



Університет
сучасних
знань

**КИЇВСЬКИЙ ФАХОВИЙ КОЛЕДЖ
ПРИВАТНОГО ВИЩОГО НАВЧАЛЬНОГО ЗАКЛАДУ
«УНІВЕРСИТЕТ СУЧАСНИХ ЗНАНЬ»**

Циклова комісія з готельно-ресторанної справи



ЗАТВЕРДЖУЮ
В.о. ректора

«18» квітня 2023 р.

**РОБОЧА ПРОГРАМА НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ
ОК 16 Устаткування закладів готельно-ресторанного
господарства**

підготовка фахового молодшого бакалавра

освітньо-професійної програми Готельно-ресторанна справа

спеціальність 241 Готельно-ресторанна справа


Київ – 2023

Робочу програму з дисципліни Устаткування закладів готельно-ресторанного господарства для підготовки фахових молодших бакалаврів за освітньо-професійною програмою Готельно-ресторанна справа спеціальності 241 Готельно-ресторанна справа

Розробник: викладач– Гурвич Д.О.

Робочу програму схвалено на засіданні циклової комісії з готельно-ресторанної справи

Протокол № 1 від «17» квітня 2023 року

Голова циклової комісії  Мілевська О.П.
(підпис)

Розглянуто і рекомендовано до затвердження педагогічною радою коледжу

Протокол № 6 від «17» квітня 2023 р.

Директор коледжу  Світлана ШВИДЧЕНКО

Зміст

1	Пояснювальна записка	4
2	Навчально-тематичний план дисципліни	6
3	Календарно-тематичний план дисципліни	6
4	Теми і плани лекційних занять	8
5	Теми і плани лабораторно-практичних занять	13
6	Теми і питання для самостійної роботи студентів	15
7	Методи активізації навчального процесу	18
8	Системи поточного та підсумкового контролю знань	18
9	Критерії оцінювання результатів навчання студентів	20
10	Література	21

1. ПОЯСНЮВАЛЬНА ЗАПИСКА

Дисципліна « Устаткування закладів готельно-ресторанного господарства» - є фаховою для студентів спеціальності «Готельно-ресторанна справа» та покликана сформулювати у студентів теоретичні знання та практичні навички про механічне, теплове, холодильне та торговельно-технологічне обладнання, функціональне призначення і особливості конструкцій різних машин і апаратів, правила їх експлуатації і техніки безпеки.

Мета: набуття студентами необхідних знань та навичок, пов'язаних із призначенням, вибором, розміщенням, експлуатацією, технічним обслуговуванням механічного, теплового, холодильного та торговельно-технологічного обладнання для закладів готельно-ресторанного господарства, а також формування у студентів системи знань, які необхідні для впровадження нової техніки, комплексної механізації технологічних процесів.

Завдання вивчення навчальної 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;
- забезпечити засвоєння студентами теоретичних основ процесів теплової та механічної обробки продуктів;
- 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.

Процес вивчення дисципліни ОК 16 Устаткування закладів готельно-ресторанного господарства спрямований на застосування наступних компетентностей:

а) загальні компетентності (ЗК)

- ЗК 3. Здатність застосовувати знання у практичних ситуаціях.
- ЗК 4. Здатність спілкуватися державною мовою як усно, так і письмово.
- ЗК 7. Здатність працювати в команді.
- ЗК 8. Здатність використовувати інформаційні та комунікаційні технології.
- ЗК 10. Здатність приймати обґрунтовані рішення.
- ЗК 12. Здатність до оволодіння технічними та організаційними засобами реалізації правил безпеки та охорони праці на підприємстві.

б) спеціальні (фахові) компетентності (СК)

- СК 1. Здатність розуміти предметну область і специфіку професійної діяльності.

СК 2. Здатність застосовувати знання теорії і практики готельно-ресторанного обслуговування для розв'язання типових спеціалізованих задач професійної діяльності.

СК 5. Здатність здійснювати підбір технологічного устаткуваннями та обладнаннями для закладів готельного та ресторанного господарства з метою раціонального використання просторових і матеріальних ресурсів.

СК 6. Здатність визначати ознаки, властивості і показники якості продукції та послуг, що впливають на рівень забезпечення вимог споживачів у закладах готельно-ресторанного господарства.

СК 9. Здатність забезпечувати безпеку основних та додаткових послуг у закладах готельного і ресторанного господарства.

