

	СИЛАБУС Навчальної дисципліни “Устаткування закладів ресторанного господарства”
Шифр і найменування галузі знань	G Інженерія, виробництво та будівництво
Код і найменування спеціальності	G13 Харчові технології
Код і найменування відповідної деталізованої галузі Міжнародної стандартної класифікації освіти ISCED-F 2013	0721 Food processing
Освітньо – професійна програма	<i>Виробництво харчової продукції</i>
Рівень освіти	<i>Фахова передвища, першого (бакалаврського) рівня вищої освіти</i>
Освітньо – професійний ступінь	<i>Фаховий молодший бакалавр</i>
Дисципліна	ОК 25. Устаткування закладів ресторанного господарства
Розділ за видами занять та годинами навчання	Лекції - 50 год
	Лабораторно-практичні роботи - 20 год
	Семінарські -10 год
	Самостійна робота - 40 год
Статус навчальної дисципліни	<i>Освітній компонент, що формує спеціальні компетентності</i>
Семестр	I
Обсяг дисципліни(кредити ЄКТС/загальна кількість годин)	4,0 кредитів ЄКТС / 120 годин
Мова викладання	<i>українська</i>
Інформація про викладача	<i>Викладач вищої категорії, старший викладач Яросевич Надія Василівна yarosevuchnadiya1977@gmail.com</i>
Дні занять та консультацій	<i>За поточним розкладом</i>
Розміщення курсу	<i>Сайт закладу освіти (освітня діяльність) https://vpu7.com.ua/</i>

Мета навчальної дисципліни	<i>Надання майбутнім фахівцям теоретичних знань та практичних вмінь та навичок щодо роботи на сучасному устаткуванні, вибору та раціонального розміщення устаткування закладів ресторанного господарства та підготувати студентів до вивчення освітніх компонент, що формують спеціальні компетентності.</i>
Заплановані результати навчання	Результати навчання (РН): РН1. Виконувати технологічні процеси виробництва харчової продукції із застосуванням сучасного технологічного устаткування. РН5 Виявляти причини виникнення виробничих ситуацій і знаходити шляхи їх вирішення РН8 Обирати сучасне технологічне устаткування для технічного оснащення нових або реконструйованих виробничих ділянок (підрозділів) Організовувати безпечні умови праці під час виробничої діяльності. Демонструвати спеціальні вміння і навички роботи під час виконання професійних операцій як самостійно так і в групі.
Заплановані знання та вміння	В результаті вивчення освітньої компоненти Здобувач фахової передвищої освіти повинен володіти такими компетентностями : Інтегральна компетентність (ІНТ): Здатність особи вирішувати типові спеціалізовані задачі в харчовій галузі, організовувати та вести технологічні процеси харчових і суміжних виробництв, що вимагають застосування теоретичних основ і практичних навичок, систем управління якістю та безпечністю харчової продукції, нести відповідальність за результати своєї діяльності. ЗК3. Здатність застосовувати знання у практичних ситуаціях. ЗК4. Здатність спілкуватися державною мовою як усно, так і письмово. ЗК7. Здатність вчитися і оволодівати сучасними знаннями. ЗК8. Здатність оцінювати та забезпечувати якість виконуваних робіт. СК1. Здатність здійснювати виробництво харчової продукції та продукції суміжних виробництв на основі розуміння сутності перетворень основних компонентів продовольчої сировини впродовж технологічного процесу. СК2. Здатність контролювати режими технологічних процесів виробництва харчової продукції. СК4. Здатність застосовувати практичні уміння і

