Відокремлений структурний підрозділ «Березівське вище професійне училище Національного університету «Одеська політехніка»

Циклова комісія з дисциплін **професійної та практичної підготовки**

Розглянуто
На засіданні методичної комісії
Голова _____ Наталія ОСАДЧУК
Протокол __№ 1
від 30. 08. 2024 року

ЗАТВЕРДЖУЮ
Заступник директора
з навчально-виробничої роботи
_____ Лариса ЯНЧЕНКО
30.08.2024 року

РОБОЧА ПРОГРАМА НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ

Устаткування закладів ресторанного господарства

напрям підготовки ***18 Виробництво та технології***
(шифр і назва напряму підготовки)
спеціальність ***181 Харчові технології***
(шифр і назва спеціальності)
відділення ***Громадське харчування***

2024 рік

Робоча програма **Устаткування закладів ресторанного господарства** для здобувачів освіти за напрямом підготовки ***18 Виробництво та технології,*** спеціальністю ***181 Харчові технології***.

30.08.2024 року

Розробники:
ЯНЧЕНКО Лариса – заступник директора з навчально-виробничої роботи, викладач вищої категорії;
ОСАДЧУК Наталія – голова циклової комісії, викладач першої категорії, майстер виробничого навчання.
ПЛОХОТНЮК Наталія – викладач першої категорії, майстер виробничого навчання.

Навчальна (робоча) програма розглянута на засіданні циклової комісії **з спеціальних технологічних дисциплін** та рекомендована до використання
Протокол № 1 від 30.08.2024 року
Голова циклової комісії _____ **Наталія ОСАДЧУК**
(підпис)

1. **Опис навчальної дисципліни**

<table>
<tr><td rowspan="2">Найменування показників</td><td rowspan="2">Галузь знань, напрям підготовки, освітньо-кваліфікаційний рівень</td><td colspan="4">Характеристика навчальної дисципліни</td></tr>
<tr><td colspan="4">денна форма навчання</td></tr>
<tr><td>Кількість кредитів – 4</td><td>Галузь знань / Напрям підготовки
<u>18 Виробництво та технології</u>
<u>(шифр і назва)</u></td><td colspan="4">Нормативна</td></tr>
<tr><td>Модулів –5</td><td rowspan="4">Спеціальність:
<u>181 Харчові технології</u></td><td colspan="4">Рік підготовки:</td></tr>
<tr><td rowspan="2">Змістових модулів –14</td><td colspan="2">1-й</td><td colspan="2">2-й</td></tr>
<tr><td colspan="4">Семестр</td></tr>
<tr><td rowspan="2">Загальна кількість годин -120</td><td>1-й</td><td>2-й</td><td>3-й</td><td>4-й</td></tr>
<tr><td colspan="4">Лекції</td></tr>
<tr><td rowspan="9">Тижневих годин для денної форми навчання:
аудиторних – 56
практичні - 10
самостійної роботи -54</td><td rowspan="9">Освітньо-кваліфікаційний рівень:
<u>Фаховий молодший бакалавр з харчових технологій</u></td><td>12</td><td>12</td><td>14</td><td>8</td></tr>
<tr><td colspan="4">Практичні</td></tr>
<tr><td>4</td><td>2</td><td>2</td><td>2</td></tr>
<tr><td colspan="4">Самостійна робота</td></tr>
<tr><td>14</td><td>14</td><td>14</td><td>12</td></tr>
<tr><td colspan="4"></td></tr>
<tr><td colspan="4">Вид контролю:
залік</td></tr>
</table>

2. Мета та завдання навчальної дисципліни

Мета: вивчення навчальної дисципліни «Устаткування закладів ресторанного господарства» - надати здобувачам освіти системні знання про будову, принцип дії, технічні характеристики, правила експлуатації, догляду та обслуговування устаткування, що використовується у закладах ресторанного господарства.

Підготовка спеціалістів, спроможних знати й вирішувати питання по використанню нових видів машин і апаратів; формування у студентів компетенцій фахівців галузі ресторанного господарства в нових ринкових умовах.

Сформувати професійну компетентність у виборі, раціональному використанні й обґрунтованому розташуванні технологічного устаткування відповідно до типу, потужності та профілю закладу.

Завдання:

- Ознайомити здобувачів освіти з класифікацією, будовою та принципом роботи основного і допоміжного технологічного устаткування.
- Навчити користуватися технічною документацією, паспортами та інструкціями до машин і механізмів.
- Розвивати навички правильного і безпечного користування устаткуванням у процесі виробництва кулінарної продукції.
- Ознайомити з принципами раціональної організації робочих місць у виробничих цехах (холодному, гарячому, кондитерському тощо).