СК 10. Здатність застосовувати інноваційні технології виробництва і обслуговування споживачів для покращення результатів власної діяльності і роботи інших.

СК 12. Здатність реалізовувати ефективні внутрішні комунікації та навички взаємодії у професійній діяльності.

СК 14. Здатність застосовувати знання особливостей функціонування закладів готельного та ресторанного господарства на практиці

СК 15. Здатність застосовувати знання технологічного процесу виробництва та реалізації продукції ресторанного господарства

Очікувані результати навчання

РН 4. Спілкуватися державною та іноземною мовами у сфері професійної діяльності та міжособистісних комунікацій.

РН 6. Застосовувати навички клієнтоорієнтованого сервісу у професійній діяльності.

РН 8. Дотримуватися вимог охорони праці та протипожежної безпеки у закладах готельного та ресторанного господарства.

РН 9. Здійснювати процес обслуговування споживачів у закладах готельного і ресторанного господарствах із використанням сучасних інформаційних, комунікаційних і сервісних технологій.

РН 11. Координувати роботу обслуговуючого персоналу відповідно до його посадових інструкцій.

РН 12. Здійснювати підбір технологічного устаткування й обладнання для раціонального використання просторових і матеріальних ресурсів.

РН 13. Оформлювати первинну облікову і технологічну документацію у професійній діяльності.

РН 14. Контролювати якість продукції і послуг закладів готельного і ресторанного господарства.

РН16. Професійно застосовувати знання і практичні навички отриманні під час проходження практичних занять в лабораторіях Коледжу при здійсненні технологічних процесів у закладах готельно-ресторанного господарства

РН 17. Застосовувати знання технологічного процесу під час виробництва та реалізації продукції ресторанного господарства

2. Навчально-тематичний план дисципліни

№	Назва розділу	Кількість годин			
		Всього	Лекції	Практичні	Самостійні
1	Розділ 1. Механічне устаткування	90	18	14	58
2	Розділ 2. Теплове устаткування	34	12	8	14
3	Розділ 3. Холодильне устаткування. Торгове устаткування	26	8	4	14
Всього:		150	38	26	86

3. Календарно-тематичний план дисципліни

№	Назва розділів і тем	Кількість годин			
		Всього	Лекції	Практичні	Самостійні
1	2	3	4	5	6
Розділ 1. Механічне устаткування					
1	Тема. Загальні відомості про механічне обладнання	2	2		
2	Тема. Універсальні кухонні машини.	10	2		8
3	Тема. Сортувальньо-калібрувальне обладнання.	12	2	2	8
4	Тема. Очищувальне обладнання.	10	2	2	6
5	Тема. Подрібнювальне обладнання.	10	2	2	6
6	Тема. Різальне обладнання.	12	2	2	8
7	Тема. Місильно-перемішувальне обладнання.	10	2	2	6
8	Тема. Мийне обладнання.	12	2	2	8

9	Тема. Дозувально-формувальне обладнання.	10	2		8
Розділ 2. Теплове устаткування					
10	Тема. Загальні відомості про теплове обладнання. Паливо. Теплоносії.	2	2		
11	Тема. Загальні принципи будови теплових апаратів.	2	2		
12	Тема. Стравоварильне та жарильно-пекарське обладнання.	12	2	4	6
13	Тема. Універсальні теплові апарати (плити).	8	2	4	
14	Тема. Водогрійне обладнання.	2	2		
15	Тема. Допоміжне обладнання.	10	2		8
Розділ 3. Холодильне устаткування. Торгове устаткування					
16	Тема. Теоретичні основи штучного охолодження. Використання холоду у громадському харчуванні та його апаратне забезпечення.	4	2	2	
17	Тема. Безмашинні засоби охолодження. Машинне охолодження.	8	2		6
18	Тема. Ваговимірювальне обладнання. Підйомно-транспортне обладнання.	4	2	2	
19	Тема. Контрольно-касові апарати. Торговельні автомати.	10	2		8
Всього:		150	38	26	86

4. Теми і плани лекційних занять

Розділ 1. Механічне устаткування

Лекція 1

Тема. Загальні відомості про механічне обладнання

План:

1. Будова технологічної машини.
2. Поняття про цикли: технологічний, робочий.
3. Розрахунок основних експлуатаційних характеристик устаткування.
4. Продуктивність технологічної машини - теоретична, технічна, експлуатаційна, їх взаємозв'язок.
5. Поняття про надійність устаткування.

