність виробництва шляхом впровадження конкурентоспроможних технологій. ПРН 15 Формування практичних навичок здійснювати виробничий процес виготовлення харчової продукції.
Як можна користуватися набутими знаннями і вміннями (компетентності)	Загальні компетентності (ЗК) ЗК 5 Базові знання управління виробничим процесом і уміння їх використовувати в професійній і соціальній діяльності
Зміст дисципліни	Тема 1. Тенденції розвитку устаткування для закладів ресторанного господарства. Мета, завдання, структура та зміст дисципліни. Зв'язок з іншими дисциплінами. Поняття, класифікація та призначення устаткування для закладів ресторанного господарства. Характеристика вимог до устаткування: технологічні, експлуатаційні, енергетичні,

конструктивні, економічні.

Тема 2. Загальні відомості про механічне устаткування в ЗРГ

Призначення та структура механічного устаткування.

Класифікація механічного устаткування та його маркування. Вимоги до технологічних машин.

Тема 3. Універсальні приводи «ПУ»

Загальні відомості про універсальні приводи.

Приводи універсальні загального призначення та спеціалізовані. Універсальні кухонні машини.

Тема 4. Устаткування для обробки овочів

Приготування та види устаткування для обробки овочів.

Класифікація, будова, принцип дії машини для очищення овочів. Машини та механізми для нарізки сирих овочів.

Машини та механізми для нарізки варених овочів.

Тема 5. Устаткування для обробки м'яса і риби.

Призначення та характеристика устаткування для обробки м'яса. Призначення та характеристика видів устаткування для обробки риби.

Тема 6. Устаткування для приготування тіста та кремів.

Машини і механізми для приготування тіста.

Збивальні машини і механізми. Машини і механізми для приготування коктейлів.

Тема 7. Устаткування для нарізки хліба і гастрономії.

Машини для нарізки хліба. Машини для нарізання гастрономічних продуктів. Загальні правила експлуатації електро-механічного устаткування в ЗРГ.

Тема 8. Устаткування для миття посуду.

Устаткування для миття посуду періодичної дії.

Устаткування для миття посуду безперервної дії.

Тема 9. Устаткування дозування, формування та пресування в ЗРГ.

Призначення та класифікація дозувально-формуального устаткування. Машина для формування котлет. Машина для виробів з тіста. Пресувальне устаткування.

Тема 10. Підбір та розміщення механічного устаткування в ЗРГ.

Загальні правила підбору устаткування.

Вимоги щодо розміщення та монтажу механічного устаткування. Технічне обслуговування і ремонт механічного устаткування.

Тема 11. Загальні відомості про способи теплової обробки продуктів та апаратне забезпечення.

Основні способи теплової обробки харчових продуктів. Допоміжні способи теплової обробки харчових продуктів. Комбіновані способи теплової обробки харчових продуктів.

Тема 12. Теплогенеруючі пристрої в апаратах.

Класифікація електронагрівачів та сфера їх застосування, характеристика ТЕНів, конфорок. Загальні принципи та будови теплових апаратів. Класифікація та індексація теплових апаратів.

Тема 13. Варильне устаткування в ЗРГ

Класифікація варильного устаткування. Електричні котли. Характеристика та апаратне забезпечення. Газові котли. Характеристика та апаратне забезпечення.

Тема 14. Жарильно-пекарське устаткування в ЗРГ.

Класифікація жарильно-пекарського устаткування в ЗРГ. Призначення та характеристика сковорідок. Призначення та характеристика фритюрниць. Призначення та характеристика жарильно-пекарських шаф.

Тема 15. Універсальні теплові апарати, плити в ЗРГ.

Класифікація торговельних апаратів. Характеристика газових плит. Характеристика електричних плит.

Тема 16. Варильне устаткування в ЗРГ.

Класифікація водогрійного устаткування. Характеристика кип'ятильників. Характеристика водонагрівачів.

Тема 17. Допоміжне устаткування в ЗРГ.

Класифікація допоміжного устаткування. Характеристика теплових апаратів, які використовуються в роздаткових лініях.

Тема 18. Процеси і способи охолодження

Загальні відомості про охолодження
Способи охолодження.

Тема 19. Холодильне устаткування в ЗРГ.

Холодильне устаткування з машинним способом охолодження. Компресійна холодильна машина. Холодильні речовини (агенти).

Тема 20. Холодильні камери та торгове холодильне устаткування.

Класифікація холодильного устаткування. Холодильні камери, шафи. Холодильні прилавки і вітрини.

<p>Передумови для вивчення дисципліни</p>	<p>При вивченні дисципліни «Устаткування в ЗРГ» простежується логічний зв'язок з такими професійно спрямованими дисциплінами, як: «Технологія виготовлення кулінарної продукції», «Організація виробництва і обслуговування в ЗРГ», «Гігієна та санітарія», «Організація барної справи», «Процеси і апарати харчових виробництв».</p>
<p>Критерії оцінювання</p>	<p>Оцінювання знань студентів здійснюється за шкалою:</p> <p>«5»-«відмінно» - студент має міцні, глибокі знання навчально-програмового матеріалу; знання нормативних документів, що регулюють правила експлуатації обладнання торговельних підприємств. повні відповіді на основні та додаткові запитання; уміння конкретизувати теоретичні положення прикладами із сфери використання обладнання підприємств торгівлі; уміння порівнювати факти, робити висновки і узагальнення;</p> <p>«4»-«добре» ставиться студенту, який: виявив знання, вміння та навички загалом такі як для оцінки «відмінно», недостатньо глибоко знає нормативні документи, вагається у підборі прикладів вирішення ситуацій, пов'язаних з вибором типів обладнання; допускає незначні помилки у відповідях на додаткові запитання.</p> <p>«3»-«задовільно» ставиться студенту, який: знає основний матеріал, але відповідь неповна, непослідовна; відповідає недостатньо грамотно і виразно; виявляє уміння справлятися з виконанням завдань середньої важкості, вирішенням простих і стандартних ситуацій; допустив помилки у виконанні практичного завдання, але продемонстрував спроможність усунути їх.</p> <p>«2»-«незадовільно» ставиться студенту, який: проявив серйозні прогалини у знаннях основного навчально-програмового матеріалу; не здатний застосувати свої знання на практиці; при виконанні практичного завдання допустив декілька помилок або велику кількість неточностей, які показують, що студент не засвоїв програмовий матеріал.</p>
<p>Ресурсне забезпечення навчальної дисципліни</p>	<p>Основна:</p> <p>1. Н.П. Саєнко «Устаткування підприємств громадського харчування» -Київ-«ЛД/1»- 2005 р. с. 314</p>

	<p>2. І.О. Конвісер «Устаткування закладів ресторанного господарства» -Київ- 2005 р. с.565</p> <p>Допоміжна:</p> <p>1. С.А.Шаповал «Устаткування закладів ресторанного господарства» -Київ- 2010 р. с.239</p> <p>2. П.Шинкаренко «Технічне оснащення підприємств громадського харчування»-Львів-«Оріона-Нова»- 2005р. с.228</p> <p>Для практичного заняття:</p> <p>1. Л.Я.Старовойт «Устаткування в підприємствах громадського харчування» -Львів-«Оріона-Нова»- 2001р. с.118</p>
Циклова комісія	Хіміко-технологічних дисциплін
Семестровий контроль, екзаменаційна методика	6 семестр - Іспит
Викладач	Куклишин М.М., викладач технологічних дисциплін, спеціаліст першої категорії