- Виховувати відповідальне ставлення до дотримання вимог охорони праці, техніки безпеки та санітарно-гігієнічних норм при роботі з устаткуванням.
- Сприяти розвитку технічного мислення, пізнавальної активності та готовності до впровадження сучасних технологій і енергозберігаючого устаткування**.** оволодіння здобувачами освіти знаннями щодо вимог до устаткування закладів ресторанного господарства;

У результаті вивчення навчальної дисципліни здобувач освіти повинен:

знати:

- Класифікацію, призначення та основні технічні характеристики устаткування закладів ресторанного господарства.
- Будову, принцип дії та правила експлуатації механічного, теплового, холодильного, посудомийного й допоміжного устаткування.
- Особливості підключення устаткування до електромереж, водопостачання, вентиляції та каналізації.
- Вимоги до розміщення технологічного устаткування у виробничих цехах відповідно до санітарних і ергономічних норм.
- Правила безпечної роботи з машинами, приладами та електрообладнанням.
- Основи технічного обслуговування, профілактичного огляду та дрібного ремонту устаткування.
- Принципи енергозбереження й раціонального використання обладнання.

Сучасні тенденції розвитку технологічного устаткування в ресторанному господарстві ***вміти:***

- Правильно користуватися технологічним устаткуванням відповідно до інструкцій і технічних вимог.
- Оволодіти навичками праці з різними видами устаткування.
- Дотримуватися правил техніки безпеки, охорони праці та санітарно-гігієнічних вимог під час експлуатації устаткування.
- Виявляти та усувати незначні несправності устаткування, проводити його очищення та технічне обслуговування.
- Організовувати робоче місце відповідно до вимог виробничої гігієни та раціональної організації праці.
- Здійснювати контроль за справністю обладнання і веденням відповідної технічної документації.
- Раціонально використовувати електроенергію, воду та інші ресурси під час роботи устаткування.

У результаті вивчення даної дисципліни здобувач освіти повинен відповідно до Стандарту з підготовки фахових молодших бакалаврів, затвердженого Наказом Міністерства освіти і науки України № 1244 від 17.11.2021 р. за спеціальністю 181 Харчові технології здобути знання та вміння відповідно до інтегральної , загальних та спеціальних компетенцій (ЗК, СК):

Інтегральна компетентність (ІК):

Фаховий молодший бакалавр з харчових технологій повинен вміти самостійно 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.

Загальні компетентності (ЗК):

ЗК 3.Здатність застосовувати знання у практичних ситуаціях.

ЗК 7. Здатність вчитися за оволодівати сучасними знаннями.

ЗК 8. Здатність оцінювати та забезпечувати якість виконуваних робіт.

Спеціальні компетентності (СК):

СК 1. Здатність здійснювати виробництво харчової продукції та продукції суміжних виробництв на основі розуміння сутності перетворень основних компонентів продовольчої сировини впродовж технологічного процесу.

СК 2. Здатність контролювати режими технологічних процесів виробництва харчової продукції.

СК 4. Здатність застосовувати практичні уміння і навички під час виробництва якісної і безпечної продукції.

СК 7. Здатність обирати технологічне обладнання, складати апаратурно-технологічні схеми виробництва харчової та суміжної продукції.

СК 9. Здатність організовувати безпечну роботу виробничої дільниці (підрозділу) з урахуванням вимоги законодавства з охорони праці.

та показати відповідні **результати навчання (РН):**

РН 1. Виконувати технологічні процеси виробництва харчової продукції із застосуванням сучасного технологічного устаткування.

РН 7. Застосовувати вимоги законодавства, нормативно- технічну та технологічну документацію в галузі харчових технологій в професійній діяльності.

РН 8. Обирати сучасне технологічне устаткування для технічного оснащення нових або реконструйованих виробничих дільниць (підрозділів).

РН 15. Організовувати безпечні умови праці під час виробничої діяльності.

3. Програма навчальної дисципліни

МОДУЛЬ 1. СУТНІСТЬ ТА КЛАСИФІКАЦІЯ УСТАТКУВАННЯ ЗАКЛАДІВ РЕСТОРАННОГО ГОСПОДАРСТВА.

Змістовий модуль 1. Вступ. Класифікація, призначення, вимоги до устаткування закладів ресторанного господарства.

Тема 1. Класифікація устаткування закладів ресторанного господарства.

Тема 2. Вимоги, які надаються до устаткування закладів ресторанного господарства.

МОДУЛЬ 2. МЕХАНІЧНЕ УСТАТКУВАННЯ ДЛЯ ЗАКЛАДІВ РЕСТОРАННОГО ГОСПОДАРСТВА.

Змістовий модуль 2. Сортувально-калібрувальне устаткування.

Тема 3. Основи сортувально- калібрувального процесу.

Тема 4. Лабораторно-практична робота № 1 на тему: «Будова та призначення електронно кухонні ваги з функцією калібрування».

Тема 5. Будова і принцип роботи просіювачів.

Тема 6. Лабораторно-практична робота № 2 на тему: «Будова та призначення сито-сортувальної машина».

Змістовий модуль 3. Устаткування для чищення овочів.

Тема 7. Основи процесу чищення сировини.

Тема 8. Будова та принцип роботи картоплеочисних машин періодичної дії.

Тема 9. Будова та принцип роботи картоплеочисних машин безперервної дії.

Тема 10. Будова та принцип роботи пристрою для очищення риби від луски.

Змістовий модуль 4. Устаткування для подрібнення продуктів.