Лекція 2

Тема. Універсальні кухонні машини.

План:

1. Поняття про універсальну кухонну машину, призначення, сфера використання.
2. Універсальні кухонні машини загального та спеціального ризначення, комплекти універсальних механізмів до них.
3. Класифікація змінних виконавчих механізмів та їх маркування.
4. Будова та кінематичні схеми універсальних приводів, принцип їх дії.
5. Правила експлуатації універсальних кухонних машин.

Лекція 3

Тема. Сортувально-калібрувальне обладнання.

План:

1. Сутність і технологічні вимоги, що ставляться до процесів сортування, калібрування та просіювання сипких продуктів.
2. Ефективність процесу просіювання.
3. Класифікація просіювачів залежно від форми та характеру руху робочого органу.

Лекція 4

Тема. Очищувальне обладнання.

План:

1. Технологічні вимоги, які ставляться до очищення бульбоплодів від шкуринки. Основні способи чищення.
2. Вимоги до основних параметрів та розмірів картоплеочисних машин періодичної дії.
3. Будова та принцип роботи картоплеочисних машин періодичної дії.
4. Правила експлуатації картоплеочисних машин.
5. Конструктивні особливості, принцип роботи та правила експлуатації пристрою для очищення риби від луски.

Лекція 5

Тема. Подрібнювальне обладнання.

План:

1. Технологічні вимоги, які ставляться до подрібнених продуктів, ступінь подрібнення.
2. Вплив фізико-механічних властивостей продуктів на конструкцію робочих органів машин для подрібнення.
3. Сфера використання, будова та принцип роботи машин для подрібнення.

Лекція 6

Тема. Різальне обладнання.

План:

1. Теоретичні основи різання харчових продуктів.
2. Форма та характер руху різальних інструментів.
3. Характеристика рублячого та ковзаючого різання в обертальному та поступальному русі. Коефіцієнт ковзання.
4. Переваги ковзаючого різання перед рублячим.
5. Класифікація овочерізальних машин за призначенням.
6. Класифікація машин для подрібнення м'ясних і рибних продуктів.

Лекція 7

Тема. Місильно-перемішувальне обладнання.

План:

1. Технологічні вимоги, що ставляться до процесів перемішування, замішування, збивання, продуктів.
2. Класифікація машин для перемішування та замішування залежно від виду продукту, що обробляється та компонентів.

Лекція 8

Тема. Мийне обладнання.

План:

1. Сутність процесу миття. Класифікація мийного обладнання.
2. Машини для миття бульбоплодів та напрямки їх вдосконалення.
3. Класифікація машин для миття посуду. Будова та принцип роботи.
4. Будова машин для миття функціональних емкостей: стелажів, контейнерів та інших габаритних предметів.
5. Правила експлуатації посудомийних машин.

Лекція 9

Тема. Дозувально-формувальне обладнання.

План:

1. Технологічні вимоги, що ставляться до штучних виробів, та основні способи поділу продукції на порції.

2. Подвоєний дозувально-формувальний процес.
3. Класифікація дозувально-формувального обладнання за призначенням та структурою робочого циклу. Правила експлуатації.

Розділ 2. Теплове устаткування

Лекція 10

Тема. Загальні відомості про теплове обладнання. Паливо. Теплоносії.

План:

1. Мета теплової обробки. Показники, що характеризують готовність продуктів.
2. Традиційні та об'ємні способи теплової обробки.
3. Характеристика парку теплового обладнання, що застосовується в галузі.
4. Споживання енергії у світі. Переваги та недоліки використання електричного і газового обладнання.
5. Класифікація палива. Поняття про безпосередній та непрямий обігрів.
6. Характеристика проміжних теплоносіїв.

Лекція 11

Тема. Загальні принципи будови теплових апаратів.

План:

1. Класифікація теплового обладнання.
2. Вимоги до теплових апаратів. Принцип їх будови.
3. Техніко-економічні показники теплового обладнання.
4. Уніфікація, стандартизація і літерно-цифрова індексація теплового обладнання.
5. Сучасні напрямки конструювання теплового обладнання.
6. Матеріали, що застосовуються для виготовлення теплових апаратів.

Лекція 12

Тема. Стравоварильне та жарильно-пекарське обладнання.

