

**Державний вищий навчальний заклад
«Прикарпатський національний університет імені Василя Стефаника»**

Кафедра готельно-ресторанної та курортної справи

«ЗАТВЕРДЖУЮ»

Проректор _____

« ____ » _____ 20__ р.

РОБОЧА ПРОГРАМА НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ

«Устаткування закладів готельного і ресторанного господарства»

спеціальність: 241 «готельно-ресторанна справа»

освітньо-професійна програма: «готельно-ресторанна справа»

інститут, факультет: факультет туризму

Івано-Франківськ – 2021 рік

Робоча програма навчальної дисципліни «Устаткування закладів готельного і ресторанного господарства» для студентів спеціальності 241 «Готельно-ресторанна справа», освітньо-професійна програма: «готельно-ресторанна справа». 2021 р. 14 с.

Розробник:

Андрухів Ярослав Миколайович, старший викладач.

Робоча програма затверджена на засіданні кафедри готельно-ресторанної та курортної справи

Протокол від « » 2021 р., №

Завідувач кафедри готельно-ресторанної та курортної справи Клапчук В.М.
« » 20__ р.

Схвалено Науково-методичною радою факультету туризму.

Протокол від « » 20__ р., №

Голова

Чорна Л.В.

« » 20__ р.

1. Опис навчальної дисципліни

Найменування показників	Галузь знань, напрям підготовки, освітньо-кваліфікаційний рівень	Характеристика навчальної дисципліни	
		денна форма навчання	заочна форма навчання
Кількість кредитів - 6		Нормативна	
Модулів – 1	спеціальність: <u>241</u> <u>«готельно-ресторанна справа»</u> освітня програма: <u>«готельно-ресторанна справа»</u>	Рік підготовки:	
Змістових модулів – 2		2-й	2-й
Індивідуальне науково-дослідне завдання – <u>Класифікація та основні технічні характеристики устаткування закладів готельно-ресторанного господарства.</u>			
Загальна кількість годин 180		Семестр	
		4-й	4-й
Тижневих годин для денної форми навчання: 4 аудиторних – 60 самостійної роботи студента – 120	Освітній ступінь: <u>бакалавр</u>	Лекції	
		30год.	12год.
		Практичні, семінарські	
		0	0
		Лабораторні	
		30 год.	12год
		Самостійна робота	
		120год	156год.
		Індивідуальні завдання:	
		Вид контролю: <u>екзамен</u>	

Співвідношення кількості годин аудиторних занять до самостійної і індивідуальної роботи становить:

для денної форми навчання – 1/2

для заочної форми навчання – 1/6

2. Мета та завдання навчальної дисципліни

Мета: набуття студентами необхідних знань і навичок щодо вибору, розміщення устаткування для готелів, а також навичок, пов'язаних з вибором, експлуатацією, розміщенням механічного, теплового, холодильного і торговельного устаткування для закладів ресторанного господарства; підготовка спеціалістів, спроможних знати й вирішувати питання використання нових видів машин і апаратів.

Завдання: дати теоретичні знання з курсу «Устаткування закладів готельного і ресторанного господарства», ознайомити з правилами експлуатації устаткування закладів готельного і ресторанного господарства.

У результаті вивчення навчальної дисципліни студент повинен:

знати:

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

вміти:

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

3. Програма навчальної дисципліни

ЗМІСТОВИЙ МОДУЛЬ 1. СУТНІСТЬ ТА КЛАСИФІКАЦІЯ УСТАТКУВАННЯ ЗАКЛАДІВ ГОТЕЛЬНО-РЕСТОРАННОГО ГОСПОДАРСТВА.

Тема 1. Вступ. Науково-технічний прогрес в закладах готельно-ресторанного господарства. Деталі машин і механізмів. Визначення термінів, поняття та призначення устаткування закладів готельно-ресторанного господарства. Вимоги, які надаються до устаткування закладів готельно-ресторанного господарства. Класифікація та основні технічні характеристики устаткування закладів готельно-ресторанного господарства

Тема 2. Оснащення житлової, адміністративної, обслуговуючої та підсобної груп приміщень. Основні засоби меблювання закладів готельно-ресторанного господарства залежно від призначення та функцій меблів. Норми оснащення меблями номерів готелів різних категорій. Оснащення готельного номеру побутовими приладами, аудіо- та відеотехнікою. Вимоги, що висуваються до аудіо- та відеотехніки, яка встановлюється у жилих приміщеннях готелів. Обладнання сміттєпроводу та його експлуатація. Пилоприбирання.

