

**Державний вищий навчальний заклад
«Прикарпатський національний університет імені Василя Стефаника»**

Кафедра готельно-ресторанної та курортної справи

«ЗАТВЕРДЖУЮ»

Проректор _____

« ____ » _____ 20__ р.

РОБОЧА ПРОГРАМА НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ

«Устаткування закладів ГРГ»

спеціальність: 241 «готельно-ресторанна справа»

освітньо-професійна програма: «готельно-ресторанна справа»

інститут, факультет: факультет туризму

Івано-Франківськ – 2021 рік

Робоча програма навчальної дисципліни «Устаткування закладів ГРГ» для студентів спеціальності 241 «Готельно-ресторанна справа», освітньо-професійна програма: «готельно-ресторанна справа». 2021 р. 10 с.

Розробник:
Мендела Євгенія Миколаївна, асистент.

Робоча програма затверджена на засіданні кафедри готельно-ресторанної та курортної справи

Протокол від « » 2021 р., №

Завідувач кафедри готельно-ресторанної та курортної справи Клапчук В.М.
« » 20 р.

Схвалено Науково-методичною радою факультету туризму.

Протокол від « » 20 р., №

Голова

Чорна Л.В.

« » 20 р.

1. Опис навчальної дисципліни

Найменування показників	Галузь знань, напрям підготовки, освітньо-кваліфікаційний рівень	Характеристика навчальної дисципліни	
		денна форма навчання	заочна форма навчання
Кількість кредитів – 3,0		Нормативна	
Модулів – 1	спеціальність: <u>241</u> <u>«готельно-ресторанна справа»</u> освітня програма: <u>«готельно-ресторанна справа»</u>	Рік підготовки:	
Змістових модулів – 2		3-й	
Індивідуальне науково-дослідне завдання – <u>оволодіння методиками розрахунків теоретичної продуктивності, обґрунтованої кількості машин та апаратів для технічного оснащення закладів готельно-ресторанного господарства.</u>			
Загальна кількість годин – 90		Семестр	
		6-й	
Тижневих годин для денної форми навчання: 3 аудиторних – 46 самостійної роботи студента – 44	Освітній ступінь: <u>бакалавр</u>	Лекції	
		16 год.	
		Практичні, семінарські	
		0	
		Лабораторні	
		30 год.	
		Самостійна робота	
		44 год.	
		Індивідуальні завдання:	
		Вид контролю: <u>екзамен</u>	

Співвідношення кількості годин аудиторних занять до самостійної і індивідуальної роботи становить:

для денної форми навчання –
для заочної форми навчання –

2. Мета та завдання навчальної дисципліни

Мета: вивчення навчальної дисципліни "Устаткування закладів ГРГ" - є вивчення теоретичних основ процесів, що реалізуються в устаткуванні закладів готельно-ресторанного господарства, принципів його вибору за функціональним призначенням, технічними характеристиками, конструктивними та експлуатаційними особливостями, безпекою праці; підготовка спеціалістів, спроможних знати й вирішувати питання по використанню нових видів машин і апаратів; формування у студентів компетенцій фахівців галузі готельно-ресторанного господарства в нових ринкових умовах.

Завдання: оволодіння студентами знаннями щодо вимог до устаткування закладів готельно-ресторанного господарства;

У результаті вивчення навчальної дисципліни студент повинен:

знати:

- вимоги до оснащення житлової, адміністративної, обслуговуючої та підсобної груп приміщень закладів розміщення;
- технічні характеристики, номенклатуру, принцип дії та функціональне призначення побутових приладів, аудіо- та відеотехніки, якими оснащуються готельні номери;
- технічні характеристики, номенклатуру, принцип дії та функціональне призначення устаткування для клінінгу;
- теоретичні основи процесів теплової, механічної та холодильної обробки продуктів;
- технічні характеристики, номенклатуру, принцип дії та функціональне призначення устаткування закладів готельно-ресторанного господарства вітчизняних і закордонних фірм, основні фактори, які впливають на ефективність роботи апаратів;
- функціональне призначення та сфери використання машин і апаратів для механізації технологічних процесів закладів готельно-ресторанного господарства;
- методику розрахунків теоретичної продуктивності апаратів.