План:

1. Номенклатура, технологічне призначення, галузі застосування, класифікація стравоварильних апаратів.
2. Правила експлуатації стравоварильних котлів. Особливості їх будови та експлуатації.
3. Сковороди. Основні параметри, класифікація, призначення, номенклатура апаратів, способи установки, будова, правила експлуатації.
4. Фритюрниці, їх призначення.
5. Пароконвектомати, їх призначення, будова, переваги над іншими видами теплових апаратів.

Лекція 13

Тема. Універсальні теплові апарати (плити).

План:

1. Типи плит. Вимоги до конструкцій плит, їх номенклатура.
2. Характеристика теплотехнічних показників роботи плит. Термін розігрівання до робочого стану.
3. Показник нерівномірності температурного поля на робочих елементах плити, питома металомісткість, ступінь автоматизації.
4. Особливості конструкцій плит із склокерамічною поверхнею та індукційних плит.

Лекція 14

Тема. Водогрійне обладнання.

План:

1. Основні вимоги, що ставляться до кип'ятильників, їх класифікація і загальна характеристика.
2. Принципові схеми кип'ятильників, що працюють на різних видах палива.
3. Водонагрівачі, особливості їх конструкцій.
4. Основні техніко-економічні показники роботи кип'ятильників і водонагрівачів.
5. Регулювання теплових режимів і контроль рівня рідини в кип'ятильниках і водонагрівачах.

Лекція 15

Тема. Допоміжне обладнання.

План:

1. Призначення та класифікація допоміжного обладнання.
2. Обладнання для роздачі та самообслуговування: номенклатура, призначення та галузі застосування.
3. Особливості конструкції мармітів, роздавальних та накопичувальних стояків, електротермостатів.
4. Кейтеринг системи.
5. Обладнання для шведських столів.

Розділ 3. Холодильне устаткування. Торгове устаткування

Лекція 16

Тема. Теоретичні основи штучного охолодження. Використання холоду у громадському харчуванні та його апаратне забезпечення

План:

1. Перспективи розвитку холодильної техніки у сфері виробництва.
2. Фізичні основи отримання низьких температур.
3. Холодильні агенти та холодоносії: теплофізичні, фізико-хімічні та фізіологічні властивості агентів.

4. Класифікація холодильного обладнання.
5. Поняття про будову стаціонарних холодильних камер.
6. Збірні холодильні камери, холодильні шафи, вітрини прилавки-вітрини.
7. Фризер. Призначення, будова правила експлуатації.

Лекція 17

Тема. Безмашинні засоби охолодження. Машинне охолодження.

План:

1. Охолодження водяним льодом: безпосереднє охолодження водяним льодом, охолодження з використанням води і проміжного теплоносія.
2. Льодосольове охолодження.
3. Принципова схема компресійної холодильної машини та призначення основних її частин.
4. Класифікація компресорів. Основи будови, принцип дії.
5. Класифікація теплообмінних апаратів.
6. Основні фактори, які впливають на ефективність роботи теплообмінних апаратів.

Лекція 18

Тема. Ваговимірвальне обладнання. Підйомно-транспортне обладнання.

План:

1. Призначення ваговимірвального обладнання, його місце в технологічному процесі підприємств харчування.
2. Класифікація літерно-цифрова індексація. Будова і принцип дії.
3. Гирі, їх класифікація.
4. Порядок державного і відомчого нагляду і контролю за ваговимірвальним обладнанням.
5. Значення і місце механізації вантажно-розвантажувальних робіт на підприємствах харчування.
6. Класифікація підйомно-транспортного обладнання.

Лекція 19

Тема. Контрольно-касові апарати. Торговельні автомати.

План:

1. Призначення контрольно-касових машин. Їх місце в організації роботи підприємств харчування.
2. Використання контрольно-касових машин в єдиній системі обліку.
3. Електронні контрольно-реєструючі касові машини, їх номенклатура.
4. Значення торговельних автоматів для автоматизації технологічних торговельних операцій на підприємствах харчування.
5. Класифікація торговельних автоматів. Сфери їх застосування.

5. Теми і плани практичних занять

Практичне заняття № 1

Тема. Конструктивні особливості та розрахунок сортувальних і калібрувальних машин.

План:

1. Поняття калібрування та сортування.
2. Суть розрахунку сортувальних і калібрувальних машин.
3. Роль конструктивних особливостей в розрахунку сортувальних і калібрувальних машин.

Практичне заняття №2

Тема. Конструктивні особливості та розрахунок очищувального устаткування.