Тема 11. Характеристика процесу подрібнення і класифікація подрібнювального устаткування.
Тема 12. Розмелювальні машини та механізми.
Тема 13. Лабораторно-практична робота № 3 на тему: «Будова та призначення блендера».
Тема 14.Машини для отримання пюреподібних продуктів (протиральні машини).
Тема 15. М'ясорубки.

Змістовий модуль 5. Устаткування для миття сировини та посуду для закладів ресторанного господарства.

Тема 16. Способи та схеми миття.
Тема 17. Будова та принцип роботи посудомийних машин.

Змістовий модуль 6. Місильно-перемішувальне устаткування.

Тема 18. Характеристика процесу перемішування.
Тема 19. Машини та механізми для перемішування продуктів.
Тема 20. Збивальні машини та механізми.
Тема 21. Лабораторно-практична робота № 4 на тему: «Будова та призначення коктейлезбивальної машини».
Тема 22. Машини для замішування тіста.

Змістовий модуль 7. Дозувально-формувальне устаткування

Тема 23. Машини для формування котлет, биточків та гамбургерів.
Тема 24. Призначення і класифікація дозувально-формувального устаткування.
Тема 25. Мишина для формування виробів з тіста.
Тема 26. Машина для розкачування тіста.

МОДУЛЬ 3. ТЕПЛОВЕ УСТАТКУВАННЯ ДЛЯ ЗАКЛАДІВ РЕСТОРАННОГО ГОСПОДАРСТВА.

Змістовий модуль 8. Устаткування для варіння для закладів ресторанного господарства.

Тема 27. Стравоварильні котли, класифікація.
Тема 28. Апарати для варіння парою.
Тема 29. Лабораторно - практична робота № 5 на тему: «Будова та призначення паровектомата».

Змістовий модуль 9. Устаткування для смаження для закладів ресторанного господарства.

Тема 30. Сковороди.
Тема 31. Устаткування для двостороннього контактного смаження.
Тема 32. Устаткування для смаження млинців.
Тема 33. Фритюрниці.
Тема 34. Грилі. Шашличні печі.
Тема 35. Лабораторно - практична робота № 6 на тему: «Будова та призначення електричного грилю ГЕ-4».

Змістовий модуль 10. Устаткування для теплового оброблення продуктів у середовищі нагрітого повітря.

Тема 36. Жарові та пекарські шафи.
Тема 37. Конвекційні та пароконвекційні печі.
Тема 38. Печі для кондитерських виробів.
Тема 39. Печі для випікання піци.
Тема 40. Лабораторно - практична робота № 7 на тему: «Будова та призначення традиційна (дров'яна) піч для випікання піци».

Змістовий модуль 11 . Ваговимірювальне, контрольно-касове устаткування, холодильне устаткування.

Тема 41. Призначення та класифікація ваговимірювального устаткування.
Тема 42. Характеристика ваг, що застосовуються у закладах ресторанного господарства.
Тема 43. Електронні контрольно-касові апарати.

МОДУЛЬ 4. ХОЛОДИЛЬНЕ УСТАТКУВАННЯ ДЛЯ ЗАКЛАДІВ РЕСТОРАННОГО ГОСПОДАРСТВА.

Змістовий модуль 12. Холодильне обладнання для закладів ресторанного господарства.

Тема 44. Компресійні холодильні машини.
Тема 45. Холодильні камери стаціонарні.
Тема 46. Холодильні шафи професійні та побутові.
Тема 47. Спеціалізоване холодильне устаткування. Льодогенератори. Фризери. Охолоджувачі напоїв.
Тема 48. Лабораторно - практична робота № 8 на тему: «Будова та призначення охолоджувачів напоїв».

МОДУЛЬ 5. НЕМЕХАНІЧНЕ УСТАТКУВАННЯ ДЛЯ ЗАКЛАДІВ РЕСТОРАННОГО ГОСПОДАРСТВА.

Змістовий модуль 13. Характеристика немеханічного устаткування.

Тема 49. Немеханічне устаткування для складських приміщень.
Тема 50. Немеханічне устаткування для виробничих приміщень.

Змістовий модуль 14. Устаткування для шведського столу та кейтерингу.

Тема 51. Характеристика устаткування для шведського столу та ліній роздач.
Тема 52. Сучасне устаткування для кейтерингу.
Тема 53. Лабораторно-практична робота № 9 на тему: «Будова та призначення індукційної плити».
Тема 54. Лабораторно-практична робота № 10 на тему: «Будова та призначення марміт пересувний електричний».

4. Структура навчальної дисципліни.