вміти:

- згідно вимог підбирати оснащення житлової, адміністративної, обслуговуючої та підсобної груп приміщень закладів розміщення;
- раціонально вибирати устаткування для закладів готельно-ресторанного господарства;
- оволодіти навичками праці з різними видами устаткування;
- вміти економічно обґрунтовувати технічне оснащення закладів готельно-ресторанного господарства.

3. Програма навчальної дисципліни

ЗМІСТОВИЙ МОДУЛЬ 1. СУТНІСТЬ ТА КЛАСИФІКАЦІЯ УСТАТКУВАННЯ ЗАКЛАДІВ ГОТЕЛЬНО-РЕСТОРАННОГО ГОСПОДАРСТВА.

Тема 1. Вступ. Класифікація, призначення, вимоги до устаткування закладів готельно-ресторанного господарства. Мета, завдання та зміст дисципліни. Поняття та класифікація устаткування закладів готельно-ресторанного господарства. Вимоги, які надаються до устаткування закладів готельно-ресторанного господарства. Класифікація та основні технічні характеристики устаткування закладів готельно-ресторанного господарства.

Тема 2. Оснащення та меблювання приміщень у закладах готельного господарства. Оснащення житлової групи приміщень закладів готельного господарства. Оснащення адміністративної групи приміщень закладів готельного господарства. Організація приміщень вестибюльної групи. Меблювання приміщень у закладах готельного господарства.

Тема 3. Мийне та очищувальне устаткування для закладів ресторанного господарства. Машина для миття посуду та їх класифікація. Машина для миття посуду періодичної дії. Машина для миття посуду безперервної дії. Устаткування для миття овочів.

ЗМІСТОВИЙ МОДУЛЬ 2. ХАРАКТЕРИСТИКА УСТАТКУВАННЯ ДЛЯ ЗАКЛАДІВ РЕСТОРАННОГО ГОСПОДАРСТВА.

Тема 1. Подрібнювальне та різальне устаткування для закладів ресторанного господарства. Овочерізальні та протиральні машини. Машина для обробки м'яса та риби. М'ясорубки. Куттери. Хліборізка.

Тема 2. Стравоварильне устаткування. Кавоварки. Характеристика варіння як одного із основних способів теплової обробки харчових продуктів. Харчоварильні котли. Пароварильні шафи. Рисоварки. Пастакукери. Водонагрівальне устаткування. Кавоварки.

Тема 3. Смажильно-пекарське устаткування. Пароконвектомати. Спосіб теплової обробки харчової продукції – смаження. Плити. Сковороди. Фритюрниці. Жарильно-пекарське устаткування. Пароконвекційні шафи. Грилі, шашличні печі.

Тема 4. Ваговимірювальне, контрольно-касове устаткування, холодильне устаткування. Призначення та класифікація ваговимірювального устаткування. Характеристика ваг, що застосовуються у

зкладах готельно-ресторанного господарства. Електронні контрольно-касові апарати.

Тема 5. Устаткування для шведського столу та кейтерингу. Призначення, конструктивні особливості салат-барів. Характеристика устаткування для шведського столу та ліній роздач. Сучасне устаткування для кейтерингу. Гастроємності. Пересувні візки. Диспенсери. Призначення допоміжного устаткування.

