

Міністерство освіти і науки України
Департамент освіти і науки
Івано-Франківської обласної державної адміністрації
Вище професійне училище № 7 м. Калуша



ЗАТВЕРДЖУЮ

Директор ВПУ №7 м. Калуша
Володимир МЕЛЬНИК

Робоча програма

Навчальної дисципліни

«УСТАТКУВАННЯ ЗАКЛАДІВ РЕСТОРАННОГО ГОСПОДАРСТВА»

спеціальність

G13 «Харчові технології»

галузь знань

G «Інженерія, виробництво та будівництво»

освітньо-професійна програма

« Виробництво харчової продукції»

Викладач

Надія ЯРОСЕВИЧ

Розглянуто та схвалено
на засіданні циклової комісії

Протокол № 1 від 16.09.15

Голова ЦК

Світлана КОГУТ

Калуш

Зміст

1. Опис навчальної дисципліни
2. Мета, завдання навчальної дисципліни
3. Очікувані результати навчання
4. Програма навчальної дисципліни
5. Структура навчальної дисципліни
6. Зміст навчальної дисципліни
7. Критерії оцінювання результатів навчання
8. Список рекомендованих джерел

1.Опис навчальної дисципліни

Робоча навчальна програма дисципліни «Устаткування закладів ресторанного господарства» є складовою частиною нормативно-методичного забезпечення навчального процесу для підготовки фахових молодших бакалаврів за освітньо-професійною програмою «Виробництво харчової продукції». Зміст програми передбачає лекції, лабораторно-практичні та семінарські заняття, самостійну роботу студентів. Форма підсумкового контролю – екзамен.

Згідно з навчальним планом на вивчення дисципліни «Устаткування закладів ресторанного господарства» виділено всього 120 академічних годин (4,0 кредитів ECTS), у т.ч.

аудиторних - 80 год

(лекції-50 , лабораторно-практичні – 20 , семінарські – 10) самостійна робота студентів – 40 год.

2 . Мета і завдання дисципліни

Метою викладання дисципліни є підготовка студентів до практичної та виробничої діяльності. Надання майбутнім фахівцям теоретичних знань, практичних вмінь та навичок щодо роботи на сучасному устаткуванні, вибору та раціонального розміщення устаткування закладів ресторанного господарства, безпечної експлуатації технологічного устаткування. Підготувати студентів до вивчення освітніх компонент, що формують спеціальні компетентності.

Основними завданнями, що мають бути вирішені у процесі викладання дисципліни є:

- вивчення класифікації та призначення основного та допоміжного устаткування;
- конструкцію, будову, принципи роботи та технічні характеристики механічного, теплового, холодильного, торговельного та допоміжного устаткування
- набуття навичок безпечної експлуатації устаткування;
- сучасні тенденції та інновації в оснащенні підприємств харчування.
- раціональне використання устаткування;

3.Очікувані результати навчання

В результаті вивчення дисципліни студенти повинні знати:

Класифікацію механічного, теплового, холодильного та допоміжного устаткування; теоретичні основи процесів теплової, механічної та холодильної обробки продуктів; технічні характеристики, будову, принцип дії, правила експлуатації та функціональне призначення устаткування закладів ресторанного господарства вітчизняних і закордонних фірм; сфери використання машин та механізмів для механізації технологічних процесів закладів ресторанного господарства;.

вміти: навчитись раціонально підбирати устаткування для закладів ресторанного господарства; оволодіти навичками праці з різними видами устаткування; вміти економічно обґрунтовувати технічне оснащення закладів ресторанного господарства; користуватися нормативно-технічною документацією; експлуатувати устаткування з дотриманням вимог безпеки праці; оволодіти навичками праці із сучасними видами устаткування.

4.Програма навчальної дисципліни

Модуль 1. Механічне устаткування

ЗМ 1. Загальні відомості про механічне устаткування. Універсальні кухонні машини.

Класифікація механічного устаткування. Будова та вимоги до технологічної машини.

Продуктивність технологічної машини..

Універсальні кухонні машини, комплекти універсальних механізмів до них. Класифікація змінних виконавчих механізмів та їх маркування. Будова , принцип їх дії. Правила експлуатації універсальних кухонних машин.