Назви змістових модулів і тем	Кількість годин			
	денна форма			
	усього	у тому числі		
		л	п	с.р.
МОДУЛЬ 1. СУТНІСТЬ ТА КЛАСИФІКАЦІЯ УСТАТКУВАННЯ ЗАКЛАДІВ РЕСТОРАННОГО ГОСПОДАРСТВА.				
Змістовий модуль 1. Вступ. Класифікація, призначення, вимоги до устаткування закладів ресторанного господарства.				
Тема 1. Класифікація устаткування закладів ресторанного господарства.	2	1		1
Тема 2. Вимоги, які надаються до устаткування закладів ресторанного господарства.	2	1		1
Разом за модулем 1.	**4**	**2**		**2**
МОДУЛЬ 2. МЕХАНІЧНЕ УСТАТКУВАННЯ ДЛЯ ЗАКЛАДІВ РЕСТОРАННОГО ГОСПОДАРСТВА.				
Змістовий модуль 2. Сортувально-калібрувальне устаткування.				
Тема 3. Основи сортувально-калібрувального процесу.	2	1		1
Тема 4. Лабораторно-практична робота № 1 на тему: «Будова та призначення електронно - кухонні ваги з функцією калібрування».	2		1	1
Тема 5. Будова і принцип роботи просіювачів.	2	1		1
Тема 6. Лабораторно-практична робота № 2 на тему: «Будова та призначення сито-сортувальної машина».	2		1	1
Змістовий модуль 3. Устаткування для чищення овочів.				
Тема 7. Основи процесу чищення сировини.	2	1		1
Тема 8. Будова та принцип роботи картоплеочисних машин періодичної дії.	2	1		1
Тема 9. Будова та принцип роботи картоплеочисних машин безперервної дії.	2	1		1
Змістовий модуль 4. Устаткування для подрібнення продуктів.				
Тема 10. Характеристика процесу подрібнення і класифікація подрібнювального устаткування.	1	1		
Тема 11. Розмелювальні машини та механізми.	2	1		1
Тема 12.Машини для отримання пюреподібних продуктів (протиральні машини).	2	1		1
Тема 13. Лабораторно-практична робота № 3 на тему: «Будова та призначення блендера».	2		1	1
Тема 14. М’ясорубки.	1	1		
Змістовий модуль 5. *Устаткування для миття сировини*				

та посуду для закладів ресторанного господарства.				
Тема 15. Способи та схеми миття.	2	1		1
Тема 16. Лабораторно-практична робота № 4 на тему: «Скласти схему миття овочів: картоплі, моркви, буряка. Порівняти затрати часу на миття овочів.»	2		1	1
Всього за перший семестр	**30**	**12**	**4**	**14**
Тема 17. Будова та принцип роботи посудомийних машин.	2	1		1
Змістовий модуль 6. Місильно-перемішувальне устаткування.				
Тема 18. Характеристика процесу перемішування.	2	1		1
Тема 19. Машини та механізми для перемішування продуктів.	2	1		1
Тема 20. Збивальні машини та механізми.	2	1		1
Тема 21. Машини для замішування тіста.	2	1		1
Змістовий модуль 7. Дозувально-формувальне устаткування.				
Тема 22. Призначення і класифікація дозувально-формувального устаткування.	2	1		1
Тема 23. Машини для формування котлет, биточків та гамбургерів.	2	1		1
Тема 24. Мишина для формування виробів з тіста.	2	1		1
Тема 25. Машина для розкачування тіста.	2	1		1
МОДУЛЬ 3. ТЕПЛОВЕ УСТАТКУВАННЯ ДЛЯ ЗАКЛАДІВ РЕСТОРАННОГО ГОСПОДАРСТВА				
Змістовий модуль 8. Устаткування для варіння для закладів ресторанного господарства.				
Тема 26. Стравоварильні котли, класифікація.	2	1		1
Тема 27. Апарати для варіння парою.	2	1		1
Тема 28. Лабораторно - практична робота № 5 на тему: «Будова та призначення паровектомата».	2		1	1
Змістовий модуль 9. Устаткування для смаження для закладів ресторанного господарства.				
Тема 29. Устаткування для двостороннього контактного смаження.	2	1		1
Тема 30. Лабораторно - практична робота № 6 на тему: «Будова та призначення гриля двостороннього».	2		1	1
Всього за другий семестр	**28**	**12**	**2**	**14**
Всього за перший рік навчання	**58**	**24**	**6**	**28**
Другий рік навчання				
Тема 31. Устаткування для смаження млинців.	2	1		1
Тема 32. Фритюрниці.	2	1		1
Тема 33. Грилі, шашличні печі.	2	1		1
Змістовий модуль 10. Устаткування для теплового оброблення продуктів у середовищі нагрітого повітря.				
Тема 34. Жарові та пекарські шафи.	1	1		
Тема 35. Конвекційні та пароконвекційні печі.	2	1		1
Тема 36. Печі для кондитерських виробів.	2	1		1
Тема 37. Печі для випікання піци.	2	1		1