Тема 3. Універсальні кухонні машини та сортувально-калібрувальне устаткування. Знати класифікацію універсальних кухонних машин, особливості їх комплектації, технологічні можливості і технічні характеристики, а також правила експлуатації та правила безпеки під час роботи на УKM. Сутність процесів сортування, просіювання. Види просіювачів, їхнє призначення, основні елементи, правила експлуатації, продуктивність просіювачів.

Тема 4. Мийне, очищувальне та різально-подрібнювальне устаткування. Овочерізки, машини для нарізки гастрономічних товарів, хліборізки, м'ясорубки, кавомолки і інш. Знати способи очищення, їх переваги та недоліки, галузь використання. Конструктивні особливості картоплеочищувальних машин. Технологічні вимоги для подрібнених продуктів, класифікація машин і механізмів для подрібнення, правила експлуатації та техніки безпеки. Класифікація різального устаткування. Класифікація машин для подрібнення м'ясних і рибних продуктів. Галузь використання та класифікація машин для перемішування, замішування та збивання харчових продуктів.

Тема 5. Теплове устаткування. Класифікація та використання теплового устаткування. Класифікація, індексація, уніфікація теплових

апаратів. Вимоги до теплових апаратів - експлуатаційні, конструктивні, охорони праці, економічні. Характеристики процесів варіння та смаження.

Тема 6. Обладнання для основних та допоміжних способів теплової обробки. Харчоварильні котли, сковороди, фритюрниці, духові шафи, кип'ятильники, та інші. Їх будова, принцип дії, правила експлуатації та техніки безпеки.

Тема 7. Універсальне теплове устаткування. Плити. Пароконвектомати. Конвектомати, пароконвектомати, призначення, перегляд конструкцій апаратів вітчизняного і закордонного виробництва. Особливості теплової обробки харчових продуктів у НВЧ-полі. Особливості теплової обробки харчових продуктів з використанням ІЧ-випромінювання. Їх будова, принцип дії, правила експлуатації та техніки безпеки.

ЗМІСТОВИЙ МОДУЛЬ 2. ХАРАКТЕРИСТИКА УСТАТКУВАННЯ ДЛЯ ЗАКЛАДІВ РЕСТОРАННОГО ГОСПОДАРСТВА.

Тема 1. Значення холодильного устаткування в закладах готельно-ресторанного господарства. Історія розвитку вітчизняної та закордонної холодильної техніки. Способи природнього та штучного охолодження.

Тема 2. Типи торгового холодильного устаткування. Холодильні камери, шафи, вітрини, прилавки морозильники та побутові холодильники. Класифікація холодильного устаткування: за режимом, виконанням, конструктивним рішенням. Холодильні шафи, прилавки, вітрини, столи, складальні холодильні камери. Апарати для охолодження соків, одержання м'якого морозива, гранітори, льодогенератори для приготування харчового льоду. Класифікація, принцип дії, основні технічні характеристики та правила експлуатації.

Тема 3. Ваговимірювальні пристрої в закладах готельно-ресторанного господарства, їх класифікація та використання. Спосіб теплової обробки харчової продукції – смаження. Плити. Сковороди. Фритюрниці. Жарильно-пекарське устаткування. Пароконвекційні шафи. Грилі, шашличні печі.

Тема 4. Електронні контрольно-касові машини та їх використання в закладах готельно-ресторанного господарства. Призначення реєстраторів розрахункових операцій, їх місце в організації роботи закладів готельно-ресторанного господарства. Функціональні та фіскальні можливості реєстраторів розрахункових операцій. Програмування.