ЗМ 2. Сортувально-калібрувальне устаткування.

Призначення, типи сортувально-калібрувальних машин. Класифікація, будова, правила безпечної експлуатації

Сутність і технологічні вимоги, що ставляться до процесів сортування, калібрування та просіювання сипких продуктів. Ефективність процесу просіювання.

ЗМ 3. Очищувальне і мийне устаткування.

Класифікація машин для очищення овочів . Будова, принцип дії і правила експлуатації машин для очищення овочів. Технічні характеристики машин.

Сутність процесу миття. Машини для миття овочів. Класифікація машин для миття посуду. Особливості будови та роботи посудомийних машин періодичної дії.

ЗМ 4. Подрібнювальне та різальне устаткування.

Класифікація подрібнювального устаткування правила експлуатації та техніки безпеки. Машини для подрібнення продуктів. Машини та механізми для нарізання овочів та плодів. Особливості будови, правила безпечної експлуатації. Розмелювальні машини та механізми. Класифікація різального устаткування. Машини для нарізання м'яса. Машини для нарізання гастрономічних продуктів, хліба.

ЗМ 5. Місильно-перемішувальне та дозувально-формувальне устаткування.

Класифікація місильно - перемішувального устаткування. Технологічні вимоги, що ставляться до процесів перемішування, замішування, збивання, продуктів. Машини та механізми для перемішування продуктів. Машин для збивання та замішування тіста. Будова, принцип дії, правила експлуатації.

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

Модуль 2. Теплове устаткування

ЗМ 6. Універсальні теплові апарати

Класифікація, характеристика, плити секційні електричні, особливості будови, принцип дії, правила експлуатації. 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. Режимы приготування кулінарної продукції у пароконвектоматах

ЗМ 7. Варильне устаткування.

Класифікація варильного устаткування. Технологічне призначення.

Будова, принцип дії, правила експлуатації стравоварильних котлів.

Пароварильні апарати та кавоварки. Особливості будови, принцип роботи та правила експлуатації. Основні способи варіння кави.

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. Спеціалізоване устаткування (жаровні, грилі, вафельниці).

Модуль 3. Водонагрівальне та допоміжне устаткування

ЗМ 9. Водонагрівальне та допоміжне устаткування.

Класифікація водонагрівального устаткування.

Кип'ятильники: призначення, принцип дії, правила експлуатації.

Основні вимоги, що ставляться до кип'ятильників.

Водонагрівачі: призначення, принцип дії, правила експлуатації.

Призначення та класифікація допоміжного устаткування. Особливості конструкції мармітів, теплових шаф та вітрин. Правила експлуатації,

Модуль 4. Холодильне устаткування

ЗМ 10. Холодильне та торговельно-технологічне устаткування

Значення холодильного устаткування для закладів ресторанного господарства. Класифікація та характеристика холодильного устаткування. Переваги та недоліки сучасної холодильної техніки. Особливості конструкції камер, шаф, вітрин, правила безпечної експлуатації. Фризери, льодогенератори. Призначення, особливості конструкції, правила безпечної експлуатації. Охолоджувачі напоїв та гранітори: призначення, принцип дії, правила експлуатації.

Модуль 5 Торговельне устаткування

ЗМ 11. Ваговимірювальне та підйомно-транспортне устаткування

Класифікація ваг. Ваги електронні, їх види, функції, технічні характеристики, правила експлуатації. Підйомно-транспортне устаткування.

ЗМ 12. Торговельні автомати та контрольно-касові апарати

Електронні контрольно – касові апарати (ЕККА). Основні функціональні вузли та режими роботи ЕККА. Класифікація торговельних автоматів. Сфери їх застосування. Автомати для продажу штучних товарів. Автомати торгівлі для продажу рідинних харчових продуктів.