Тема 38. Лабораторно - практична робота № 7 на тему: «Будова та призначення традиційна (дров'яна) піч для випікання піци».	2		1	1
Змістовий модуль 11 . Ваговимірювальне, контрольно-касове устаткування, холодильне устаткування.				
Тема 39. Призначення та класифікація ваговимірювального устаткування.	1	1		
Тема 40. Характеристика ваг, що застосовуються у закладах ресторанного господарства.	2	1		1
Тема 41. Електронні контрольно-касові апарати.	2	1		1
Разом	**20**	**10**	**1**	**9**
МОДУЛЬ 4. ХОЛОДИЛЬНЕ УСТАТКУВАННЯ ДЛЯ ЗАКЛАДІВ РЕСТОРАННОГО ГОСПОДАРСТВА.				
Змістовий модуль 12. Холодильне обладнання для закладів ресторанного господарства.				
Тема 42. Компресійні холодильні машини.	2	1		1
Тема 43. Холодильні камери стаціонарні.	2	1		1
Тема 44. Холодильні шафи професійні та побутові.	2	1		1
Тема 45. Спеціалізоване холодильне устаткування. Льодогенератори. Фризери. Охолоджувачі напоїв.	2	1		1
Тема 46. Лабораторно - практична робота № 8 на тему: «Будова та призначення охолоджувачів напоїв».	2		1	1
Разом за модулем 4.	**10**	**4**	**1**	**5**
Всього за третій семестр	**30**	**14**	**2**	**14**
МОДУЛЬ 5. НЕМЕХАНІЧНЕ УСТАТКУВАННЯ ДЛЯ ЗАКЛАДІВ РЕСТОРАННОГО ГОСПОДАРСТВА.				
Змістовий модуль 13. Характеристика немеханічного устаткування.				
Тема 47. Немеханічне устаткування для складських приміщень.	4	2		2
Тема 48. Немеханічне устаткування для виробничих приміщень.	4	2		2
Змістовий модуль 14. Устаткування для шведського столу та кейтерингу.				
Тема 49. Характеристика устаткування для шведського столу.	7	5		2
Тема 50. Лабораторно - практична робота № 9 на тему: «Будова та призначення теплового столу».	2		1	1
Тема 51. Характеристика устаткування для ліній роздач.	4	3		1
Тема 52. Сучасне устаткування для кейтерингу.	7	5		2
Тема 53. Лабораторно - практична робота № 10 на тему: «Будова та призначення марміту пересувного електричного».	3		1	2
Тема 54. Залік.	1	1		
Разом за модулем 5.	**32**	**18**	**2**	**12**
Всього за четвертий семестр	**32**	**18**	**2**	**12**
Всього за другий рік підготовки	**62**	**32**	**4**	**26**
Разом за дисципліною	**120**	**46**	**10**	**44**

5. Теми лекцій.

Назви змістових модулів і тем	Кількість годин
МОДУЛЬ 1. СУТНІСТЬ ТА КЛАСИФІКАЦІЯ УСТАТКУВАННЯ ЗАКЛАДІВ РЕСТОРАННОГО ГОСПОДАРСТВА.	
Змістовий модуль 1. Вступ. Класифікація, призначення, вимоги до устаткування закладів ресторанного господарства.	
Тема 1. Класифікація устаткування закладів ресторанного господарства.	1
Тема 2. Вимоги, які надаються до устаткування закладів ресторанного господарства.	1
Разом за модулем 1.	**2**
МОДУЛЬ 2. МЕХАНІЧНЕ УСТАТКУВАННЯ ДЛЯ ЗАКЛАДІВ РЕСТОРАННОГО ГОСПОДАРСТВА.	
Змістовий модуль 2. Сортувально-калібрувальне устаткування.	
Тема 3. Основи сортувально- калібрувального процесу.	1
Тема 5. Будова і принцип роботи просіювачів.	1
Змістовий модуль 3. Устаткування для чищення овочів.	
Тема 7. Основи процесу чищення сировини.	1
Тема 8. Будова та принцип роботи картоплеочисних машин періодичної дії.	1
Тема 9. Будова та принцип роботи картоплеочисних машин безперервної дії.	1
Змістовий модуль 4. Устаткування для подрібнення продуктів.	
Тема 10. Характеристика процесу подрібнення і класифікація подрібнювального устаткування.	1
Тема 11. Розмелювальні машини та механізми.	1
Тема 12.Машини для отримання пюреподібних продуктів (протиральні машини).	1
Тема 14. М’ясорубки.	1
Змістовий модуль 5. Устаткування для миття сировини та посуду для закладів ресторанного господарства.	
Тема 15. Способи та схеми миття.	1
Разом	**10**
Всього за перший семестр	**12**
Тема 17. Будова та принцип роботи посудомийних машин.	1
Змістовий модуль 6. Місильно-перемішувальне устаткування.	
Тема 18. Характеристика процесу перемішування.	1
Тема 19. Машини та механізми для перемішування продуктів.	1
Тема 20. Збивальні машини та механізми.	1
Тема 21. Машини для замішування тіста.	1
Змістовий модуль 7. Дозувально-формувальне устаткування.	
Тема 22. Призначення і класифікація дозувально-формувального устаткування.	1
Тема 23. Машини для формування котлет, биточків та гамбургерів.	1
Тема 24. Мишина для формування виробів з тіста.	1
Тема 25. Машина для розкачування тіста.	1

