

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 2022р.

Зав. кафедри



О.В. Омельченко

РОБОЧА ПРОГРАМА ДИСЦИПЛІНИ
«УСТАТКУВАННЯ ЗАКЛАДІВ РЕСТОРАННОГО ГОСПОДАРСТВА»

Ступінь: бакалавр

Кількість кредитів ECTS 4

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

2022 – 2023 навчальний рік

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 ресторанного господарства.

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

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

Зміст дисципліни розкривається в темах:

1. Класифікація торгово-технологічного обладнання.
2. Універсальні кухонні машини і приводи.
3. Посудомийні машини.
4. Сортувально-калібрувальне обладнання.
5. Очисне обладнання.
6. Подрібнювальне 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:

Інтегральних компетентностей

здатність розв'язувати складні спеціалізовані задачі та практичні проблеми технічного і технологічного характеру, що характеризуються комплексністю та невизначеністю умов у виробничих умовах підприємств харчової промисловості та ресторанного господарства та у процесі навчання, що передбачає застосування теоретичних основ та методів харчових та ресторанних технологій.

загальних програмних компетентностей:

знання і розуміння предметної області та професійної діяльності;

здатність вчитися і оволодівати сучасними знаннями;

здатність виявляти ініціативу та підприємливість;

навички використання інформаційних та комунікаційних технологій;

здатність до пошуку та аналізу інформації з різних джерел;

здатність оцінювати та забезпечувати якість виконуваних робіт;

здатність працювати в команді;

здатність працювати автономно;

навички здійснення безпечної діяльності;

прагнення до збереження навколишнього середовища;

здатність спілкуватися державною мовою як усно, так і письмово.

фахових програмних компетентностей:

здатність управляти технологічними процесами з використанням технічного, інформаційного та програмного забезпечення;

здатність укладати ділову документацію та проводити технологічні та економічні розрахунки;

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

здатність вирішувати питання раціонального використання просторових і матеріальних ресурсів, розробляти об'ємно-планувальні рішення закладів ресторанного господарства з використанням комп'ютерних технологій та САД-систем, забезпечувати виробництво кулінарної продукції у межах системи НАССР.

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;

знати правила моделювання сервісно-виробничих процесів закладів ресторанного господарства з використанням комп'ютерних технологій та CAD-систем і забезпечення їх апаратурного оформлення.

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.

- комунікація:

ефективно встановлювати і підтримувати комунікацію в навчальних ситуаціях, типових для майбутньої професійної діяльності, використовуючи ситуативну взаємодію в обмеженому колі осіб;

підтримувати розмову та аргументувати відносно тем, що обговорюються під час дискусій та семінарів, представляти та обґрунтовувати свої погляди на теми обговорення, використовуючи мовні форми, властиві для ведення дискусій;

інтеграція до соціальних груп, здатність до ефективної роботи в команді, сприйняття критики, порад і вказівок;

пояснювати, комунікувати, передавати досвід колегам, керівникам тощо;
здатність ефективно формувати комунікативну стратегію;

- відповідальність і автономія:

демонструвати соціальну відповідальність за результати прийняття рішень;

належним чином поводити себе і реагувати у типових академічних, професійних, світських і повсякденних ситуаціях, а також знати правила взаємодії між людьми у різних ситуаціях.

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	8	2	-	-	6
Тема 2. Універсальні кухонні машини і приводи	8	2	-	-	6
Тема 3. Посудомийні машини	8	2	-	-	6
Тема 4. Сортувально-калібрувальне обладнання	10	2	2	-	6
Тема 5. Очищувальне обладнання	10	2	2	-	6
Тема 6. Подрібнювальне 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	8	2	-	-	6
Тема 10. Устаткування з газовим нагріванням	10	2	-	-	8
Тема 11. Устаткування з електричним нагріванням	14	4	4	-	6
Тема 12. Холодильне устаткування	16	4	4	-	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. Конструктивні особливості та розрахунок сортувальних і калібрувальних машин	2
2	Практичне заняття 2. Конструктивні особливості та розрахунок очищувального устаткування	2
3	Практичне заняття 3. Конструктивні особливості та розрахунок устаткування для подрібнення	2
4	Практичне заняття 4. Конструктивні особливості та розрахунок смажильно-пекарського устаткування	4
5	Практичне заняття 5. Конструктивні особливості та розрахунок холодильного устаткування	4
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	1	1	1		4	7
Тема 2	1	1	1		4	7
Тема 3	1	1	1	8	4	15
Разом за змістовим модулем 1	3	3	3	8	12	29
Змістовий модуль 2						
Тема 4		1	1			2
Тема 4	1				4	5
Тема 5		1	1			2
Тема 5	1			7	4	12
Разом за змістовим модулем 2	2	2	2	7	8	21
Усього годин	5	5	5	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	