

**МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ**

**Відокремлений структурний підрозділ**

**«Любешівський технічний фаховий коледж**

**Луцького національного технічного університету»**

**Випускна циклова (методична) комісія педагогічних працівників харчового виробництва, галузевого машинобудування, готельно-ресторанної справи та обліку і оподаткування**

**ЗАТВЕРДЖЕНО**



**Директор  
Анатолій ХОМИЧ  
«1» вересня 2023р.**

**НАВЧАЛЬНА ПРОГРАМА**

**УСТАТКУВАННЯ ЗАКЛАДІВ ГОТЕЛЬНО-РЕСТОРАННОГО  
ГОСПОДАРСТВА**

<b>Освітньо-професійний ступінь</b>	Фаховий молодший бакалавр з галузевого машинобудування
<b>Галузь знань</b>	13 Механічна інженерія
<b>Спеціальність</b>	133 Галузеве машинобудування
<b>Освітньо-професійна програма</b>	Галузеве машинобудування

Любешів 2023 р.

ДАНІ ПРО ПОГОДЖЕННЯ НАВЧАЛЬНОЇ ПРОГРАМИ

<p>Розглянуто та схвалено на засіданні робочої проектної групи (РПГ) освітньо-професійної програми «Галузеве машинобудування»</p>	<p>Протокол від <u>1.09.2023 р.</u> № <u>1</u></p> <p>Керівник РПГ</p> <p style="text-align: center;"> (підпис)</p> <p style="text-align: right;"><u>Хомич А. В.</u> (прізвище, ініціали)</p>
<p>Розглянуто та схвалено на засіданні випускної циклової (методичної) комісії педагогічних працівників харчового виробництва, галузевого машинобудування, готельно-ресторанної справи та обліку і оподаткування</p>	<p>Протокол від <u>01.09.2023р.</u> № <u>1</u></p> <p>Голова ЦК</p> <p style="text-align: center;"> (підпис)</p> <p style="text-align: right;"><u>Кравченко Т.Ф.</u> (прізвище, ініціали)</p>
<p>Розглянуто і схвалено на засіданні методичної ради коледжу</p>	<p>Протокол від <u>01.09.2023р.</u> № <u>1</u></p> <p>Голова МР  Герасимик-Чернова Т.П.</p>

## СИЛАБУС НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ

<b>1. Загальна інформація про навчальну дисципліну</b>	
Повна назва навчальної дисципліни	Устаткування закладів готельно-ресторанного господарства
Розробник(и)	Кох Альона Сергіївна, викладач першої категорії
Обсяг навчальної дисципліни	Обсяг навчальної дисципліни становить 2 кредити ЄКТС, 60 годин Форма контролю – залік. Курсовий проект (робота) (за наявності) – не передбачено.
Мова(и) викладання	Українською мовою
<b>2. Місце навчальної дисципліни в освітньо-професійній програмі</b>	
Статус дисципліни	Вибіркова навчальна дисципліна (за вибором навчального закладу)
Передумови для вивчення дисципліни	Необхідні знання з: «Технологічні основи машинобудування» «Комп'ютери та комп'ютерні технології», «Технічна механіка», «Навчальна практика».
Додаткові умови	Одночасно мають бути вивчені (забезпечені): «Основи гідравліки і теплотехніки», «Будова та експлуатація обладнання», «Процеси і апарати галузі».
Обмеження	Обмеження відсутні
<b>3. Мета та завдання навчальної дисципліни</b>	
<p>Метою вивчення навчальної дисципліни «Устаткування закладів готельно-ресторанного господарства» - є вивчення теоретичних основ процесів, що реалізуються в устаткуванні закладів готельно-ресторанного господарства, принципів його вибору за функціональним призначенням, технічними характеристиками, конструктивними та експлуатаційними особливостями, безпекою праці; оволодіння методиками розрахунків теоретичної продуктивності, обґрунтованої кількості машин та апаратів для технічного оснащення закладів готельно-ресторанного господарства; підготовка спеціалістів, спроможних знати й вирішувати питання по використанню нових видів машин і апаратів; формування у студентів компетенцій фахівців галузі готельно-ресторанного господарства в нових ринкових умовах. продуктів; хімічного складу продовольчої сировини та перетворення її основних компонентів під час переробки.</p>	
<p>Завдання дисципліни: - ознайомити студентів з усіма видами механічного, теплового, холодильного та торговельно-технологічного обладнання, функціональним призначенням і особливостями конструкцій різних машин і апаратів, правилами їх експлуатації і техніки безпеки, методикою розрахунку техніко-економічних показників їх роботи;</p> <p>- забезпечити засвоєння студентами теоретичних основ процесів теплової та механічної обробки продуктів;</p>	