Разом	**9**

МОДУЛЬ 3. ТЕПЛОВЕ УСТАТКУВАННЯ ДЛЯ ЗАКЛАДІВ РЕСТОРАННОГО ГОСПОДАРСТВА.	
Змістовий модуль 8. Устаткування для варіння для закладів ресторанного господарства.	
Тема 26. Стравоварильні котли, класифікація.	1
Тема 27. Апарати для варіння парою.	1
Змістовий модуль 9. Устаткування для смаження для закладів ресторанного господарства.	
Тема 29. Устаткування для двостороннього контактного смаження.	1
Всього за другий семестр	**12**
Разом за перший рік навчання	**24**
Другий рік навчання	
Тема 31. Устаткування для смаження млинців.	1
Тема 32. Фритюрниці.	1
Тема 33. Грилі, шашличні печі.	1
Змістовий модуль 10. Устаткування для теплового оброблення продуктів у середовищі нагрітого повітря.	
Тема 34. Жарові та пекарські шафи.	1
Тема 35. Конвекційні та пароконвекційні печі.	1
Тема 36. Печі для кондитерських виробів.	1
Тема 37. Печі для випікання піци.	1
Змістовий модуль 11. Ваговимірювальне, контрольно-касове устаткування, холодильне устаткування.	
Тема 39. Призначення та класифікація ваговимірювального устаткування.	1
Тема 40. Характеристика ваг, що застосовуються у закладах ресторанного господарства.	1
Тема 41. Електронні контрольно-касові апарати.	1
Разом	**10**
МОДУЛЬ 4. ХОЛОДИЛЬНЕ УСТАТКУВАННЯ ДЛЯ ЗАКЛАДІВ РЕСТОРАННОГО ГОСПОДАРСТВА.	
Змістовий модуль 12. Холодильне обладнання для закладів ресторанного господарства.	
Тема 42. Компресійні холодильні машини.	1
Тема 43. Холодильні камери стаціонарні.	1
Тема 44. Холодильні шафи професійні та побутові.	1
Тема 45. Спеціалізоване холодильне устаткування. Льодогенератори. Фризери. Охолоджувачі напоїв.	1
Разом за модулем 4.	**4**
Всього за третій семестр	**14**
МОДУЛЬ 5. НЕМЕХАНІЧНЕ УСТАТКУВАННЯ ДЛЯ ЗАКЛАДІВ РЕСТОРАННОГО ГОСПОДАРСТВА.	
Змістовий модуль 13. Характеристика немеханічного устаткування.	
Тема 47. Немеханічне устаткування для складських приміщень.	2
Тема 48. Немеханічне устаткування для виробничих приміщень.	2
Змістовий модуль 14. Устаткування для шведського столу	

та кейтерингу.	
Тема 49. Характеристика устаткування для шведського столу.	5
Тема 51. Характеристика устаткування для ліній роздач.	3
Тема 52. Сучасне устаткування для кейтерингу.	5
Тема 54. Залік	1
Разом за модулем 5.	**18**
Всього за четвертий семестр	**18**
Разом за другий рік підготовки	**32**
Разом за дисципліною	**56**

6. Теми лабораторно - практичних занять.

Назви змістових модулів і тем	Кількість годин.
Тема 4. Лабораторно-практична робота № 1 на тему: «Будова та призначення електронно - кухонні ваги з функцією калібрування».	1
Тема 6. Лабораторно-практична робота № 2 на тему: «Будова та призначення сито-сортувальної машина».	1
Тема 13. Лабораторно-практична робота № 3 на тему: «Будова та призначення блендера».	1
Тема 16. Лабораторно-практична робота № 4 на тему: «Скласти схему миття овочів: картоплі, моркви, буряка. Порівняти затрати часу на миття овочів.»	1
Разом за перший семестр	**4**
Тема 28. Лабораторно - практична робота № 5 на тему: «Будова та призначення паровектомата».	1
Тема 30. Лабораторно - практична робота № 6 на тему: «Будова та призначення гриля двостороннього».	1
Разом за другий семестр	**2**
Разом за перший рік навчання	**6**
Другий рік навчання	
Тема 38. Лабораторно - практична робота № 7 на тему: «Будова та призначення традиційна (дров’яна) піч для випікання піци».	1
Тема 46. Лабораторно - практична робота № 8 на тему: «Будова та призначення охолоджувачів напоїв».	1
Разом за третій семестр	**2**
Тема 50. Лабораторно - практична робота № 9 на тему: «Будова та призначення теплового столу».	1
Тема 53. Лабораторно - практична робота № 10 на тему: «Будова та призначення марміту пересувного електричного».	1
Разом за четвертий семестр	**2**
Разом за другий рік навчання	**4**
Разом за дисципліною	**10**

7. Самостійна робота.

