

## Кафедра харчових технологій

<b>Назва курсу</b>	<b>Устаткування закладів ресторанного господарства (ВК 21)</b>
<b>Мова викладання</b>	українська
<b>Курс та семестр вивчення</b>	3 курс, 5 семестр за Освітньо-професійною програмою «Харчові технології та інженерія», 2022 р.
<b>Викладач</b>	Іваненко Костянтин Миколайович, к.т.н, доцент
<b>Профайл викладача</b>	<a href="http://ht.stu.cn.ua/index.php?option=com_content&amp;view=article&amp;id=8&amp;Itemid=5">http://ht.stu.cn.ua/index.php?option=com_content&amp;view=article&amp;id=8&amp;Itemid=5</a>
<b>Контакти викладача</b>	sapr121@ukr.net

**1. Анотація курсу.** Курс «Устаткування закладів ресторанного господарства» передбачає є набуття студентами теоретичних знань і практичних навичок з питань оснащення закладів готельно-ресторанного господарства сучасною технікою.

### **Змістовий модуль 1. Механічне устаткування закладів ресторанного господарства**

#### **Тема 1. Загальні відомості про механічне устаткування закладів ресторанного господарства**

Технологічна машина та її будова. Вимоги то технологічних машин. Характеристика матеріалів, з яких виробляють деталі машин. Класифікація механічного устаткування закладів ресторанного господарства. Стандартний алгоритм роботи механічного устаткування. Техніко-економічні показники роботи обладнання. Універсальні кухонні машини

#### **Тема 2. Сортувально-калібрувальне устаткування**

Загальні відомості про сортувально-калібрувальний процес. Класифікація, будова та принцип роботи просіювачів. Будова та принцип роботи відцентрового просіювача МПП-П. Будова та принцип роботи просіювача зі шнековою подачею МПМ-800. Будова та принцип роботи вібраційних просіювачів. Технічні характеристики та правила експлуатації просіювачів.

#### **Тема 3. Очищувальне обладнання**

Способи очищення та класифікація очищувального устаткування. Будова та принцип роботи картоплеочисних машин. Картоплеочисні машини періодичної дії. Картоплеочисні машини безперервної дії. Правила експлуатації картоплеочисних машин. Будова та принцип роботи пристрою для очищення риби від луски

#### **Тема 4. Подрібнювальне устаткування**

Призначення і класифікація подрібнювального устаткування. Розмелювальні машини. Розмелювальні механізми з конусним робочим органом. Дискові машини і механізми для розмелювання кави. Розмелювальні машини і механізми з вальцьовим робочим органом. Машини для отримання пюреподібних продуктів (протиральні машини)

#### **Тема 5. Устаткування для миття овочів та посуду**

Способи та схеми миття. Будова та принцип роботи обладнання для миття овочів. Будова та принцип роботи посудомийних машин. Посудомийні машини періодичної дії. Посудомийні машини безперервної дії.

#### **Тема 6. Місильно-перемішувальне устаткування**

Основні визначення та класифікація. Машини і механізми для перемішування продуктів. Збивальні машини та механізми. Машини для замішування тіста

### **Змістовий модуль 2 Теплове устаткування**

#### **Тема 7. Загальні відомості про теплове устаткування. Варильне обладнання**

Класифікація способів теплової обробки харчових продуктів. Загальні принципи будови та класифікація теплових апаратів. Класифікація варильного обладнання. Харчоварильні котли.

## Тема 8. Жарильно-пекарське обладнання

Характеристика основних способів смаження та класифікація жарильно-пекарського обладнання. Будова та принцип роботи сковорід. Жарильні та пекарські шафи

### 2. Мета та цілі курсу

Метою викладання навчальної дисципліни “Устаткування закладів ресторанного господарства” є формування науково-професійного світогляду бакалавра спеціальності «Харчові технології та інженерія», отримання теоретичних знань і практичних навичок із призначення, вибору, розміщення, експлуатації та технічного обслуговування механічного, теплового, холодильного і торгово-технологічного устаткування закладів ресторанного господарства, які необхідні для виробничо-технологічної, проектної і дослідницької діяльності у галузі.

Успішне засвоєння дисципліни дозволяє бакалавру з харчових технологій розширити коло застосування набутих раніше знань та практичних навичок для вирішення технологічних задач при роботі в закладах ресторанного господарства.

Під час вивчення дисципліни здобувач вищої освіти (ЗВО) має набути або розширити наступні загальні (ЗК) та фахові (ФК) компетентності, передбачені освітньою програмою:

ЗК 02. Здатність вчитися і оволодівати сучасними знаннями

ЗК 05. Здатність до пошуку та аналізу інформації з різних джерел

ЗК 06. Здатність оцінювати та забезпечувати якість виконуваних робіт.

ФК 7. Здатність обирати та експлуатувати технологічне обладнання, складати апаратно-технологічні схеми виробництва харчових продуктів.

### 3. Результати навчання.

Під час вивчення дисципліни ЗВО має досягти або вдосконалити наступні програмні результати навчання (ПРН), передбачені освітньою програмою:

ПРН 2. Виявляти творчу ініціативу та підвищувати свій професійний рівень шляхом продовження освіти та самоосвіти.