- ознайомити студентів з призначенням, класифікацією, будовою, правилами експлуатації ваговимірювального та касового устаткування, торговельних автоматів, холодильних машин;
- надати студентам уміння виконувати необхідні інженерні розрахунки елементів технологічних машин і режимів роботи різних видів обладнання.

#### **4. Компетентності, якими повинен оволодіти здобувач в результаті вивчення дисципліни**

КК.Здатність особи розв'язувати складні задачі та практичні проблеми у сфері галузевого машинобудування, що вимагає застосування положень і методів відповідних наук та може характеризуватися певною невизначеністю умов; відповідальність за результати своєї діяльності; здійснення контролю інших осіб у визначених ситуаціях.

ЗК7. Здатність вчитися і оволодівати сучасними знаннями.

СК4. Здатність здійснювати раціональний вибір технологічного обладнання, комплектацію технічних комплексів, мати базові уявлення про правила їх експлуатації на підприємствах харчової промисловості та в закладах готельно-ресторанного господарства.

#### **5. Програмні результати навчання**

РНЗ. Забезпечувати правильну експлуатацію технологічного обладнання харчового виробництва, в закладах готельно-ресторанного господарства та бережливе ставлення до нього, аналізувати та організовувати технологічні процеси його експлуатації, обслуговування і ремонту.

#### **6. Вимоги до знань і вмінь**

Згідно з вимогами освітньо-професійної програми студенти повинні знати:

- вимоги до оснащення житлової, адміністративної, обслуговуючої та підсобної груп приміщень закладів розміщення;
- технічні характеристики, номенклатуру, принцип дії та функціональне призначення побутових приладів, аудіо- та відеотехніки, якими оснащуються готельні номери;
- технічні характеристики, номенклатуру, принцип дії та функціональне призначення устаткування для клінінгу;
- теоретичні основи процесів теплової, механічної та холодильної обробки продуктів;
- технічні характеристики, номенклатуру, принцип дії та функціональне призначення устаткування закладів готельно-ресторанного господарства вітчизняних і закордонних фірм, основні фактори, які впливають на ефективність роботи апаратів;
- функціональне призначення та сфери використання машин і апаратів для механізації технологічних процесів закладів готельно-ресторанного господарства;
- методику розрахунків теоретичної продуктивності апаратів;

вміти:

- згідно вимог підбирати оснащення житлової, адміністративної, обслуговуючої та підсобної груп приміщень закладів розміщення;
- раціонально вибирати устаткування для закладів готельно-ресторанного господарства;
- оволодіти навичками праці з різними видами устаткування;
- вміти економічно обґрунтовувати технічне оснащення закладів готельно-ресторанного господарства.

#### **7. Програма навчальної дисципліни**

**Тема № 1** *Мета, завдання, структура та зміст дисципліни. Зв'язок її з іншими дисциплінами Вступ. Класифікація, призначення, вимоги до устаткування акладів готельно-ресторанного господарства.*

Поняття, класифікація та призначення устаткування закладів готельно-ресторанного господарства. Вимоги, які надаються до устаткування закладів готельно-ресторанного господарства. Принципи оснащення закладів готельно-ресторанного господарства

**Тема № 2** *Оснащення готельного номеру побутовими приладами, аудіо – та відео технікою*

Призначення та принцип дії електричних побутових приладів, їхня класифікація та номенклатура. Характеристика побутових приладів, якими оснащують готельні номери.

**Тема № 3** *Устаткування для клінінгу*

Види устаткування для клінінгу. Професійні пилососи для волого і сухого прибирання, пилососи з аквафільтром, роботи-пилососи. Машини для миття підлоги, підмітальні машини, полішери. Мийки високого тиску, екстракторні машини, сушки для килимових покриттів, парогенератори, багатофункціональні візки. Системи центрального пиловидалення. Робототехніка для миття вікон.

