

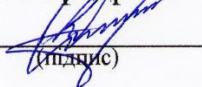
МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ
Донецький національний університет економіки і торгівлі
імені Михайла Туган-Барановського

ЗАТВЕРДЖЕНО

На засіданні кафедри загальноінженерних
дисциплін та обладнання

Протокол №1 від «26» серпня 2024р.

Зав. кафедри



О.В. Омельченко

(підпис)

РОБОЧА ПРОГРАМА ДИСЦИПЛІНИ
«УСТАТКУВАННЯ ЗАКЛАДІВ РЕСТОРАННОГО ГОСПОДАРСТВА»

Ступінь: бакалавр

Кількість кредитів ЄКТС 5

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

2024 – 2025 навчальний рік

1. Опис дисципліни

Найменування показників	Характеристика дисципліни
Обов'язкова (для студентів освітньої програми «назва освітньої програми») / вибіркова дисципліна	Обов'язкова дисципліна (ОП «Ресторанні технології»)
Семестр (осінній / весняний)	осінній
Кількість кредитів	4
Загальна кількість годин	150
Кількість змістових модулів	2
Лекції, годин	28
Практичні / семінарські, годин	28
Лабораторні, годин	-
Самостійна робота, годин	94
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:

Тема 1. Класифікація торгово-технологічного обладнання.

Тема 2. Універсальні кухонні машини і приводи.

Тема 3. Посудомийні машини.

Тема 4. Сортувально-калібрувальне обладнання.

Тема 5. Очисне обладнання.

Тема 6. Подрібнювальне обладнання.

Тема 7. Ріжуче обладнання.

Тема 8. Машини для обробки тіста.

Тема 9. Загальні відомості про теплове устаткування.

Тема 10. Устаткування з газовим нагріванням.

Тема 11. Устаткування з електричним нагріванням.

Тема 12. 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	8	2	-	-	6
Тема 2. Універсальні кухонні машини і приводи	12	2	2	-	8
Тема 3. Посудомийні машини	10	2	-	-	8
Тема 4. Сортувально-калібрувальне обладнання	18	2	6	-	10
Тема 5. Очищувальне обладнання	18	2	6	-	10
Тема 6. Подрібнювальне обладнання	16	2	4	-	10
Тема 7. Ріжуче обладнання	8	2	-	-	6
Тема 8. Машини для обробки тіста	8	2	-	-	6
Разом за змістовим модулем 1	98	16	18	-	64
Змістовий модуль 2. Теплове та холодильне обладнання					
Тема 9. Загальні відомості про теплове устаткування	8	2	-	-	6
Тема 10. Устаткування з газовим нагріванням	8	2	-	-	6
Тема 11. Устаткування з електричним нагріванням	20	4	6	-	10
Тема 12. Холодильне устаткування	16	4	4	-	8
Разом за змістовим модулем 2	52	12	10	-	30
Усього годин	150	28	28	-	94

4. Теми семінарських/практичних/лабораторних занять

№ з/п	Тема практичного заняття	Кількість годин
1	Практична робота 1. Універсальні кухонні машини	2
2	Практичне заняття 2. Конструктивні особливості та розрахунок сортувальних і калібрувальних машин	2
3	Практична робота 3. Машини для просіювання борошна	4
4	Практичне заняття 4. Конструктивні особливості та розрахунок очищувального устаткування	2
5	Практична робота 5. Машини для очищення овочів	4
6	Практичне заняття 6. Конструктивні особливості та розрахунок устаткування для подрібнення	2
7	Практична робота 7. Обладнання для подрібнення м'ясної сировини	2
8	Практичне заняття 8. Конструктивні особливості та розрахунок смажильно-пекарського устаткування	4
9	Практичне заняття 9. Водогрійне і допоміжне теплове обладнання.	2
10	Практичне заняття 10. Конструктивні особливості та розрахунок холодильного устаткування	4
Всього		28

5. Розподіл балів, які отримують студенти

- вид контролю: екзамен

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		1	4
Тема 2	1	1	1		1	4
Тема 3		1	1			2
Тема 3	1				1	2
Тема 4	1	1	1		1	4
Тема 5		1	1			2
Тема 5	1				1	2
Тема 6	1	1	1		1	4
Тема 7	1	1	1	5	1	9
Разом за змістовим модулем 1	7	7	7	5	7	33
Змістовий модуль 2						
Тема 8		1	1			2
Тема 8	1				1	2
Тема 9	1	1	1		1	4
Тема 10		1	1			2
Тема 10	1			5	1	7
Разом за змістовим модулем 2	3	3	3	5	3	17
Усього годин	10	10	10	10	10	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 ЄКТС	Національна шкала
90-100	A	5, «відмінно»
80-89	B	4, «добре»
75-79	C	
70-74	D	
60-69	E	3, «задовільно»
35-59	FX	2, «незадовільно»
0-34	F	