ПРН 4. Проводити пошук та обробку науково-технічної інформації з різних джерел та застосовувати її для вирішення конкретних технічних і технологічних завдань.

Внаслідок вивчення навчальної дисципліни студент повинен бути здатним продемонструвати такі результати навчання:

#### знати:

– механічне, теплове, холодильне і торгове обладнанням, яке використовують у закладах ресторанного господарства;

– функціональне призначення і особливості конструкцій різних машин і апаратів, правилами їх експлуатації і техніки безпеки;

– методи розрахунку техніко-економічних показників роботи устаткування;

– теоретичні основи процесів теплового, холодильного та механічного оброблення харчової сировини.

#### вміти:

– раціонально вибирати устаткування для закладів готельно-ресторанного господарства;

- уміти економічно обґрунтувати технічне оснащення закладів готельно-ресторанного господарства.

### 4. Обсяг курсу.

Загальна кількість кредитів-4

Вид заняття	Загальна кількість годин
лекції	16
практичні	14
Самостійна робота	90

### 5. Пререквізити

Здобувач вищої освіти попередньо повинен прослухати курси:

«Технологічне обладнання підприємств галузі, теплохладотехніка галузі», «Проектування підприємств харчової промисловості з основами САПР», «Технології ресторанної продукції», «Інженерна та комп'ютерна графіка».

#### **6. Система оцінювання та вимоги**

<b>Загальна система оцінювання курсу</b>	Сумарна кількість балів за курс складається з оцінювання виконання практичних робіт, повноти ведення конспектів лекцій. Поточний контроль – 75 б. Підсумковий контроль – 75.
<b>Практичні заняття</b>	Оцінювання практичних робіт проводиться з урахуванням підготовленості ЗВО до роботи, відповідності її проведення протоколу роботи, аналізу одержаних результатів та оформлення роботи.
<b>Умови допуску по підсумкового контролю</b>	ЗВО допускається до екзамену за умови виконання всіх практичних завдань і здачі модульних контролів.

7. **Політики курсу.** У разі, якщо протягом семестру ЗВО не набрав 35 балів, то йому дозволяється перескладання модульних контролів, які носять тестовий характер. Також необхідно здати всі передбачені методи контролю. У випадку, коли необхідна кількість балів набрана і здано всі передбачені програмою методи контролю, то модульні КР не перескладаються. І підвищення балів можливо за рахунок кращої підготовки до екзамену.

#### *Політика академічної доброчесності*

Академічна доброчесність повинна бути забезпечена під час проходження даного курсу, зокрема, списування під час проміжного та підсумкового контролів, виконання практичних завдань на замовлення, підказки вважаються проявами академічної недоброчесності. Від усіх слухачів курсу очікується дотримання академічної доброчесності у зазначених вище моментах. До студентів, у яких було виявлено порушення академічної доброчесності, застосовуються різноманітні дисциплінарні заходи (включаючи повторне проходження певних етапів).

#### *Політика користування ноутбуками / смартфонами*

Прохання до здобувачів тримати смартфони переведеними у беззвучний режим протягом лекційних та практичних занять, так як дзвінки, переписки та спілкування у соціальних мережах відволікають від проведення занять як викладача, так й інших здобувачів. Ноутбуки, планшети та смартфони не можуть використовуватися в аудиторіях під час занять та під час проведення підсумкового контролю.

#### *Правила перезарахування кредитів*

Кредити, отримані в інших закладах вищої освіти за даною спеціальністю з освітніх компонент, спрямованих на отримання компетенцій з цивільного захисту та охорони праці можуть бути перезараховані викладачем у відповідності до положення «Порядок визначення академічної різниці та перезарахування навчальних дисциплін у НУ «Чернігівська політехніка» шляхом співставлення отриманих програмних результатів навчання та компетентностей.

### **8. Рекомендована література**

1. Архіпов В. В. Організація ресторанного господарства: навч. посібник / В. В. Архіпов. - К. : Центр учбової літератури : Інкос, 2007. - 280 с.
2. Доценко, В.Ф. Устаткування закладів ресторанного господарства: підруч. / В.Ф. Доценко, В.О. Губеня. – К.: Кондор-Видавництво, 2016. – 636 с
3. Доценко, В.Ф. Устаткування закладів ресторанного господарства: конспект лекцій для студентів денної та заочної форм навчання напряму підготовки 6.051701 "Харчові технології та інженерія та студентів напряму підготовки 6.140101 "Готельно-ресторанна справа". Ч. 1. Механічне та теплове устаткування / В.Ф. Доценко, В.О. Губеня. – К. : НУХТ, 2010. – 82 с.
4. Доценко, В.Ф. Устаткування закладів ресторанного господарства : конспект лекцій для студентів денної та заочної форм навчання напряму підготовки 6.051701 "Харчові

технології та інженерія" та студентів напряму підготовки 6.140101 "Готельно-ресторанна справа". Ч. 2. Торгове і холодильне устаткування / В.Ф. Доценко, В.О. Губеня, Г.М. Лявинець – К.: НУХТ, 2013. – 121 с.

5. Конвісер, І.О. Устаткування закладів ресторанного господарства: підруч. / І.О. Конвісер, Г.А. Бублик. – К.: КНТЕУ, 2005. – 535 с.