	навички під час виробництва якісної і безпечної продукції. СК7. Здатність обирати технологічне обладнання, складати апаратурно-технологічні схеми виробництва харчової та суміжної продукції. СК9. Здатність організовувати безпечну роботу виробничої дільниці (підрозділу) з урахуванням вимог законодавства з охорони праці.
Навчальна логістика	I курс, I семестр Модуль 1. Механічне устаткування ЗМ 1. Загальні відомості про механічне устаткування . Універсальні кухонні машини. Загальні відомості про машини. Класифікація механічного устаткування. Вимоги до технологічних машин. Універсальні кухонні машини. ЗМ 2. Сортувально-калібрувальне устаткування. Призначення, типи сортувально-перебиральних машин. Класифікація, будова просіювальних машин ЗМ 3. Очищувальне та мийне устаткування. Призначення та характеристика машин для миття та очищення овочів. Класифікація, будова, принцип дії машини для очищення овочів Машини для миття посуду. ЗМ 4. Подрібнювальне та різальне устаткування Машини та механізми для нарізання овочів та плодів. Особливості будови, правила безпечної експлуатації. Розмелювальні машини та механізми. Машини для дрібного подрібнення варених овочів. Класифікація різального устаткування. Машини для нарізання м'яса. Машини для нарізання гастрономічних продуктів, хліба. ЗМ 5. Місильно-перемішувальне та дозувальне-формувальне устаткування. Класифікація місильно-перемішувального устаткування. Машини та механізми для перемішування продуктів. Машин для збивання та замішування тіста.

Класифікація дозувально-формувального устаткування. Способи поділу продукції на порції.

Модуль 2. Теплове устаткування

ЗМ 6. Універсальні теплові апарати.

Класифікація ,характеристика, плити секційні електричні, особливості будови, принцип роботи.

Газові плити, особливості конструкції, принцип роботи, правила безпечної експлуатації.

Індукційні плити: особливості будови, принцип роботи, правила безпечної експлуатації.

Особливості будови, принцип роботи, правила безпечної експлуатації пароконвектоматів.

ЗМ 7. Варильне устаткування.

Класифікація варильного устаткування.

Будова, принцип дії. Правила експлуатації стравоварильних котлів.

Пароварильні апарати , особливості будови, принцип роботи, правила безпечної експлуатації.

ЗМ 8. Жарильно-пекарське устаткування.

Класифікація жарильно-пекарського устаткування в ЗРГ. Особливості будови, принцип роботи, правила безпечної експлуатації фритюрниць.

Призначення та характеристика сковорідок

Пекарські шафи, особливості будови, принцип роботи, правила безпечної експлуатації.

Пароконвекційні шафи, особливості будови, принцип роботи, правила безпечної експлуатації.

Модуль 3. Водонагрівальне та допоміжне устаткування.

ЗМ 9. Водонагрівальне та допоміжне устаткування.

Класифікація водонагрівального устаткування.

Призначення, характеристика, принцип дії водонагрівачів.

Призначення, характеристика, принцип дії кип'ятильників

	<i>Класифікація допоміжного устаткування. Особливості конструкції мармітів та теплових шаф та вітринів.</i> Модуль 4. Холодильне устаткування. ЗМ 10. Холодильні машини та торговельно-технологічне холодильне устаткування. <i>Призначення, характеристика холодильних шаф, морозильних камер.</i> <i>Призначення, характеристика та принцип дії льодогенераторів, фризерів. Правила експлуатації.</i> <i>Камери шокowego заморозування та інтенсивного охолодження.</i> <i>Охолоджувачі напоїв та гранітори.</i> Модуль 5. Торговельне устаткування ЗМ 11. Ваговимірювальне та підйомно-транспортне устаткування <i>Класифікація ваг. Ваги електронні, їх види, функції, технічні характеристики, правила експлуатації. Підйомно-транспортне устаткування.</i> ЗМ 12. Торговельні автомати та контрольно-касові апарати <i>Електронні контрольно – касові апарати (ЕККА). Основні функціональні вузли та режими роботи ЕККА.</i> <i>Класифікація торговельних автоматів. Сфери їх застосування. Автомати для продажу штучних товарів.</i>
Види занять	<i>лекції, практичні, семінарські</i>
Методи навчання	– вербальні/словесні(лекція, пояснення, діалог, розповідь); – наочні(ілюстрація, демонстрація); – практичні(практичні заняття);
Пререквізити	Міжпредметні зв'язки: матеріал предмету базується на знаннях, одержаними студентами з освітніх компонентів «Історія України», «Комп'ютерна техніка», «Охорона праці», «Екологія», «Неорганічна та фізична і колоїдна хімія», «Органічна хімія», «Аналітична хімія», «Біохімія, мікробіологія та фізіологія», «Основи стандартизації та контролю якості харчової продукції», «Програма безпеки харчування та НАССР» та базові знання з дисциплін гуманітарного циклу, а також дисципліни природно-

