

ДИДАКТИЧНЕ ЗАБЕЗПЕЧЕННЯ САМОСТІЙНОЇ РОБОТИ

з навчальної дисципліни

„УСТАТКУВАННЯ ЗАКЛАДІВ ГОТЕЛЬНО-РЕСТОРАННОГО ГОСПОДАРСТВА ”

Рівень вищої освіти - **бакалавр**
галузь знань – **24 Сфера обслуговування**

спеціальність –**241 Готельно-ресторанна справа**

© доц. Іжевська О. П.

№п /п	Тема і зміст роботи	Кількість годин
Розділ І. МЕХАНІЧНЕ УСТАТКУВАННЯ		
1	Тема1. Загальні відомості про механічне обладнання	4
	Передавальні механізми машини. Класифікація механічного устаткування.	
2	Тема 2. Універсальні кухонні машини.	4
3	Тема 3. Сортувально-калібрувальне обладнання.	4
4	Тема 4. Очищувальне обладнання.	
	Характеристика очищувального устаткування за призначенням та будовою робочого органа	4

5	Тема 5. Подрібнювальне обладнання.	4
	Машини для приготування картопляного пюре у стравоварильних котлах	
6	Тема 6. Різальне обладнання.	4
	Характеристика процесу різання. М'ясорубка МИМ-82 М. Машини для нарізання м'ясних дрібношматкових напівфабрикатів. Будова, принцип дії бліксерів. Машини для нарізання хліба.	
7	Тема 7. Місильно-перемішувальне обладнання.	4
	<u>Тістомісильні машини безперервної дії</u>	
8	Тема 8. Мийне обладнання.	4
	<u>Машини для миття овочів.</u>	
9	Тема 9. Дозувально-формувальне обладнання.	4
	<u>Будова і принцип дії пельменного апарату. Машини для розкачування тіста. Машини для фасування та пакетування.</u>	
	<u>Всього годин по модулю І</u>	36
Модуль ІІ. ТЕПЛОВЕ УСТАТКУВАННЯ		
10	Тема 10. Загальні відомості про теплове обладнання. Паливо. Теплоносії.	9
	Класифікація способів теплової обробки харчових продуктів. Джерела теплоти, теплоносії і теплоізоляційні матеріали. Теплова ізоляція.	
11	Тема 11. Загальні принципи будови теплових апаратів.	7
	Тепловий розрахунок апаратів.	

12	Тема 12. Стравоварильне та жарильно-пекарське обладнання.	9
	Установки НВЧ-нагрівання. Компонування і принцип дії. Правила техніки безпеки. Грилі.	
13	Тема 13. Універсальні теплові апарати (плити).	7
	Вимоги до експлуатації універсальних теплових апаратів і техніка безпеки. Основні правила експлуатації.	
14	Тема 14. Водогрійне обладнання.	7
	Технічні характеристики кип'ятильників. Теплові та експлуатаційні показники роботи кип'ятильників та водонагрівачів. Правила експлуатації.	
15	Тема 15. Допоміжне обладнання.	7
	Технологічні вимоги до допоміжного теплового обладнання. Правила техніки безпеки. Технічні характеристики ліній ЛС. Характеристики роздавальних стійок. Технічні характеристики професійних шведських ліній самообслуговування.	
	Всього годин по модулю II	46

Модуль III. ХОЛОДИЛЬНЕ УСТАТКУВАННЯ

16	Тема 16. Теоретичні основи штучного охолодження.	6
	Фізичні основи і технічні засоби одержання низьких температур. Адіабатичне дроселювання і розширення газу. Термоелектричний ефект. Вибір альтернативних холодоагентів. Теоретичний і дійсний цикл парової холодильної машини. Вибір альтернативних холодоагентів.	
17	Тема 17. Безмашинні засоби охолодження.	6
	Характеристика льодосоляної суміші.	
18	Тема 18. Машинне охолодження.	11
	Основи теорії холодильних машин. Енергетичні втрати в компресорі. Термодинамічні процеси і оборотний цикл. Конденсатори. Повітроохолоджувачі.	
19	Тема 19. Використання холоду у громадському харчуванні та його апаратурне забезпечення.	7
	Регулювання параметрів середовища, що відводить тепло, при холодильній обробці і збереженні продуктів. Сталість температури в охолодженому об'ємі.	

ТОРГОВЕ УСТАТКУВАННЯ

20	Тема 20. Ваговимірювальне обладнання.	9
	Вимоги до вагів: метрологічні, торгово-експлуатаційні і санітарно-гігієнічні. Перевірка ваговимірювального обладнання.	
21	Тема 21. Підйомно-транспортне обладнання.	7
	Значення і місце механізації вантажно-розвантажувальних робіт на підприємствах харчування. Класифікація підйомно-транспортного обладнання.	
22	Тема 22. Контрольно-касові апарати.	11
	Використання контрольне касових машин в єдиній системі обліку. Електронні контрольні-реєструючі касові машини, їх номенклатура.	
23	Тема 23. Торговельні автомати.	7
	Значення торговельних автоматів для автоматизації технологічних торговельних операцій на підприємствах харчування. Класифікація торговельних автоматів. Сфери їх застосування.	
	Всього годин по модулю III	66

	Всього за навчальний курс	104
--	----------------------------------	------------