**Тема № 4** *Мийне та очищувальне устаткування для закладів ресторанного господарств*

Сутність процесу миття овочів. Конструктивні особливості овочемийних машин. Сутність процесу миття посуду. Призначення і класифікація устаткування очищувального. Машини періодичної дії для чищення картоплі. Пристрій для чищення риби.

**Тема № 5** *Подрібнювальне та різальне устаткування для закладів ресторанного господарства.*

Класифікація устаткування та способів подрібнення. Класифікація машин для отримання пюреподібних продуктів залежно від способу їх обробки. Класифікація різального устаткування. Класифікація машин для подрібнення м'ясних і рибних продуктів. Машини для нарізання хліба. Машини для нарізки гастрономічних продуктів.

**Тема № 6** *Стравоварильне устаткування. Кавоварки*

Спосіб теплової обробки харчової продукції – варіння. Харчоварильні котли. Автоклави. Пароварильні шафи. Рисоварки. Пастаткукери. Водонагрівальне устаткування. Кавоварки.

**Тема № 7** *Смажильно-пекарське устаткування. Пароконвектомати*

Спосіб теплової обробки харчової продукції - смаження. Плити. Сковороди. Фритюрниці. Жарильно-пекарське устаткування. Пароконвекційні шафи. Теплова обробка з використанням інфрачервоного випромінювання, об'ємного нагрівання (струмом надвисокої частоти). Грилі, шашличні печі.

**Тема № 8** *Ваговимірювальне, контрольнo-касове устаткування*

Призначення та класифікація ваговимірювального устаткування. Характеристика ваг, що застосовуються у закладах готельно-ресторанного господарства. Електронні контрольнo-касові апарати.

**Тема № 9** *Холодильне устаткування*

Холодильні прилавки і вітрини. Гранітор. Охолоджувач соків. Льодогенератор. Устаткування для виробництва морозива. Холодильники. Холодильні столи. Холодильна шафа. Холодильна камера.

**Тема № 10** *Підйомно-транспортне устаткування. Технологічні автомати та механізовані лінії*

Класифікація, призначення, характеристика, правила експлуатації підйомно-транспортного устаткування та його основні елементи і механізмів. Призначення технологічних автоматів та їх функціональні вузли: дозуючі, формуючі, транспортуючі та ін.: пончиковий і пиріжковий автомати, машини для виготовлення оладків, млинців з начинкою, м'ясних напівфабрикатів. Правила експлуатації технологічних автоматів.

## 8. Тематичне планування навчальної дисципліни

Назва розділу і теми	Кількість годин
----------------------	-----------------

Вступ. Зміст дисципліни «Устаткування закладів готельно-ресторанного господарства».	2
Класифікація, призначення, вимоги до устаткування акладів готельно-ресторанного господарства	2
Оснащення готельного номеру побутовими приладами, аудіо – та відео технікою	2
Устаткування для клінінгу	2
Мийне та очищувальне устаткування для закладів ресторанного господарства	2
Подрібнювальне та різальне устаткування для закладів ресторанного	2
Стравоварильне устаткування. Кавоварки.господарства	2
Смажильно-пекарське устаткування. Пароконвектомати	2
Ваговимірвальне, контрольнo-касове устаткування	2
Холодильне устаткування	2
Підйомно-транспортне устаткування. Технологічні автомати та механізовані лінії	2
Всього	20

## 9. Критерії оцінки знань, умінь і навичок студентів

Контроль навчальної роботи здобувачів освіти і оцінювання здійснюються за 4-бальною (традиційною) шкалою:

