

Обладнання харчової та готельно-ресторанної індустрії
(Equipment of food and hotel and restaurant industry)

Силлабус (Syllabus)

Харківський національний технічний університет сільського господарства
імені Петра Василенка <http://new.khntusg.com.ua>

Навчально-науковий інститут переробних і харчових виробництв

Кафедра обладнання та інжинірингу переробних і харчових виробництв

Рівень вищої освіти	Бакалавр
Галузь знань	24 «Сфера обслуговування»
Спеціальність	242 «Туризм»
Освітня програма	Зелений та екотуризм
Період вивчення курсу	3-й семестр 2-го року навчання
Мова викладання курсу	Українська
Обсяг курсу	3,0 кредитів

Вид заняття	Лекції	Практичні, семінарські	Лабораторні	Самостійна робота	Всього
Кількість годин	14	16	-	60	90

Викладачі курсу

Токолов Юрій Іванович, старший викладач кафедри обладнання та інжинірингу переробних і харчових виробництв. Стаж викладання 25 роки, автор більше 100 публікацій науково-методичного характеру.

Контактні дані: tokolov@i.ua

Профайли:

Адреса кафедри: м. Харків, вул. Мироносицька 92, 2-й поверх

Опис курсу (Course description)

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.

Пререквізити курсу (Prerequisites for the course)

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.

Мета та завдання курсу (Purpose and objectives of the course)

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.

Завдання вивчення дисципліни полягають у підготовці студентів до:

- 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.

Компетентності та результати навчання (Competencies and learning outcomes)

Компетентності, що формуються протягом вивчення курсу

- 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.

В результаті вивчення курсу здобувачі вищої освіти повинні:

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 (Course structure)

Лекційні заняття

- Тема 1 Класифікація обладнання.
- Тема 2 Машини для обробки овочів.
- Тема 3 Машини для обробки мяса.
- Тема 4 Холодильне обладнання.
- Тема 5 Обладнання для приготування кави.
- Тема 6 Ваговимірювальне обладнання.
- Тема 7 Машини для тіста та кремів.

Практичні заняття

- Тема 1. Механічне обладнання.
- Тема 2. Теплове обладнання.
- Тема 3. Холодильне обладнання.
- Тема 4. Машини для обробки овочів.
- Тема 5. Машини для обробки мяса та риби.
- Тема 6. Обладнання для приготування кави.
- Тема 7. СВЧ Мікрохвильовки.

Політика курсу (Course Policy)

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 посылатись на роботи авторів, частини (абзац, формули, рисунки) яких використані в завданні.

Система оцінювання (Evaluation system)

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 розглядались 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.

Поточне тестування та самостійна робота							Сума
Змістовий модуль №1				Змістовий модуль № 2			
T1	T2	T3	T4	T5	T6	T7	100
15	15	15	15	15	15	10	

Рекомендована література (Recommended Books)

Базова:

1. Черевко О.І., Новікова О.В., Потапов В.О. "Обладнання підприємств сфери торгівлі". – К.: Ліра-К, 2010. – 648 с.
2. Конвісер І.О., Бублик Г.А. Устаткування закладів ресторанного господарства. –К.: КНТЕУ, 2005.
3. В.П. Золин "Технологическое оборудование предприятий общественного питания". – М.: "Академия", 2003. – 248 с.
4. С.А. Большаков "Холодильная техника и технология продуктов питания". – М.: "Академия", т 2003. – 304 с.
5. С.Т. Колач "Холодильное оборудование для предприятий торговли и общественного питания". – М.: "Академия", 2003. – 240 с.

Допоміжна:

1. Г.В. Дейниченко, В.А. Ефимова, Г.М. Постнов "Оборудование предприятий общественного питания", справочник, часть 2. – Харьков.: "Торнадо", 2003. – 380 с.
2. А.Н. Стрельцов, В.В. Шишов Справочник по холодильному оборудованию предприятий торговли и общественного питания. – М.: "Академия", 2006. – 400 с.
3. В.Ф. Кащенко, Р.В. Кащенко "Оборудование предприятий общественного питания". – М.: Альфа-М: ИНФРА-М, 2009. – 416 с.
4. М.И. Ботов, В.Д. Елхина, О.М. Голованов "Тепловое и механическое оборудование предприятий общественного питания". – М.: Издательский центр "Академия", 2006. – 464 с.