План:

1. Суть поняття “очищувальне устаткування”.
2. Суть розрахунку очищувального устаткування.
3. Роль конструктивних особливостей в розрахунку очищувального устаткування.

Практичне заняття № 3

Тема. Конструктивні особливості та розрахунок устаткування для подрібнення.

План:

1. Цільове призначення устаткування для подрібнення.
2. Сутність розрахунку устаткування для подрібнення.
3. Роль конструктивних особливостей в розрахунку устаткування для подрібнення.

Практичне заняття № 4

Тема. Конструктивні особливості та розрахунок різального устаткування.

План:

1. Суть роботи різального устаткування.
2. Основні засади розрахунку різального устаткування.
3. Роль конструктивних особливостей в розрахунку різального устаткування.

Практичне заняття № 5

Тема. Конструктивні особливості та розрахунок устаткування для перемішування та змішування.

План:

1. Галузь використання та класифікація машин для перемішування.
2. Конструктивні особливості устаткування для змішування з різними робочими органами, їх переваги та недоліки.

3. Правила експлуатації, конструктивні особливості устаткування для перемішування і замішування різних видів, правила його експлуатації та техніки безпеки.

Практичне заняття № 6

Тема. Конструктивні особливості та розрахунок мийного устаткування.

План:

1. Сутність процесу миття посуду.
2. Класифікація посудомийних машин.
3. Особливості будови та роботи посудомийних машин періодичної та безперервної дії, їх правила експлуатації.
4. Принцип розрахунку теоретичної продуктивності та потужності.

Практичне заняття № 7 - 8

Тема. Конструктивні особливості стравоварильного і жарильно-пекарського устаткування.

План:

1. Сутність стравоварильного процесу.
2. Класифікація стравоварильного устаткування.
3. Особливості роботи стравоварильного устаткування.
4. Класифікація жарильно-пекарського устаткування за способом дії, за способом обігріву, за призначенням.
5. Плити, сковороди, фритюрниці. Призначення, класифікація, конструктивні особливості, правила експлуатації, основні техніко-економічні та експлуатаційні показники роботи.
6. Призначення, конструктивні особливості жарильно-пекарських шаф, печей.

Практичне заняття № 9 - 10

Тема. Конструктивні особливості універсальних теплових апаратів та водогрійного та допоміжного устаткування.

План:

1. Процеси теплової обробки харчових продуктів.
2. Класифікація, індексація, уніфікація теплових апаратів.
3. Вимоги до теплових апаратів - експлуатаційні, конструктивні, охорони праці, економічні.
4. Призначення та класифікація водонагрівачів.
5. Конструктивні особливості, техніко-експлуатаційні показники роботи водонагрівачів.

Практичне заняття № 11

Тема. Конструктивні особливості та розрахунок холодильного устаткування.

План:

1. Історія розвитку вітчизняної та закордонної холодильної техніки.
2. Класифікація холодильного устаткування: за режимом, виконанням, конструктивним рішенням.
3. Холодильні шафи, прилавки, вітрини, столи, складальні холодильні камери.
4. Апарати для охолодження соків, одержання м'якою морозива, гранітори, льодогенератори для приготування харчового льоду. Класифікація, принцип дії, основні технічні характеристики та правила експлуатації.
5. Холодильники для зберігання харчових продуктів, міні-бари. Будова, принцип дії та правила експлуатації.

Практичне заняття № 12-13

Тема. Конструктивні особливості ваговимірювального та підйомно-транспортного устаткування. Конструктивні особливості контрольно-касових апаратів.

План:

1. Призначення ваговимірювального устаткування. Класифікація та принцип дії вагів різних типів.
2. Вимоги, що ставляться до ваговимірювального устаткування.
3. Призначення підйомно-транспортного устаткування та його класифікація.
4. Основні елементи машин та механізмів, характеристики та правила експлуатації.
5. Конструктивні особливості контрольно-касових апаратів.
6. Призначення та класифікація контрольно-касових апаратів.
7. Загальні правила експлуатації контрольно-касових апаратів.

6. Теми і завдання/питання для самостійної роботи студентів.

Тема. Допоміжне устаткування

План:

1. Призначення допоміжного устаткування. Класифікація, технологічні вимоги.
2. Кейтерінг як різновид допоміжного устаткування.
3. Сучасне устаткування для кейтерінгу.
4. Вимоги до меблів і устаткування, що використовується при кейтерінговому обслуговуванні.
5. Гастроємності. Термоконтейнери та термобокси, теплові шафи. Призначення, правила експлуатації конструкції.