	наукової, загальноєкономічної та правової підготовки
Постреквізити	Вивчення курсу є необхідним для подальшого засвоєння знань з дисциплін, що формують спеціальні компетенції. Технологія виробництва кулінарної продукції; Процеси й апарати харчових виробництв; Організація виробництва в закладах ресторанного господарства; Основи стандартизації та контролю якості харчової продукції.
Рекомендовані навчально-методичні матеріали для вивчення навчальної дисципліни	Основна література: 1.Саєнко Н.П., Волошенко Т.Д. Устаткування підприємств громадського харчування.,-К.: «ЛДЛ», 2005.319с. 2. Мазаракі А. А. Устаткування закладів ресторанного господарства: Навч. посіб. / А. А. Мазаракі, С. Л. Шаповал, І. І. Тарасенко. – К. : КНТЕУ, 2013. – 640 с. 3.Шинкаренко О.П.,Сидорчук Т.П.,Дідик Л.М. Технічне оснащення підприємств громадського харчування. Механічне устаткування .частина 1.,-Л.: «Оріяна-нова»,2005.,240с. 4.Доценко В. Ф. Устаткування закладів ресторанного господарства: Підручник / В. Ф. Доценко, В. О. Губеня. – К. : Кондор-Видавництво, 2016. – 636 с. 5.Старовойт, О.П. Шинкаренко, Т.П. Сидорчук, Л.М. Дідик Устаткування підприємств громадського харчування: Лабораторний практикум / Л.Я.– Л.: Вид-во “Оріяна-Нова”, 2001 Нормативна література 1. Наказ Міністерства розвитку економіки, торгівлі та сільського господарства України: «Про внесення змін до Правил роботи закладів (підприємств) ресторанного господарства» від 18.11.2020 р. № 219. 2. Наказ Міністерства економіки та з питань європейської інтеграції України «Про затвердження Рекомендованих норм технічного оснащення закладів громадського харчування» від 03.01.2003 р. № 2. 3. ДСТУ 3862-99 Громадське харчування. Терміни та визначення (зі змінами). Наказ Держстандарту України від 26.03.1999 р. № 163. 4. ДСТУ 4281:2004 «Заклади ресторанного господарства. Класифікація». – К. : Держстандарт України, 2004 Допоміжна література: 1. Конвісер І. О. Устаткування закладів ресторанного господарства: Навч. посіб. / І. О. Конвісер, Г. А. Бублик, Т. Б. Паригіна, Ю. М. Григор'єв. – К. : КНТЕУ,

	2005. – 566 с 2.Дорохін В.О., Герман Н.В., Шеляков О.П. Теплове обладнання підприємств харчування. Підручник. – Полтава: РВВПУСКУ, 2004 – 583 3. Бойко М.М. Експлуатація холодильного та торговельного обладнання. – Х.: «Компанія СМІТ» 2001, - 512с. 4.П.Шинкаренко «Технічне оснащення підприємств громадського харчування»-Львів- «Оріона-Нова»-2005р. с.228 5.Тарасенко І.І. Устаткування закладів ресторанного господарства (механічне): опорний конспект лекцій. – К.: КНТЕУ, 2010. – 56 с. 6.Пахомов П.Л., Сафонов В.В. Холодильна техніка: Навчальний посібник. ХДУХТ. – Харків, 2003. – 224 с
Матеріально-технічне забезпечення	<i>Засоби та обладнання навчального кабінету: ноутбук, телевізор навчально-методичний комплекс дисципліни, особистий конспект лекцій, презентації, методичні рекомендації та інструкції до виконання практичних робіт</i>
Процес навчання	<i>Робота під час проведення лекцій, усне опитування; тестування; навчальна дискусія, обговорення, вирішення поставлених завдань на лабораторно-практичних заняттях, семінарські заняття тощо</i>
Семестровий контроль, критерії оцінювання	Форма семестрового контролю – екзамен. Критерії оцінювання навчальних досягнень здобувачів освіти З метою дотримання єдиного підходу до оцінювання навчальних досягнень здобувачів фахової передвищої освіти знання оцінюються як з теоретичної, так і з практичної підготовки відповідно до 12-ти бальної шкали за такими критеріями: Початковий рівень: 1 бал – здобувач освіти володіє навчальним матеріалом на рівні елементарного розпізнавання і відтворення окремих фактів, елементів, об'єктів, що позначаються здобувачем освіти окремими словами чи реченнями. 2 бали – здобувач освіти володіє матеріалом на елементарному рівні засвоєння, викладає його уривчастими реченнями, виявляє здатність викласти думку на елементарному рівні. 3 бали – здобувач освіти володіє матеріалом на рівні окремих фрагментів, що становлять незначну частину навчального матеріалу. Середній рівень: 4 бали – здобувач освіти володіє матеріалом на початковому рівні, значну частину матеріалу відтворює на репродуктивному рівні. 5 балів – здобувач освіти володіє матеріалом на рівні, вищому за початковий, здатний за допомогою