Тема 5. Торгові автомати і їх значення на підприємствах готельно-ресторанного господарства. Призначення технологічних автоматів та їх функціональні вузли: дозуючі, формуючі, транспортуючі та ін. Пончиковий і піріжковий автомати, машини для виготовлення оладків, млинців з начинкою, м&арос;ясних напівфабрикатів. Правила експлуатації технологічних автоматів. Класифікація ліній для організації обслуговування споживачів.

Тема 6. Значення підйомно-транспортного устаткування на підприємствах готельно-ресторанного господарства. Призначення підйомно-транспортного устаткування та його класифікація. Ліфти, підйомники, транспортери, талі, лебідки, автокари та інш. Основні елементи машин і механізмів, характеристики та правила експлуатації.

Тема 7. Обладнання для відпуску страв і закусок. Призначення устаткування для відпуску страв і закусок. Їх будова, принцип дії, правила експлуатації та техніки безпеки. Устаткування для шведського столу та кейтерінгу. Призначення, конструктивні особливості салат-барів, що охолоджуються. Марміти та чефери. Сучасне устаткування для кейтерінгу. Гастроємності. Термоконтейнери та термобокси, теплові шафи. Пересувні візки. Диспенсери.

Тема 8. Торговий транспорт. Організація технічного обслуговування закладів ресторанного господарства. Роль і значення логістичних операцій в організації виробничої програми закладів готельно-ресторанного господарства та організація технічного обслуговування устаткування.

4. Структура навчальної дисципліни

Назви змістових модулів і тем	Кількість годин											
	усього	денна форма					заочна форма					
		у тому числі					усьо го	у тому числі				
		л	п	ла б	інд.	с.р.		л	п	лаб	інд.	с.р
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13
Модуль 1												
Змістовий модуль 1. Сутність та класифікація устаткування закладів готельно-ресторанного господарства.												
Тема 1. Вступ. Науково-технічний прогрес в закладах готельно-ресторанного господарства. Деталі машин і механізмів.	8	2	0	0	0	6	10	0	0	0	0	10

Тема 2. Оснащення житлової, адміністративної, обслуговуючої та підсобної груп приміщень	10	2	0	2	0	6	12	0	0	2	0	10
Тема 3. Універсальні кухонні машини та сортувально-калібрувальне устаткування	10	2	0	2	0	6	10	0	0	0	0	10
Тема 4. Мийне, очищувальне та різально-подрібнювальне устаткування. Овочерізки, машини для нарізки гастрономічних товарів, хліборізки, м'ясорубки, кавомолки і інш.	8	0	0	2	0	6	12	2	0	0	0	10
Тема 5. Теплове устаткування. Класифікація та використання теплового устаткування	10	2	0	2	0	6	12	0	0	2	0	10
Тема 6. Обладнання для основних та допоміжних способів теплової обробки.	8	0	0	2	0	6	10	0	0	0	0	10
Тема 7. Універсальне теплове устаткування. Плити. Пароконвектомати.	6	2	0	0	0	4	8	2	0	0	0	6
<i>Разом за змістовим модулем 1</i>	60	10	0	10	0	40	74	4	0	4	0	66
Змістовий модуль 2. Характеристика устаткування для закладів ресторанного господарства.												
Тема 1. Значення холодильного устаткування в закладах готельно-	14	2	0	2	0	10	15	0	0	0	0	15

ресторанного господарства.												
Тема 2. Типи торгового холодильного устаткування. Холодильні камери, шафи, вітрини, прилавки морозильники та побутові холодильники.	14	2	0	2	0	10	17	0	0	2	0	15
Тема 3. Ваговимірювальні пристрої в закладах готельно-ресторанного господарства, їх класифікація та використання.	14	2	0	2	0	10	12	2	0	0	0	10
Тема 4. Електронні контрольно-касові машини та їх використання в закладах готельно-ресторанного господарства.	18	4	0	4	0	10	14	2	0	2	0	10
Тема 5. Торгові автомати і їх значення на підприємствах готельно-ресторанного господарства.	14	2	0	2	0	10	12	0	0	2	0	10
Тема 6. Значення підйомно-транспортного устаткування на підприємствах готельно-ресторанного господарства.	14	2	0	2	0	10	12	2	0	0	0	10
Тема 7. Обладнання для відпуску страв і закусок.	18	4	0	4	0	10	12	0	0	2	0	10