Назви змістових модулів і тем	Кількість годин
МОДУЛЬ 1. СУТНІСТЬ ТА КЛАСИФІКАЦІЯ УСТАТКУВАННЯ ЗАКЛАДІВ РЕСТОРАННОГО ГОСПОДАРСТВА.	
Тема 1. Класифікація устаткування закладів ресторанного господарства.	1
Тема 2. Вимоги, які надаються до устаткування закладів ресторанного господарства.	1
Разом за модулем 1.	**2**
МОДУЛЬ 2. МЕХАНІЧНЕ УСТАТКУВАННЯ ДЛЯ ЗАКЛАДІВ РЕСТОРАННОГО ГОСПОДАРСТВА.	
Тема 3. Основи сортувально-калібрувального процесу.	1
Тема 4. Лабораторно-практична робота № 1 на тему: «Будова та призначення електронно – кухонні ваги з функцією калібрування».	1
Тема 5. Будова і принцип роботи просіювачів.	1
Тема 6. Лабораторно-практична робота № 2 на тему: «Будова та призначення сито-сортувальної машина».	1
Тема 7. Основи процесу чищення сировини.	1
Тема 8. Будова та принцип роботи картоплеочисних машин періодичної дії.	1
Тема 9. Будова та принцип роботи картоплеочисних машин безперервної дії.	1
Тема 11. Розмелювальні машини та механізми.	1
Тема 12.Машини для отримання пюреподібних продуктів (протиральні машини).	1
Тема 13. Лабораторно-практична робота № 3 на тему: «Будова та призначення блендера».	1
Тема 15. Способи та схеми миття.	1
Тема 16. Лабораторно-практична робота № 4 на тему: «Скласти схему миття овочів: картоплі, моркви, буряка. Порівняти затрати часу на миття овочів.»	1
Разом	**12**
Всього за перший семестр	**14**
Тема 17. Будова та принцип роботи посудомийних машин.	1
Тема 18. Характеристика процесу перемішування	1
Тема 19. Машини та механізми для перемішування продуктів.	1
Тема 20. Збивальні машини та механізми.	1
Тема 21. Машини для замішування тіста.	1
Тема 22. Призначення і класифікація дозувально-формувального устаткування.	1
Тема 23. Машини для формування котлет, биточків та гамбургерів.	1
Тема 24. Машина для формування виробів з тіста	1
Тема 25. Машина для розкачування тіста	1
Тема 26. Стравоварильні котли, класифікація.	1
Тема 27. Апарати для варіння парою.	1
Тема 28. Лабораторно - практична робота № 5 на тему: «Будова та призначення	

паровектомата».	
Тема 29. Устаткування для двостороннього контактного смаження.	1
Тема 30. Лабораторно - практична робота № 6 на тему: «Будова та призначення гриля двостороннього».	1
Разом	**14**
Всього за другий семестр	**14**
Разом за перший рік навчання	**28**
Другий рік навчання	
МОДУЛЬ 3. ТЕПЛОВЕ УСТАТКУВАННЯ ДЛЯ ЗАКЛАДІВ РЕСТОРАННОГО ГОСПОДАРСТВА.	
Тема 31. Устаткування для смаження млинців.	1
Тема 32. Фритюрниці.	1
Тема 33. Грилі, шашличні печі.	1
Тема 35. Конвекційні та пароконвекційні печі.	1
Тема 36. Печі для кондитерських виробів.	1
Тема 37. Печі для випікання піци.	1
Тема 38. Лабораторно - практична робота № 7 на тему: «Будова та призначення традиційна (дров'яна) піч для випікання піци».	1
Тема 40. Характеристика ваг, що застосовуються у закладах ресторанного господарства.	1
Тема 41. Електронні контрольно-касові апарати.	1
Разом за модулем 3.	**9**
МОДУЛЬ 4. ХОЛОДИЛЬНЕ УСТАТКУВАННЯ ДЛЯ ЗАКЛАДІВ РЕСТОРАННОГО ГОСПОДАРСТВА.	
Тема 42. Компресійні холодильні машини.	1
Тема 43. Холодильні камери стаціонарні.	1
Тема 44. Холодильні шафи професійні та побутові.	1
Тема 45. Спеціалізоване холодильне устаткування. Льодогенератори. Фризери. Охолоджувачі напоїв.	1
Тема 46. Лабораторно - практична робота № 8 на тему: «Будова та призначення охолоджувачів напоїв».	1
Разом за модулем 4.	**5**
Всього за третій семестр	**14**
МОДУЛЬ 5. НЕМЕХАНІЧНЕ УСТАТКУВАННЯ ДЛЯ ЗАКЛАДІВ РЕСТОРАННОГО ГОСПОДАРСТВА.	
Тема 47. Немеханічне устаткування для складських приміщень.	2
Тема 48. Немеханічне устаткування для виробничих приміщень.	2
Тема 49. Характеристика устаткування для шведського столу.	2
Тема 50. Лабораторно - практична робота № 9 на тему: «Будова та призначення теплового столу».	1
Тема 51. Характеристика устаткування для ліній роздач.	1
Тема 52. Сучасне устаткування для кейтерингу.	2
Тема 53. Лабораторно - практична робота № 10 на тему: «Будова та призначення марміту пересувного електричного».	2
Разом за модулем 5.	**12**
Всього за четвертий семестр	**12**
Разом за другий рік навчання	**26**
Разом за дисципліною	**54**

8. Методи навчання.

Інформаційно-рецептивні, репродуктивні, проблемні, частково-пошукові.