	викладача логічно відтворити значну його частину. 6 балів – здобувач освіти може відтворити значну частину теоретичного матеріалу, виявляє знання і розуміння основних положень, за допомогою викладача може аналізувати навчальний матеріал, порівнювати та робити висновки, виправляти допущені помилки. Достатній рівень: 7 балів – здобувач освіти здатний застосовувати вивчений матеріал на рівні стандартних ситуацій, частково контролювати власні навчальні дії, наводити окремі власні приклади на підтвердження певних тверджень. 8 балів – здобувач освіти вміє порівнювати, узагальнювати, систематизувати інформацію під керівництвом викладача, в цілому самостійно застосовувати її на практиці, контролювати власну діяльність, виправляти помилки і добирати аргументи на підтвердження певних думок під керівництвом викладача. 9 балів – здобувач освіти вільно володіє вивченим обсягом матеріалу, в тому числі і застосовує його на практиці; вільно розв’язує задачі в стандартних ситуаціях, самостійно виправляє допущені помилки, добирає переконливі аргументи на підтвердження вивченого матеріалу. Високий рівень: 10 балів – здобувач освіти виявляє початкові творчі здібності, самостійно визначає окремі цілі власної навчальної діяльності, оцінює окремі нові факти, явища, ідеї; знаходить джерела інформації та самостійно використовує їх відповідно до цілей, поставлених викладачем. 11 балів – здобувач освіти вільно висловлює власні думки і відчуття, визначає програму особистої пізнавальної діяльності, самостійно оцінює різноманітні життєві явища і факти, виявляючи особисту позицію щодо них; без допомоги викладача знаходить джерела інформації і використовує одержані відомості відповідно до мети та завдань власної пізнавальної діяльності; використовує набуті знання і вміння в нестандартних ситуаціях. 12 балів – здобувач освіти виявляє особливі творчі здібності, самостійно розвиває власні обдарування і нахили, вміє самостійно здобувати знання.
Політика навчальної дисципліни	Дотримання академічної доброчесності здобувачами освіти передбачає: – дотримання норм Конституції України та чинного законодавства України в сфері освіти; – дотримання загально визнаних етичних норм поведінки; – дотримання норм законодавства про авторське право і суміжні права; – самостійне виконання навчальних

	завдань, завдань поточного та підсумкового контролю результатів навчання; – досягати визначених для відповідного рівня освіти результатів навчання; – посилення на джерела інформації у разі використання ідей, розробок, тверджень, відомостей; – повагу до педагогічних працівників та інших співробітників закладу освіти; – використання у навчальній або дослідницькій діяльності лише перевірених та достовірних джерел інформації та правильно покликатись на них; – не пропонувати хабар (неправомірну вигоду) за отримання будь-яких переваг у освітній діяльності; – негайно повідомляти керівництво закладу освіти у разі отримання для виконання рішень чи доручень, які є незаконними або такими, що становлять загрозу правам, свободам, які охороняються законом, для окремих громадян, юридичних осіб, державним або суспільним інтересам; нести відповідальність за порушення академічної доброчесності.
Циклова комісія	Циклова комісія підготовки фахових молодших бакалаврів.

Силабус розглянуто і схвалено
на засіданні циклової комісії
Протокол № 1 від 26.08. 2025 року