Тема 8. Торговий транспорт. Організація технічного обслуговування закладів ресторанного господарства.	14	2	0	2	0	10	12	2	0	0	0	10
Разом за змістовим модулем 2	120	20	0	20	0	80	106	8	0	8	0	90
Модуль 2												
ІНДЗ	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
Усього годин	180	30	0	30	0	120	180	12	0	12	0	156

5. Теми семінарських занять (не передбачені)

№ з/п	Назва теми	Кількість годин
1		

6. Теми практичних занять (не передбачені)

№ з/п	Назва теми	Кількість годин
1		

7. Теми лабораторних занять

№ з/п	Назва теми	Кількість годин
1.	Вступ. Науково-технічний прогрес в закладах готельно-ресторанного господарства. Деталі машин і механізмів.	2
2.	Оснащення житлової, адміністративної, обслуговуючої та підсобної груп приміщень	2
3.	Універсальні кухонні машини та сортувально-калібрувальне устаткування	2
4.	Мийне, очищувальне та різально-подрібнювальне устаткування. Овочерізки, машини для нарізки гастрономічних товарів, хліборізки, м'ясорубки, кавомолки і інші.	2
5.	Теплове устаткування. Класифікація та використання теплового устаткування.	2
6.	Обладнання для основних та допоміжних способів теплової обробки.	2
7.	Універсальне теплове устаткування. Плити. Пароконвектомати	2
8.	Значення холодильного устаткування в закладах готельно-ресторанного господарства.	2

9.	Типи торгового холодильного устаткування. Холодильні камери, шафи, вітрини, прилавки морозильники та побутові холодильники.	2
10.	Ваговимірювальні пристрої в закладах готельно-ресторанного господарства, їх класифікація та використання.	2
11.	Електронні контрольно-касові машини та їх використання в закладах готельно-ресторанного господарства.	2
12.	Торгові автомати і їх значення на підприємствах готельно-ресторанного господарства.	2
13.	Значення підйомно-транспортного устаткування на підприємствах готельно-ресторанного господарства.	2
14.	Обладнання для відпуску страв і закусок.	2
15.	Торговий транспорт. Організація технічного обслуговування закладів ресторанного господарства.	2
	Всього	30

8. Самостійна робота

№ з/п	Назва теми	Кількість годин
1	Вступ. Науково-технічний прогрес в закладах готельно-ресторанного господарства. Деталі машин і механізмів.	8
2	Оснащення житлової, адміністративної, обслуговуючої та підсобної груп приміщень.	8
3	Універсальні кухонні машини та сортувально-калібрувальне устаткування.	8
4	Мийне, очищувальне та різально-подрібнювальне устаткування. Овочерізки, машини для нарізки гастрономічних товарів, хліборізки, м'ясорубки, кавомолки і інш.	8
5	Теплове устаткування. Класифікація та використання теплового устаткування.	8
6	Обладнання для основних та допоміжних способів теплової обробки.	8
7	Універсальне теплове устаткування. Плити. Пароконвектомати.	8
8	Значення холодильного устаткування в закладах готельно-ресторанного господарства.	8
9.	Типи торгового холодильного устаткування. Холодильні камери, шафи, вітрини, прилавки морозильники та побутові холодильники.	8
10.	Ваговимірювальні пристрої в закладах готельно-ресторанного господарства, їх класифікація та використання.	8
11.	Електронні контрольно-касові машини та їх використання в закладах готельно-ресторанного господарства.	8
12.	Торгові автомати і їх значення на підприємствах готельно-ресторанного господарства.	8
13.	Значення підйомно-транспортного устаткування на підприємствах готельно-ресторанного господарства.	8
14.	Обладнання для відпуску страв і закусок.	8

15.	Торговий транспорт. Організація технічного обслуговування закладів ресторанного господарства.	8
Всього:		120

