

## СИЛАБУС

з дисципліни «Обладнання харчової та готельно-ресторанної індустрії»  
на отримання ступеню вищої освіти «бакалавр» за спеціальністю  
242 «Туризм»

Харківський національний технічний університет  
сільського господарства імені Петра Василенка

**Обсяг курсу** – 3 кредити (ECTS): 14 годин лекції, 16 годин – практичні заняття, 60 годин – самостійна робота, залік.

**Викладач курсу** – **Токолов Юрій Іванович**, старший викладач кафедри обладнання та інжинірингу переробних і харчових виробництв.

### ОПИС КУРСУ

**Пререквізити** Уявлення про обладнання харчової та готельно-ресторанної індустрії, а також основи та інструментарій експлуатації обладнання, яке застосовується в готелях, ресторанах, кав'ярнях та підприємствах громадського харчування..

**Постреквізити.** Продовжують вивчення даного предмету наступні дисципліни: «Організація виробництва», «Адміністративний менеджмент», «Планування і контроль на підприємстві».

**Коротка анотація дисципліни** (загальна характеристика, особливості, переваги).

Навчальна дисципліна «Обладнання харчової та готельно-ресторанної індустрії» буде корисна майбутнім фахівцям для набуття вмінь щодо ефективного здійснення господарської діяльності у сфері харчової та готельно-ресторанної індустрії, підприємства громадського харчування, як на внутрішньому так і на міжнародному рівні.

У процесі вивчення дисципліни аналізується обладнання, яке застосовується харчової та готельно-ресторанної індустрії; визначаються особливості його застосування, будови та регулювання.

**Вивчення даної дисципліни дає можливість здобувачу вищої освіти:**

**знати:**

- будову,
- регулювання,
- принципів,
- кінематичні,
- функціональні схеми обладнання харчової та готельно-ресторанної індустрії,
- особливості його будови, пуску, зупинки, миття та застосування для виготовлення харчової продукції.

**вміти:**

- аналізувати конструкцію обладнання і складати кінематичні та функціональні схеми,
- вибирати раціональну схему застосування і раціональні режими роботи обладнання для зменшення експлуатаційних витрат під час виготовлення харчової продукції.

**Мета та основні задачі дисципліни.**

**Метою** дисципліни є формування системи знань з будови, регулювань режимів роботи обладнання харчової та готельно-ресторанної індустрії, методів і основного інструментарію для обслуговування обладнання харчової та готельно-ресторанної індустрії.

**Предметом** вивчення «Обладнання харчової та готельно-ресторанної індустрії» є вивчення будови, регулювань та правила експлуатації обладнання харчової та готельно-ресторанної індустрії.

**Основними задачами** вивчення дисципліни «Обладнання харчової та готельно-ресторанної індустрії» є:

- розуміти будову обладнання, яке застосовується у підприємствах громадського харчування, кав'ярнях, ресторанах та готелях;
- засвоїти принципи роботи обладнання, яке застосовується у підприємствах громадського харчування, кав'ярнях, ресторанах та готелях;
- знати основні регулювання обладнання, яке застосовується у підприємствах громадського харчування, кав'ярнях, ресторанах та готелях;

- вміти творчо аналізувати та застосовувати обладнання, яке застосовується у підприємствах громадського харчування, кав'ярнях, ресторанах та готелях.

#### **Компетентність, що забезпечує.**

- Здатність застосовувати інформаційні та комунікаційні технології.
- Здатність застосовувати знання фундаментальних і прикладних наук в теорії і практиці обслуговування та експлуатації обладнання переробних і харчових виробництв.
- Здатність виявляти, оцінювати і реалізовувати раціональні технології в контексті обслуговування та експлуатації обладнання переробних і харчових виробництв.
- Здатність до просторового графічного представлення технічних систем.
- Здатність використовувати знання в розв'язуванні завдань з підвищення надійності технологічного обладнання, якості продукції та її контролю.
- Здатність використовувати знання для вибору конструкційних матеріалів, технологічного обладнання, технологічного процесу.