5. Структура навчальної дисципліни

№ з/п	Назва модуля і тем	Всього	Аудитор	З них				
				Лекції	Семінар	ЛПР	Самост. робота	Екзамен
	Модуль 1. Механічне устаткування							
1	Загальні відомості про механічне устаткування та УКМ	6	4	4			2	
2	Сортувально-калібрувальне устаткування	4	4	2		2		
3	Очищувальне та мийне устаткування	10	8	4	2	2	2	
4	Підрібноувальне та різальне устаткування	19	13	8	1	4	6	
5	Місильно - перемішувальне та дозувально-формувальне устаткування.	11	7	3	2	2	4	
	Разом за модулем 1.	50	36	21	5	10	14	
	Модуль 2. Теплове устаткування							
6	Універсальні теплові апарати	9	5	5			4	
7	Варильне устаткування	8	6	3	1	2	2	
8	Жарильно- пекарське устаткування	11	7	4	1	2	4	
	Разом за модулем 2.	28	18	12	2	4	10	
	Модуль 3. Водонагрівальне та допоміжне устаткування							
9	Водонагрівальне та допоміжне устаткування	12	8	5	1	2	4	
	Разом за модулем 3.	12	8	5	1	2	4	
	Модуль 4. Холодильне устаткування							
10	Холодильні машини та торговельно-технологічне холодильне устаткування.	16	10	7	1	2	6	
	Разом за модулем 4.	16	10	7	1	2	6	
	Модуль 5. Торговельне устаткування							
11	Ваговимірювальне та підйомно-транспортне устаткування	4	2	2			2	

12	Торгові автомати та контрольно-касові апарати	10	6	3	1	2	4	
	Разом за модулем 5	14	8	5	1	2	6	
	Всього годин	120	80	50	10	20	40	
	Екзамен							6

6.Зміст навчальної дисципліни

Лекції. Лабораторно-практичні заняття. Семінарські

№ заняття	Вид і тема заняття	Кількість годин		
		Лекції	ЛПР	Семінар
	1Курс 1 Семест			
	Модуль 1. Механічне устаткування			
	ЗМ 1 Загальні відомості про машини. Універсальні кухонні машини			
1-2	Загальні відомості про машини. Класифікація механічного устаткування.	2		
3-4	Універсальні кухонні машини. Правила експлуатації універсальних кухонних машин.	2		
	ЗМ 2.Сортувально-калібрувальне устаткування			
5	Призначення, типи сортувально-перебираючих машин.	1		
6	Класифікація, будова просіювальних машин	1		
7-8	Лабораторно-практична робота 1. Вивчення будови просіювальних машин та розрахунок продуктивності		2	
	ЗМ 3.Очищувальне та мийне устаткування			
9-10	Машини для миття та очищення овочів, класифікація машин,технічні характеристики	2		
11-12	Машини для миття посуду. Класифікація машин для миття посуду Будова, принцип роботи, правила безпечної експлуатації	2		
13-14	Лабораторно-практична робота 2. Вивчення будови(конструктивні особливості)та розрахунок очищувального устаткування		2	
15-16	Семінарське заняття 1. Очищувальне та мийне устаткування			2
	ЗМ 4. Подрібнювальне та різальне устаткування			
17-18	Машини та механізми для нарізання овочів та плодів. Особливості будови, правила безпечної експлуатації.	2		
19-20	Розмелювальні машини та механізми. Різновиди, будова, правила експлуатації	2		
21	Машини для дрібного подрібнення продуктів	1		
22	Класифікація різального устаткування	1		
23	Машини для нарізання м'яса	1		
24	Машини для нарізання гастрономічних продуктів, хліба	1		
25-26	Лабораторно-практична робота №3. Вивчення будови(конструктивні особливості) та розрахунок устаткування для подрібнення		2	
27-28	Лабораторно-практична робота №4. Вивчення будови (конструктивні особливості) та розрахунок різального устаткування.		2	
29	Семінарське заняття 2. Подрібнювальне та різальне устаткування			1

