

## Силабус курсу



### УСТАТКУВАННЯ ЗАКЛАДІВ ГОТЕЛЬНО-РЕСТОРАННОГО ГОСПОДАРСТВА

**Освітній ступінь:** бакалавр

**Галузь знань:** 24 Сфера обслуговування

**Спеціальність:** 241 Готельно-ресторанна справа

**Освітня програма:** «Готельно-ресторанна справа»

**Рік підготовки – 3, семестр – 1**

**Обсяг курсу – 6 кредитів (180 годин, з них 46 – лекції, 30 – практичні заняття)**

#### Керівник курсу:

к.т.н., доцент кафедри готельно-ресторанного бізнесу

Іжевська Оріся Петрівна

#### Контактна інформація:

моб. тел.: +380962817695, e-mail: orisyaz@ukr.net

#### Опис дисципліни

Метою викладання навчальної дисципліни «Устаткування закладів готельно-ресторанного господарства» 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 закладів ресторанного господарства. Під час вивчення дисципліни студенти зможуть ознайомитися не лише з особливостями усіх видів механічного, теплового, холодильного та торговельно-технологічного устаткування у сфері готельно-ресторанного бізнесу, 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. Важливим для подальшої фахової підготовки студентів буде вміння виконувати інженерно-технологічні розрахунки; проектувати елементи устаткування, а також розуміння ролі інновацій у сучасному готельно-ресторанному бізнесі.

#### Зміст курсу

Теми	Результати навчання	Оцінювання
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,	Практична робота, тестування, вивчення експлуатації

	розраховувати методи підвищення продуктивності.	
2. Універсальні кухонні машини	Знати визначення універсальної кухонної машини, призначення, сферу використання. 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.	Практична робота, тестування, вивчення експлуатації
3. Сортувальне-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-переміщувальне 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	Практична робота, тестування, вивчення експлуатації

	компонентів.	
8. Мийне обладнання	Формулювати сутність процесу миття. Знати класифікацію мийного обладнання. Розрізняти машини для миття бульбоплодів та напрямки їх 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.	Практична робота, тестування, 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 сковорорідок. 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	Практична робота, тестування, вивчення експлуатації

	температурного поля на робочих елементах плити, питому металомісткість, ступінь автоматизації. Знати особливості конструкцій 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 використовувати контрольно касові машини в єдиній системі обліку. Розрізняти електронні контрольно-ресруючі касові машини, їх номенклатуру.	Практична робота, тестування, 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

1. Байлик С.І. Готельне господарство. Обладнання. Євроремонт. Експлуатація / С.І. Байлик. – Київ: Дакор; Вира-Р, 2003. – 334 с.
2. Дорохін В.О. Теплове обладнання підприємств харчування: підручник / В.О. Дорохін, Н.Б. Герман, О.П. Шеляков. – Полтава: РВВПУСКУ, 2004. – 583 с.
3. Доценко В.Ф. Устаткування закладів ресторанного господарства / В.Ф. Доценко.– Київ: Кондор, 2016. – 636 с.
4. 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.
5. 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.
6. 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.
7. Конвісер І.О. Устаткування закладів ресторанного господарства: посібник / За ред. І.О. Конвісера. – Київ: КНТЕУ, 2005.– 369с.
8. Кравченко В.С. Інженерне обладнання будівель: навч. посібник / В.С. Кравченко. – Київ: Видавничий дім Професіонал, 2008. – 480 с.
9. Писаревський І.М. Матеріально-технічна база готелів: підручник / І.М. Писаревський, А.А. Рябєв. – Харків: ХНАМГ, 2009. – 286 с.
10. Пахомов П.Л. Холодильна техніка: навч. посіб. / П.Л. Пахомов, В.В. Сафонов. – Харків: ХДУХТ, 2003. – 224 с.
11. 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.
12. Тарасенко І.І. Процеси та апарати харчових виробництв: навч. посіб. / І.І. Тарасенко. – К.: КНТЕУ, 2002. – 258с.
13. 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.

14. Шаповал С.В. Устаткування закладів ресторанного господарства. Механічне устаткування: навч.посібник / С.В. Шаповал С.В., І.І. Тарасенко, О.П. Шинкаренко. – Київ: КНТЕУ, 2010. – 255с.

15. Шаповал С.Л. Громадське будівництво. Посібник. – Київ: КНТЕУ, 2011. – 159с.

### **Політика курсу**

Політика щодо дедлайнів та перескладання: Практичні роботи, які здаються із порушенням термінів без поважних причин, оцінюються на нижчу оцінку (60% від можливої максимальної кількості балів за вид діяльності). Перескладання (дострокове складання) курсу загалом відбувається з дозволу деканату за наявності поважних причин.

Політика щодо академічної доброчесності: Списування під час іспиту заборонене. Мобільні пристрої дозволяється використовувати лише під час он-лайн опитування та виконання практичних робіт. У конспектах самопідготовки до семінарських занять необхідно вказувати джерела отримання інформації.

Політика щодо відвідування: Відвідування занять є одним із компонентів оцінювання, адже дає змогу отримати максимальний бал за усі види робіт. У випадку проведення навчальних екскурсій їх відвідування оцінюється як окремий вид роботи. За об'єктивних причин (наприклад, хвороба, працевлаштування, міжнародне стажування) навчання може відбуватись в он-лайн формі за погодженням із керівником курсу.

### **Оцінювання**

Поточний контроль здійснюється під час проведення практичних занять в усній та письмовій формах. Максимальний сумарний бал за результатами поточного оцінювання – 50 (визначена кількість балів за кожну із 23 тем). Для допуску до підсумкового контролю необхідно набрати не менше 31 бала.

Підсумковий контроль – іспит (в письмовій формі). Максимальна оцінка на іспиті – 50 балів. Всього за курс – 100 балів.