**Результати навчання.** За результатами вивчення курсу здобувачі вищої освіти можуть знати особливості будови переробного та харчового обладнання, його застосування для переробки сировини і виготовлення харчової продукції, принципів, кінематичні та функціональні схеми, деталі, вузли, основні технічні характеристики; уміти аналізувати конструкцію обладнання і складати кінематичні та функціональні схеми, розраховувати, обґрунтовувати та вибирати обладнання, вибирати раціональну схему застосування і раціональні режими роботи обладнання.

#### **Структура курсу**

##### **Змістовий модуль 1. Обладнання харчової та готельно-ресторанної індустрії**

###### Лекції

- Тема 1 Класифікація обладнання.
- Тема 2 Машини для обробки овочів.
- Тема 3 Машини для обробки м'яса.
- Тема 4 Холодильне обладнання.

###### Практичні заняття

- Тема 1. Механічне обладнання.
- Тема 2. Теплове обладнання.
- Тема 3. Холодильне обладнання.
- Тема 4. Машини для обробки овочів.

##### **Змістовий модуль 2. Обладнання харчової та готельно-ресторанної індустрії**

###### Лекції

- Тема 5 Обладнання для приготування кави.
- Тема 6 Ваговимірювальне обладнання.
- Тема 7 Машини для тіста та кремів.

###### Практичні заняття

- Тема 5. Машини для обробки м'яса та риби.
- Тема 6. Обладнання для приготування кави.
- Тема 7. СВЧ Мікрохвильовки.

#### **Політика курсу**

**Оцінки та терміни:** Завдання здобувача вищої освіти, що виконане в установлені терміни оцінюється згідно із шкалою оцінювання. Завдання виконане після встановленого терміну оцінюється зі зменшенням балів на 10% (штрафні санкції).

**Виконання завдань:** Завдання здобувача вищої освіти повинне бути виконане технічно грамотно, без помилок, конкретно до поставлених питань.

**Академічна доброчесність:** Плагіат – це серйозне порушення. Під час виконання завдання здобувач вищої освіти повинен посилатись на роботи авторів, частини (абзац, формули, рисунки) яких використані в завданні.

#### **Система оцінювання**

Застосовується поточний (модульний) і семестровий контроль знань.

Поточний контроль проводиться під час практичних занять з метою перевірки рівня підготовленості здобувачів вищої освіти з окремих розділів (тем) курсу для виконання конкретних завдань.

Модульний контроль (тестування) проводиться за питаннями, які розглядалися на лекційних, практичних заняттях і винесені для самостійної роботи з метою перевірки рівня засвоєння навчального матеріалу певного змістового модулю курсу.

Підсумковий контроль проводиться у формі заліку після закінчення вивчення курсу дисципліни та повного виконання навчальної програми. Оцінювання проводиться за 100-бальною шкалою. Бали нараховуються за наступним співвідношенням: *модуль 1* – 50 % семестрової оцінки; *модуль 2* – 50 % семестрової оцінки.

### **Інформаційні ресурси**

Черевко О.І., Новікова О.В., Потапов В.О. "Обладнання підприємств сфери торгівлі". – К.: Ліра-К, 2010. – 648 с.

Г.В. Дейниченко, В.А. Ефимова, Г.М. Постнов "Оборудование предприятий общественного питания", справочник, часть 2. – Харьков.: "Торнадо", 2003. – 380 с.

Конвісер І.О., Бублик Г.А. Устаткування закладів ресторанного господарства. –К.: КНТЕУ, 2005.

В.П. Золин "Технологическое оборудование предприятий общественного питания". – М.: "Академия", 2003. – 248 с.

С.А. Большаков "Холодильная техника и технология продуктов питания". – М.: "Академия", т 2003. – 304 с.

С.Т. Колач "Холодильное оборудование для предприятий торговли и общественного питания". – М.: "Академия", 2003. – 240 с.