Програмою дисципліни «Устаткування закладів ресторанного господарства» передбачено проведення занять (лекційних, лабораторно-практичних), виконання індивідуального завдання та самостійне опрацювання здобувачів освіти навчального матеріалу.

Під час проведення лекційних занять - застосування комплектів навчальних плакатів і демонстраційних матеріалів (презентацій) за допомогою технічних засобів навчання (мультимедійного проектору тощо).

Під час практичних занять відбувається систематизація, розширення і закріплення теоретичних основ, викладених в лекційному курсі, і набуття навичок самостійного проведення досліджень впливу певних параметрів на перебіг того чи іншого процесу, випробувань роботи того чи іншого апарату, виконання розрахунків і формулювання висновків за результатами проведеного технологічного експерименту.

У позааудиторний час - робота зі самостійного опрацювання програмної літератури та вирішення практичних завдань у домашніх умовах, бібліотеці, комп'ютерному кабінеті, в Інтернет-мережі.

9. Методи контролю.

Усне опитування, тестове опитування, google-test, картки-завдання.

Контроль знань і умінь здобувачів освіти з навчальної дисципліни «Устаткування закладів ресторанного господарства» здійснюють відповідно до кредитно-модульної системи організації навчального процесу.

10. Розподіл балів, які отримують здобувачі освіти.
Шкала оцінювання: національна.

Оцінка за національною шкалою/ National grade	Шкала ЄКТС/ECTS grade	100-marks grade		Внутрішня шкала/Internal grade of estimation
		Мінімальний бал/Minimum marks	Максимальний бал/ Maximum marks	
Диференційована шкала/Differentiated grade				
		97	100	12
		93	96	11
Відмінно/Excellent	A	90	92	10
Добре/Good	B	78	89	9
		71	77	8
Добре/Good	C	65	70	7
Задовільно/Satisfactory	D	58	64	6
		54	57	5
Задовільно/Satisfactory	E	50	53	4
		35	49	3
Незадовільно/Fail	Fx	18	34	2
Незадовільно/Fail	F	0	17	1
Не диференційована шкала/Undifferentiated grade				
Зараховано/Passed		50	100	Зараховано
Не зараховано/Fail		0	49	Не

				зараховано

11. Методичне забезпечення.

Державний стандарт з підготовки фахових молодших бакалаврів, затверджений Наказом Міністерства освіти і науки України № 1244 від 17.11.2021 р. за спеціальністю ***181 Харчові технології***

Навчально типова програма дисципліни;
Робоча навчальна програма дисципліни;
Плани занять;
Навчально-наочні посібники, технічні засоби навчання тощо;
Конспект лекцій з дисципліни;
Інструктивно-методичні матеріали до практичних занять;
Контрольні завдання до практичних занять,
Завдання для заліків.
Методичні матеріали, що забезпечують самостійну роботу здобувачів освіти;
Методичні рекомендації та розробки викладача;
Інші матеріали.

12. Рекомендована література .

Базова література.

1. Дейниченко Г.В., Афукова Н.О., Постнов Г.М., Дмитревський Д.В., Червоний В.М. Устаткування підприємств харчування. Практикум.Частина 2. Теплове устаткування. Харків: ІНКОС, 2016. 384с.
2. Доценко В.Ф., Губеня В.О. Устаткування закладів ресторанного господарства: підручник / Доценко В.Ф., Губеня В.О. - Київ: Кондор-Видавництво, 2017. - 636 с.
3. Заплетніков І.М.Експлуатація і обслуговування технологічного обладнання харчових виробництв. Навчальний посібник.Київ: ЦУЛ, 2012.

Допоміжна література.

1. Бойко М.М. Експлуатація холодильного та торгівельного обладнання. Харків: Компанія СМІТ, 2001
2.Новак С.О. Робота на електронних контрольно-касових апаратів різних типів. Київ: Вікторія , 2003.
3. Петько В.Ф., Гапонюк О.І., Петько Є.В.,Ульяницький А.В.Технологічне устаткування хлібопекарського, макаронного і кондитерського виробництв : підручник Київ: Центр учбової літератури, 2007.
4. Саєнко Н.П., Волошенко Т.Д. Устаткування підприємств громадського харчування: підручник для учнів проф.-техн. навч. закл. К.: ТОВ “ЛДЛ”, 2005. 320 с.
5. Старовойт Л.Я.Устаткування підприємств громадського харчування. Львів: Оріяна-Нова, 2001.
6. Тарасенко І.І. Устаткування закладів ресторанного господарства (механічне): опорний конспект лекцій. К.: КНТЕУ, 2010. 56 с.
7. Шинкаренко О.П., Сидорчук Т.П., Дідик Л.М. Технічне оснащення підприємств громадського харчування. Частина1 Механічне устаткування: Оріяна-Нова. Львів 2015. 336с.

13. Інформаційні ресурси.

1. https://elib.chdtu.edu.ua/e-books/2679
2. HoReCa сервіс Львів [Електронний ресурс]. URL: http://tehnika-ua.com.

3. Професійне обладнання для ресторанів, кафе, барів – InoxTrade [Електронний ресурс]. URL.https://inox-trade.com.ua.