Оцінка	Критерії оцінки
«2»	З допомогою викладача відтворює на рівні розпізнання окремі елементи навчального матеріалу та викопує зі значними труднощами окремі елементи практичних завдань. Під час відповіді і при виконанні практичних завдань припускається суттєвих
«3»	Без достатнього розуміння відтворює основний навчальний матеріал та виконує практичні завдання з епізодичною допомогою викладача. З помилками дає визначення основних понять. Може частково аналізувати навчальний матеріал, порівнювати і робити висновки. Користується окремими видами технічної і конструктивно-технологічної документації. При відповіді та виконанні практичних завдань припускається помилок. Які може частково виправити.
«4»	Володіє основним навчальним матеріалом в усній, письмовій і графічній формах та застосовує його при виконанні практичних завдань як в типових, так і в дещо ускладнених умовах. Дає визначення основних понять, аналізує, порівнює і систематизує інформацію та робить висновки. Його відповідь в цілому правильна, логічна і достатньо обґрунтована. Виконує практичні завдання з типовим алгоритмом з консультацією викладача. Усвідомлено користується довідковою інформацією. При відповіді та виконанні практичних завдань припускається несуттєвих помилок, які може виправити.
«5»	Володіє системними знаннями навчального матеріалу та ефективно їх застосовує для виконання практичних завдань, що передбачені навчальною програмою. Відповідь студента повна, правильна, логічна, містить аналіз, систематизацію, узагальнення. Вміє самостійно знаходити і користуватися джерелами інформації, оцінювати отриману інформацію. Встановлює причинно-наслідкові та міжпредметні зв'язки. Робить аргументовані висновки. Бездоганно виконує практичні завдання як з використанням типового алгоритму, так і за самостійно розробленим алгоритмом.

## 10. Рекомендована література.

## **10.1. Основна**

1. Бойко М.Г. Організація готельного господарства : Підруч. для студ. екон. спеціальностей вищих навч.закл. / М. Г. Бойко, Л. М. Гопкало. –К. : Київ. нац. торг.-екон. ун-т, 2006. – 447с.

2. Торговельне обладнання: підручник / А.А. Мазаракі, С.Л. Шаповал, І.І. Тарасенко, О.П., Шинкаренко – К. : Київ. нац. торг.-екон. ун-т, 2018. –320 с.

3. Устаткування закладів ресторанного господарства : навч. посіб. для студ. вищ. навч. закл. / [А.А. Мазаракі, С.Л. Шаповал, І.І. Тарасенко та ін. / за ред. А.А. Мазаракі] – К. : Київ. нац. торг.-екон. ун-т, 2013. - 640 с.

4. HoReCa:навч. посіб.: у 3 т. Т. 1. Готелі / [А.А. Мазаракі, С.Л. Шаповал, С.В. Мельниченко та ін. ] ; за ред.. А.А. Мазаракі. – 2-ге вид., виправл. І доповн.- Київ. Київ. Нац.. торг.-екон. ун-т, 2017. – 411 с.

5. HoReCa:навч. посіб.: у 3 т. Т. 2. Ресторани / [А.А. Мазаракі, С.Л. Шаповал, С.В. Мельниченко та ін. ] ; за ред.. А.А. Мазаракі. — Київ. Київ. нац. торг.-екон. ун-т, 2017. - 311 с.

## **10.2. Додаткова**

1. Устаткування закладів ресторанного господарства: підручник / Доценко В.Ф., Губеня В.О. – Київ: Кондор-Видавництво, 2016.

2. Дейниченко Г.В., Ефимова В.А., Постнов Г.М. Оборудование предприятий питания: Справочник: Учеб.пособие для студентов вузов:В 3-х ч.,Ч.3 .- Х.: Мир техники и технологий, 2005.

3. Наказ міністерства Економіки та з питань європейської інтеграції України № 2 від 3 січня 2003 року “Про затвердження Рекомендованих норм технічного оснащення закладів ресторанного господарства». – К.: 2003.

4. Проектування закладів ресторанного господарства : підручник / А.А. Мазаракі, С.Л. Шаповал, О.М. Григоренко. - К. : Київ. нац. торг.-екон. ун-т, 2017. – 184 с.

## **10.3. Інтернет-ресурси:**

1. Сайт компанії «Новий проект».-Режим доступу: [www.np.com.ua](http://www.np.com.ua)

2. Сайт компанії «Silence».-Режим доступу : [www.silence.com.ua](http://www.silence.com.ua)

3. Сайт компанії «Меркс».-Режим доступу : [www.merx.ua](http://www.merx.ua).

4. Сайт компанії «Ефес». – Режим доступу : [www.efes.com.ua](http://www.efes.com.ua).

5. Офіційний сайт Міністерства економіки та з питань європейської інтеграції України. – Режим доступу : [www.me.kmu.gov.ua](http://www.me.kmu.gov.ua).

6. Сайт компанії «Раціональ». – Режим доступу : [www.rational-online.com](http://www.rational-online.com).18