Тема Устаткування для конференц- та бізнесцентрів

План:

1. Устаткування залів для проведення культурних або ділових заходів.
2. Основні напрями автоматизації інформаційного обслуговування
3. Автоматизація обробки і обміну інформацією.
4. Відеотермінальні системи, локальна мережа, копіювальні апарати, відеоінформаційні системи.
5. Класифікація, принцип дії, основні технічні характеристики та правила експлуатації.

Тема. Устаткування для пралень, хімчисток, прибирання

План:

1. Технологія прання. Класифікація устаткування для пралень.
2. Принцип дії, основні технічні характеристики та правила експлуатації пральних машин вітчизняного та закордонного виробництва.
3. Гладильно-сушильне устаткування, фінішне устаткування. Принцип дії, правила експлуатації та техніки безпеки.
4. Технологія аквачищення. Устаткування, особливості застосування.
5. Технологія хімічного чищення. Класифікація устаткування для хімчисток. Призначення, будова, правила експлуатації та безпеки.
6. Устаткування для прибирання. Централізоване пилоприбирання. Класифікація пилососів.

Тема Устаткування для послуг оздоровчого комплексу.

План:

1. Оснащення приміщень для біологічного відновлення організму та занять спортом.
2. Устаткування для плавальних басейнів, класифікація.
3. Устаткування та технологія обробки води. Способи знезараження води.
4. Устаткування саун, тренажерних залів, соляріїв, масажних, спортивних залів. Класифікація, принцип дії, основні технічні характеристики та правила експлуатації.
5. Класифікація устаткування для послуг з організації дозвілля у закладах готельно-ресторанного господарства.

Тема Подрібнювальне і різальне устаткування.

План:

1. Характеристика процесів подрібнення харчових продуктів.
2. Машини для подрібнення сухих твердих продуктів.
3. Машини для подрібнення варених харчових продуктів
4. Протиральні машини та механізми.
5. Машини для розрізання продуктів.

6. Машини для розрізання м'яса та риби.
7. Машини для нарізання хліба.
8. Машини для нарізання гастрономічних товарів(слайсери).

Тема Місильно-перемішувальне устаткування

План:

1. Характеристика процесу перемішування.
2. Машини і механізми для перемішування продуктів.
3. Тістомісильні машини.
4. Збивальні машини.

Тема. Дозувально-формувальне устаткування

План:

1. Способи дозування, призначення машин для дозування.
2. Спосіб нагнітання і типи нагнітачів.
3. Принцип дії машин для дозування.
4. Принцип дії машин для формування харчових мас.

Тема. Пресувальне устаткування

План:

1. Загальна характеристика процесу пресування.
2. Соковижималки.
3. Піца-преси.
4. Пресування макаронного тіста.

Тема. Очищувальне устаткування

План:

1. Характеристика очищувального устаткування.
2. Машини для очищення овочів періодичної дії.
3. Машини для очищення овочів безперервної дії.
4. Машини для очищення риби.

Тема Різальне обладнання.

План:

1. Характеристика процесу різання. М'ясорубка МИМ-82 М.
2. Машини для нарізання м'ясних дрібношматкових напівфабрикатів.
3. Будова, принцип дії бліксерів.
4. Машини для нарізання хліба.

Тема. Універсальні кухонні машини.

План:

1. Загальна характеристика універсальних кухонних машин.
2. Суть роботи універсальних кухонних машин.
3. Різновиди універсальних кухонних машин.

4. Особливості функціонування універсальних кухонних машин.

Тема Торговельне обладнання

План:

1. Класифікація немеханічного торгового обладнання.
2. Характеристика торгових автоматів.
3. Види торгових автоматів.
4. Будова та принцип роботи торгових автоматів.

7. Методи активізації навчального процесу

Класичні лекції, лекції проблемного характеру, лекції-бесіди, семінарські заняття, семінари-дискусії, практичні заняття, лабораторні заняття, реферування; повідомлення за темою (усна доповідь); розв'язування творчих завдань; виконання студентами завдань для самостійного опрацювання; індивідуальні консультації для студентів.

8. Система поточного та підсумкового контролю знань.

Поточний контроль: письмове або усне опитування, тести, індивідуальна або колективна презентація (представлення виконаного завдання); підготовка доповіді; перевірка конспекту; захист виконаних завдань, захист курсової роботи та ін.