9. Індивідуальні завдання

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. Призначення котлетоформувальної машини, будова, правила експлуатації і техніки безпеки.
6. Призначення, номенклатура, особливості конструкцій тістозкочувальних машин, правила експлуатації, перегляд сучасних конструкцій.
7. Вимоги до теплових апаратів -експлуатаційні, конструктивні, охорони праці, економічні
8. Перелік та особливості конструкцій кавоварок закордонного виробництва.
9. Класифікація процесів жаріння, випікання.
10. Класифікація жарильно-пекарського устаткування за способом дії, за способом обігріву, за призначенням.
11. Конвектомати, пароконвектомати, призначення, перегляд конструкцій апаратів вітчизняного і закордонного виробництва.
12. Грилі, шашличні печі, тостери, ростери, конструктивні особливості, правила експлуатації, перегляд конструкцій закордонного виробництва.
13. Марміти та чефери: класифікація, призначення, правила експлуатації, перегляд конструкцій
14. Вимоги до меблів і устаткування, що використовується при кейтерінговому обслуговуванні.
15. Призначення підйомно-транспортного устаткування та його класифікація. Основні елементи машин і механізмів, характеристики та правила експлуатації.

10. Методи навчання

Форми та методи навчання: лекція, бесіда, дискусія, проблемний виклад навчального матеріалу, евристичний метод, дослідницький метод, метод проектів, практичні методи (вправи).

11. Методи контролю

- 1) усне опитування на лабораторних заняттях;
- 2) письмові лабораторні роботи;
- 3) індивідуальні завдання;
- 4) тестування.

12. Розподіл балів, які отримують студенти

<i>Змістовий модуль 1, 2</i>															<i>Те ст и</i>	<i>Те ст и</i>	<i>С а м. ро бо т а</i>	<i>Сума</i>
Т 1	Т 2	Т 3	Т 4	Т 5	Т 6	Т 7	Т 8	Т 9	Т 1 0	Т1 1	Т1 2	Т1 3	Т1 4	Т1 5	№ 1	№ 2		
5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	10	10	5	100

Шкала оцінювання: національна та ECTS

Сума балів за всі види навчальної діяльності	Оцінка ECTS	Оцінка за національною шкалою	
		для екзамену, курсового проекту (роботи), практики	для заліку
90 – 100	A	відмінно	зараховано
80 – 89	B	добре	
70 – 79	C		
60 – 69	D	задовільно	
50 – 59	E		
26 – 49	FX	незадовільно з можливістю повторного складання	не зараховано з можливістю повторного складання
0-25	F	незадовільно з обов'язковим повторним вивченням дисципліни	не зараховано з обов'язковим повторним вивченням дисципліни

13. Методичне забезпечення

1. Андрухів Я. М. Устаткування закладів готельно-ресторанного господарства: навч. посіб. для студ. вищих навчальних закладів на пряму підготовки 6.140101 «Готельно-ресторанна справа». Івано-Франківськ: Фоліант, 2013. 290с.

2. Бобильова М. Г. Устаткування закладів ресторанного господарства. Опорний конспект лекцій для студентів кооперативних технікумів і коледжів.

Спеціальності: 5.14010102 Ресторанне обслуговування. К. : НМЦ «Укоопосвіта». 2014. Частина 1, 2, 3.

3. Дейниченко Г.В. Устаткування підприємств харчування. Практикум. Ч.1. Механічне устаткування. 2015 р.

4. Дейниченко Г.В. Устаткування підприємств харчування. Практикум. Ч.2. Теплове устаткування. 2015 р.

14. Рекомендована 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. Саєнко Н.П., Волошенко Т.Д. Устаткування підприємств громадського харчування: підручник для учнів проф.-техн. навч. закл. К.: ТОВ «ЛДЛ», 2005. 320 с.

3. Тарасенко І.І. Устаткування закладів ресторанного господарства (механічне): опорний конспект лекцій. К.: КНТЕУ, 2010. 56 с.

4. Шинкаренко О.П., Сидорчук Т.П., Дідик Л.М. Технічне оснащення підприємств громадського харчування. Частина 1 Механічне устаткування: Оріяна-Нова. Львів 2015. 336с.

15. Інформаційні ресурси

1. НоReСа сервіс Львів [Електронний ресурс]. URL: <http://tehnika-ua.com>.

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