

СИЛАБУС

з дисципліни «Обладнання харчової та готельно-ресторанної індустрії»
на отримання ступеню вищої освіти «бакалавр» за спеціальністю
071 «Облік і оподаткування»

Харківський національний технічний університет
сільського господарства імені Петра Василенка

Обсяг курсу – 4 кредити (ECTS): 30 годин лекції, 30 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,
- принципові,
- 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, принципи, 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

Лекційні заняття

- Тема 1 Класифікація обладнання.
- Тема 2 Машини для обробки овочів.
- Тема 3 Машини для обробки мяса.
- 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

Лекційні заняття

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

Практичні заняття

- Тема 5. Машини для обробки мяса та рыбы.
- Тема 6. Обладнання для приготування кави.
- Тема 7. СВЧ Микроволновки.

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 посилається 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 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. 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.