Підсумковий контроль: залік.

Питання самоконтролю для підготовки до заліку

1. Конструктивні особливості фаршмішалок з різними робочими органами, їх переваги й недоліки.
2. Правила експлуатації, конструктивні особливості тістомісильних машин різних видів, правила їх експлуатації та техніки безпеки.
3. Класифікація збивальних машин.
4. Особливості конструкцій збивальних машин різних типів, робота, правила експлуатації.
5. Перегляд конструкцій збивальних машин закордонного виробництва, їх особливості і технологічне призначення.
6. Сутність процесів дозування та формування.
7. Класифікація за функціональним призначенням дозувально формувального устаткування.
8. Призначення котлетоформувальної машини, будова, правила експлуатації і техніки безпеки.
9. Призначення, номенклатура, особливості конструкцій тісто-розкочувальних машин, правила експлуатації, перегляд сучасних конструкцій.

10. Призначення, будова і принцип дії маринаторів, машин для формування піци, для приготування пасти, отримання соків.
11. Класифікація, індексація, уніфікація теплових апаратів.
12. Вимоги до теплових апаратів -експлуатаційні, конструктивні, охорони праці, економічні.
13. Режимні характеристики процесу варіння, середовище, в якому відбувається процес, номенклатура стравоварильного устаткування.
14. Технологічне призначення, класифікація за способом обігріву, за об'ємом варильної судини електричних котлів.
15. Основні елементи, арматура, правила експлуатації, основні теплотехнічні та експлуатаційні показники дії.
16. Автоклави, пароварильні шафи: особливості конструкції, правила експлуатації.
17. Призначення, номенклатура, особливості конструкцій, правила експлуатації і техніка безпеки котлів газових, парових, твердопаливних. Огляд сучасних конструкцій. Техніко-економічні показники роботи.
18. Устаткування для магазинів і торговельних кіосків: класифікація, принцип дії, правила експлуатації та техніки безпеки.
19. Номенклатура м'яких меблів, що застосовують у закладах готельно-ресторанного господарства.
20. Устаткування для салонів краси: принцип дії, основні технічні характеристики та правила експлуатації.
21. Устаткування для плавальних басейнів, саун, тренажерних залів, соляріїв, масажних, спортивних залів: класифікація, принцип дії, основні технічні характеристики та правила експлуатації.
22. Призначення допоміжного устаткування та його класифікація, технологічні вимоги.
23. Норми оснащення обслуговуючої та підсобної груп готелів різних категорій.
24. Норми оснащення меблями адміністративної групи приміщень готелів різних категорій.
25. Класифікація та характеристика меблів для торгових приміщень: меблі для приймання їжі, меблі та устаткування для зберігання і транспортування посуду, страв.
26. Використання телевізорів, відео- та DVD-програвачів в готельному та ресторанному господарстві: їх характеристика за розміром екрану, системами проекційних трубок, дизайном та виробником.
27. Системи та технології пило прибирання в готелях: характеристика, класифікація, потужність.
28. Організація експлуатації транспортних засобів готельно-ресторанними закладами.
29. Використання клінінгових технологій у закладах готельного господарства. Класифікація устаткування для професійного прибирання ті його потужність.

30. Сміттепровід на підприємствах готельного господарства. Обладнання сміттепроводу та особливості його експлуатації.

9. Критерії оцінювання знань, вмінь, компетентностей здобувачів освіти з навчальної дисципліни»:

