

МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ
Донецький національний університет економіки і торгівлі
імені Михайла Туган-Барановського

ЗАТВЕРДЖЕНО

На засіданні кафедри загальноінженерних
дисциплін та обладнання

Протокол №1 від «30» серпня 2021р.

Зав. кафедри



О.В. Омельченко

(підпис)

РОБОЧА ПРОГРАМА ДИСЦИПЛІНИ
«УСТАТКУВАННЯ ЗАКЛАДІВ ГОТЕЛЬНОГО І РЕСТОРАННОГО
ГОСПОДАРСТВА»

Ступінь: бакалавр

Кількість кредитів ECTS 4

Розробник: Омельченко О.В.
доцент кафедри
загальноінженерних дисциплін
та обладнання, к.т.н.

1. Опис дисципліни

Найменування показників	Характеристика дисципліни
Обов'язкова (для студентів спеціальності "назва спеціальності") / вибіркова дисципліна	Обов'язкова для студентів спеціальності 181 «Харчові технології»
Семестр (осінній / весняний)	Осінній
Кількість кредитів	4
Загальна кількість годин	120
Кількість змістових модулів	2
Лекції, годин	28
Практичні / семінарські, годин	14
Лабораторні, годин	-
Самостійна робота, годин	78
Тижневих годин для денної форми навчання:	
аудиторних	3
самостійної роботи студента	5,6
Вид контролю	екзамен

2. Програма дисципліни

Мета вивчення дисципліни полягає у формуванні у здобувачів вищої освіти професійних компетентностей в області розрахунку елементів обладнання, їх вибору, експлуатації та розміщення механічного, теплового і холодильного устаткування для закладів готельного і ресторанного господарства.

Завдання дисципліни полягає в теоретичній і практичній підготовці здобувачів ВО з апаратним оформленням процесів харчових виробництв, засвоєння студентами методик розрахунку обладнання, навчити студентів обґрунтовувати пропозиції з удосконалення технологічних процесів та обладнання використовуючі отримані знання.

Предмет: вивчення принципів роботи та улаштування устаткування устаткування закладів готельного і ресторанного господарства.

Зміст дисципліни розкривається в темах:

1. Класифікація торгово-технологічного обладнання.
2. Універсальні кухонні машини і приводи.
3. Посудомийні машини.
4. Сортувальне калібрувальне обладнання.
5. Очисне обладнання.
6. Подрібнююче обладнання.
7. Ріжуче обладнання.
8. Машини для обробки тіста.
9. Загальні відомості про теплове устаткування.
10. Устаткування з газовим нагріванням.
11. Устаткування з електричним нагріванням.

12. Холодильне устаткування.

Опанування дисципліни дозволяє забезпечити:

1) формування:

- фахових програмних компетентностей:

здатність до пошуку та аналізу інформації з різних джерел;

здатність обирати та експлуатувати технологічне обладнання, складати апаратурно-технологічні схеми виробництва харчових продуктів;

здатність проектувати нові або модернізувати діючі виробництва (виробничі дільниці).

2) досягнення **програмних результатів навчання:**

Виявляти творчу ініціативу та підвищувати свій професійний рівень шляхом продовження освіти та самоосвіти;

Проводити пошук та обробку науково-технічної інформації з різних джерел та застосовувати її для вирішення конкретних технічних і технологічних завдань;

Організовувати, контролювати та управляти технологічними процесами переробки продовольчої сировини у харчові продукти, у тому числі із застосуванням технічних засобів автоматизації і систем керування;

Обирати сучасне обладнання для технічного оснащення нових або реконструйованих підприємств (цехів), знати принципи його роботи та правила експлуатації, складати апаратурно-технологічні схеми виробництва харчових продуктів запроєктованого асортименту.

3) набуття **результатів навчання** (згідно Дублінських дескрипторів):

- знання:

класифікації торгово-технологічного обладнання;

універсальних кухонних машин і приводів.