	<i>ЗМ 5 Місильно-перемішувальне та дозувальне-формувальне устаткування</i>			
30	Класифікація місильно-перемішувального устаткуван. Машини та механізми для перемішування продуктів.	1		
31	Будова, принцип роботи машин для збивання та замішування тіста	1		
32	Класифікація дозувально-формувального обладнання та способи поділу продукції на порції	1		
33,34	Лабораторно-практична робота №5. Вивчення будови машин для замішування тіста, приготування кремів та розрахунків		2	
35-36	Семінарське завдання 3. Місильно-перемішувальне та дозувальне устаткування			2
	Модуль 2. Теплове устаткування			
	<i>ЗМ 6 Універсальні теплові апарати</i>			
37	Плити секційні електричні, особливості будови, принцип роботи, класифікація	1		
38	Газові плити, особливості конструкції, принцип роботи, правила безпечної експлуатації	1		
39	Індукційні плити: особливості будови, принцип роботи, правила безпечної експлуатації.	1		
40-41	Особливості будови, принцип роботи, правила безпечної експлуатації пароконвектоматів. Режимы приготування	2		
	<i>ЗМ 7. Варильне устаткування</i>			
42	Класифікація варильного устаткування, технологічне призначення	1		
43	Будова, принцип дії. Правила експлуатації стравоварильних котлів.	1		
44	Пароварильні апарати, особливості будови, принцип роботи, правила безпечної експлуатації.	1		
45-46	Лабораторно-практична робота №6. Спеціалізоване варильне устаткування. Конструктивні особливості		2	
47	Семінарське заняття 4. Варильне устаткування			1
	<i>ЗМ 8 Жарильно-пекарське устаткування</i>			
48	Класифікація, особливості будови, принцип роботи фритюрниці, сковорід	1		
49	Пекарські шафи, особливості будови, принцип роботи, правила безпечної експлуатації.	1		
50-51	Пароконвекційні шафи, особливості будови, принцип роботи, правила безпечної експлуатації.	2		
52	Семінарське заняття 5. Жарильно-пекарське обладнання.			1
53-54	Лабораторно-практична робота № 7 Вивчення будови та розрахунків устаткування для смаження		2	
	Модуль 3. Водонагрівальне та допоміжне устаткування			
	<i>ЗМ 9 Водонагрівальне та допоміжне устаткування</i>			
55	Класифікація водонагрівального устаткування	1		
56	Водонагрівачі: призначення, принцип дії, правила експлуатації.	1		
57	Кип'ятильники: призначення, принцип дії, правила експлуатації.	1		
58	Особливості конструкції мармітів та теплових шаф	1		
59-60	Лабораторно-практична робота 8. Вивчення будови та розрахунків водонагрівального устаткування.		2	
61	Семінарське заняття 6. Водонагрівальне та допоміжне обладнання			1
62	Модульний контроль	1		
	Модуль 4. Холодильне устаткування			
	<i>ЗМ 10 Холодильне та таорговельно-технологічне</i>			

	устаткування			
63	Шафи холодильні призначення, характеристика, правила безпечної експлуатації.	1		
64	Морозильна камера: призначення, принцип дії, правила експлуатації.	1		
65	Льодогенератори: їх призначення, будова, принцип дії. Правила експлуатації	1		
66	Фризери: призначення, принцип дії, правила експлуатації	1		
67	Камери шокового заморожування та інтенсивного охолодження призначення, принцип дії	1		
68	Охолоджувачі напоїв та гранітори: призначення, принцип дії, правила експлуатації	1		
69-70	Лабораторно-практична робота №9. Вивчення принципу роботи та безпечної експлуатації холодильного устаткування		2	
71	Семінаське заняття 7. Холодильне устаткування			1
72	Модульний контроль	1		
Модуль 5. Торговельне устаткування				
	ЗМ 11. Ваговимірювальне устаткування .			
73-74	Класифікація ваг. Ваги електронні, їх види, особливості будови, функції, технічні характеристики. Підйомно-транспортне устаткування	2		
	ЗМ 12. Торговельні автомати та контрольно-касові апарати			
75	Електронні контрольно – касові апарати (ЕККА) Основні функціональні вузли та режими роботи ЕККА.	1		
76	Класифікація торговельних автоматів. Сфери їх застосування. Автомати для продажу штучних товарів.	1		
77-78	Лабораторно-практична робота №10. Контрольно-касові апарати.		2	
79	Семінарське заняття 8. Торговельні автомати та контрольно-касові апарати.			1
80	Модульний контроль	1		
	Всього за 1 семестр	50	20	10
	Екзамен			

Критерії оцінювання результатів навчання

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.

Список рекомендованої літератури

Основна література:

1. Сасенко 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.
5. Пахомов П.Л., Сафонов В.В. Холодильна техніка: Навчальний посібник. ХДУХТ. – Харків, 2003. – 224 с