Бали / Рівні навчальних досягнень	Критерії оцінювання
«Відмінно» / Високий	Оцінюється завдання, що містить відповіді, в яких навчальний матеріал відтворюється в повному обсязі, відповідь правильна, обґрунтована, логічна, містить аналіз і систематизацію, зроблені аргументовані висновки. Здобувач освіти активно працює протягом усього курсу і показує при цьому глибоке оволодіння лекційним матеріалом, здатний висловити власне ставлення до альтернативних міркувань з конкретної проблеми, проявляє вміння самостійно та аргументовано викладати матеріал. Практичне завдання виконане правильно, як з використанням типового алгоритму, так і за самостійно розробленим алгоритмом
«Добре» / Достатній	Оцінюється завдання, що містить відповіді, в яких відтворюється значна частина навчального матеріалу. Здобувач освіти виявляє знання і розуміння основних положень з навчальної дисципліни, певною мірою може аналізувати матеріал, порівнювати та робити висновки. Здобувач освіти активно працює протягом усього курсу, питання висвітлює повно, висвітлення їх завершене висновками, виявлене вміння аналізувати факти й події, а також виконувати навчальні завдання. У відповідях допущені несуттєві помилки, в усних відповідях – неточності, деякі незначні помилки, має місце недостатня аргументованість при викладенні матеріалу, нечітко виражене ставлення слухача до фактів.
«Задовільно» / Середній	Оцінюється завдання, що містить відповіді, в яких відтворюються основні положення навчального матеріалу на рівні запам'ятовування без достатнього розуміння; здобувач освіти у цілому оволодів суттю питань з даної теми, виявляє знання лекційного матеріалу, навчальної літератури, намагається аналізувати факти й події, робити висновки. Але на заняттях поводить себе пасивно, відповідає лише за викликом викладача, дає неповні відповіді на запитання, припускається грубих помилок при висвітленні теоретичного матеріалу. У практичних завданнях припущені несуттєві помилки.
«Незадовільно»/ Початковий	Оцінюється завдання, що не виконане, або містить відповіді на рівні елементарного відтворення окремих фактів,

	елементів, об'єктів, фрагментів навчального матеріалу. Здобувач освіти виявив неспроможність висвітлити питання чи питання висвітлені неправильно, безсистемно, з грубими помилками, відсутні розуміння основної суті питань, висновки, узагальнення. У відповідях та практичному завданні припущені суттєві помилки.
--	---

10. Література

Основні рекомендовані джерела

1. Гуць В. С. Технологічне устаткування готелів, готельних комплексів : підручник / В. С. Гуць, О .А. Коваль, В. А. Русавська – Київ : Видавництво Ліра-К, 2019. – 568 с.
2. Доценко В.Ф., Губеня В.О Устаткування закладів ресторанного господарства:підручник. – Київ: Кондор-Видавництво, 2016. – 636 с.
3. Кузьмін О.В., Кійко В.В., Акімова Л.М., Бондарчук С.М. Обладнання закладів ресторанного господарства. Оцінка технічного рівня : навч. посіб. / О.В. Кузьмін, В.В. Кійко, Л.М. Акімова, С.М. Бондарчук. – Херсон : Олді-плюс, 2018. – 276 с.
4. Сомов О. С., Семенюк Д. П. Ваговимірювальні системи в торгівлі: навч. посіб. для студ. вищих навч. закладів. – ХДУХТ, 2010. – 195 с.
5. Тітлов О. С. Холодильне обладнання підприємств харчової промисловості : навч. посіб. для студ. вищих навч. закладів / О. С. Тітлов, С. Ф. Горикін. – Львів: Новий світ-2000, 2012. – 286 с.
6. Устаткування закладів ресторанного господарства : методичні вказівки до виконання практичних робіт для студентів спеціальності 241 «Готельно-ресторанна справа» денної та заочної форми навчання / укл. О. П. Іжевська – Львів : ЛДУФК ім. Івана Боберського, 2020. – 64 с.
7. Устаткування готельно-ресторанних підприємств: конспект лекцій / укладач І.І.Тарасенко. – К.: КНУКМ, 2010. – 66 с.
8. Шаповал С. Л. Устаткування закладів ресторанного господарства. Механічне устаткування: навч. посіб. для студ. вищих навч. закладів / С. Л. Шаповал, І. І. Тарасенко, О. П. Шинкаренко; за заг.ред. А. А. Мазаракі. – Київ: КНТЕУ, 2011. – 240 с.

Додаткова

1. Архіпов В. В. Організація ресторанного господарства: навч. посіб. / В. В. Архіпов. – К.: Центр учбової літератури; Фірма „Інкос”, 2007. – 280 с.
2. Байлик С. І. Готельне господарство. Обладнання. Євроремонт. Експлуатація /С. І. Байлик. – К.: Дакор; Вира-Р, 2003. – 334 с.

3. Банько В. Г. Будівлі, споруди та обладнання туристських комплексів: навч. посібн. / В. Г. Банько. – [2-е вид.]. – К.: Дакор, 2008. – 328 с.
4. Дорохін В. О. Теплове обладнання підприємств харчування: підручник / В. О. Дорохін, Н. Б. Герман, О. П. Шеляков. – Полтава: РВВПУСКУ, 2004. – 583 с.
- 5.