посудомийних машин;

сортувально-калібрувального обладнання;

очисного обладнання;

подрібнюючого обладнання;

ріжучого обладнання;

машин для обробки тіста;

відомостей про теплове устаткування;

устаткування з газовим нагріванням;

устаткування з електричним нагріванням;

холодильного устаткування.

- уміння/навички:

аналізувати торговельне устаткування;

досліджувати механічне устаткування;

аналізувати теплове устаткування;

аналізувати смажильно-пекарське устаткування та пароконвектомати;

досліджувати холодильне устаткування.

3. Структура дисципліни

Назви змістових модулів і тем	Кількість годин (денна форма навчання)				
	усього	у тому числі			
		лекц.	пр./сем.	лаб.	СРС
1	2	3	4	5	6
Змістовий модуль 1. Механічне обладнання					
Тема 1. Класифікація торгово-технологічного обладнання	12	2	4	-	6
Тема 2. Універсальні кухонні машини і приводи	8	2	-	-	6
Тема 3. Посудомийні машини	8	2	-	-	6
Тема 4. Сортувально калібрувальне обладнання	8	2	-	-	6
Тема 5. Очисне обладнання	8	2	-	-	6
Тема 6. Подрібнююче обладнання	12	2	2	-	8
Тема 7. Ріжуче обладнання	8	2	-	-	6
Тема 8. Машини для обробки тіста	8	2	-	-	6
Разом за змістовим модулем 1	72	16	6	-	50
Змістовий модуль 2. Теплове та холодильне обладнання					
Тема 9. Загальні відомості про теплове устаткування	12	2	4	-	6
Тема 10. Устаткування з газовим нагріванням	10	2	-	-	8
Тема 11. Устаткування з електричним нагріванням	12	4	2	-	6
Тема 12. Холодильне устаткування	14	4	2	-	8
Разом за змістовим модулем 2	48	12	8	-	28
Усього годин	120	28	14	-	78

4. Теми семінарських/практичних/лабораторних занять

№ з/п	Тема практичного заняття	Кількість годин
1	Практичне заняття 1. Торговельне устаткування	4
2	Практичне заняття 2. Механічне устаткування (за видами)	2
3	Практичне заняття 3. Теплове устаткування	4
4	Практичне заняття 4. Смажильно-пекарське устаткування. Пароконвектомати.	2
5	Практичне заняття 5. Холодильне устаткування	2
Всього		14

5. Розподіл балів, які отримують студенти

Відповідно до системи оцінювання знань студентів ДонНУЕТ, рівень сформованості компетентностей студента оцінюються у випадку проведення екзамену: впродовж семестру (50 балів) та при проведенні підсумкового контролю - екзамену (50 балів).

**Оцінювання студентів протягом семестру
(очна форма навчання)**

№ теми семінарського/практичного заняття	Аудиторна робота				Позааудиторна робота	Сума балів
	Тестові завдання	Ситуаційні завдання, задачі	Обговорення теоретичних питань теми	ПМК	Завдання для самостійного виконання	
Змістовий модуль 1						
Тема 1			3		4	7
Тема 2			3	8	4	15
Разом за змістовим модулем 1			6	8	8	22
Змістовий модуль 2						
Тема 3			3		4	7
Тема 4			3		4	7
Тема 5			3	7	4	14
Разом за змістовим модулем 2			9	7	12	28
Усього годин			15	15	20	50

**Оцінювання студентів протягом семестру
(заочна форма навчання)**

Поточне тестування та самостійна робота			Підсумковий тест (екзамен)	Сума в балах
Змістовий модуль 1	Змістовий модуль 2	Індивідуальне завдання		
20	20	10	50	100

Загальне оцінювання результатів вивчення навчальної дисципліни

Оцінка		
100-бальна шкала	Шкала ECTS	Національна шкала
90-100	A	5, «відмінно»
80-89	B	4, «добре»
75-79	C	
70-74	D	3, «задовільно»
60-69	E	
35-59	FX	2, «незадовільно»
0-34	F	