4. Структура навчальної дисципліни

Назви змістових модулів і тем	Кількість годин											
	денна форма						заочна форма					
	усього	у тому числі					усьо го	у тому числі				
		л	п	лаб	інд.	с.р.		л	п	лаб	інд.	с.р.
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13
Модуль 1												
Змістовий модуль 1. Сутність та класифікація устаткування закладів готельно-ресторанного господарства.												
Тема 1. Вступ. Класифікація, призначення, вимоги до устаткування закладів готельно-ресторанного господарства.	10	2	0	4	0	4	4	2	0	2	0	0
Тема 2. Оснащення та меблювання приміщень у закладах готельного господарства.	12	2	0	4	0	6	20	0	0	0	0	20
Тема 3. Мийне та очищувальне устаткування для закладів ресторанного господарства.	12	2	0	4	0	6	10	0	0	0	0	10
<i>Разом за змістовим модулем 1</i>	34	6	0	12	0	16	34	2	0	2	0	30
Змістовий модуль 2. Характеристика устаткування для закладів ресторанного господарства.												
Тема 1. Подрібнювальне та різальне устаткування для закладів ресторанного господарства.	12	2	0	4	0	6	20	0	0	0	0	20
Тема 2. Стравоварильне	8	2	0	2	0	4	12	0	0	0	0	12

устаткування. Кавоварки.												
Тема 3. Смажильно-пекарське устаткування. Пароконвектомати.	12	2	0	4	0	6	4	2	0	2	0	0
Тема 4. Ваговимірювальне, контрольно-касове устаткування, холодильне устаткування.	12	2	0	4	0	6	4	2	0	2	0	0
Тема 5. Устаткування для шведського столу та кейтерингу.	12	2	0	4	0	6	16	0	0	0	0	16
Разом за змістовим модулем 2	56	10	0	18	0	28	56	4	0	4	0	48
Модуль 2												
ІНДЗ	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
Усього годин	90	16	0	30	0	44	90	6	0	6	0	78

5. Теми семінарських занять (не передбачені)

№ з/п	Назва теми	Кількість годин
1		

6. Теми практичних занять (не передбачені)

№ з/п	Назва теми	Кількість годин
1		

7. Теми лабораторних занять

№ з/п	Назва теми	Кількість годин
1.	Вступ. Класифікація, призначення, вимоги до устаткування закладів готельно-ресторанного господарства.	4
2.	Оснащення та меблювання приміщень у закладах готельного господарства.	4
3.	Мийне та очищувальне устаткування для закладів ресторанного господарства.	4
4.	Подрібнювальне та різальне устаткування для закладів ресторанного господарства.	4
5.	Стравоварильне устаткування. Кавоварки.	2
6.	Смажильно-пекарське устаткування. Пароконвектомати.	4
7.	Ваговимірювальне, контрольно-касове устаткування, холодильне устаткування.	4
8.	Устаткування для шведського столу та кейтерингу.	4
	Всього:	30

8. Самостійна робота

№ з/п	Назва теми	Кількість годин
1	Будови і правила експлуатації електричних харчоварильних котлів.	6
2	Конструктивні елементи та використання пароварильних шаф.	6
3	Призначення та принцип дії кавоварок.	6
4	Які особливості процесу жаріння у фритюрі?	5
5	Що розуміють під охолодженням і заморожуванням харчових продуктів?	5
6	Будова та призначення холодильних шаф.	5
7	Як класифікується ваговимірвальне устаткування?	5
8	Назвіть основні елементи та принцип дії електронних ваг.	6
Всього:		44

9. Індивідуальні завдання

1. Функціональне призначення різних видів устаткування закладів готельно-ресторанного господарства.
2. Класифікація теплового устаткування за основними класифікаційними ознаками.
3. Основні засоби меблювання закладів готельно-ресторанного господарства залежно від призначення та функцій меблів.
4. Особливості будови посудомийних машин періодичної та безперервної дії.
5. Особливості конструкції, правила експлуатації автоклавів.
6. Класифікація, особливості будови та експлуатації НВЧ- та ІЧ-апаратів.
7. Призначення пароварильних шаф. Особливості конструкції, правила експлуатації пароварильних шаф.
8. Класифікація жарильно-пекарського устаткування за способом дії, за способом обігріву, за призначенням.
9. Конструктивні особливості стравоварильних котлів. Принцип дії стравоварильних котлів.
10. Технологічні вимоги до фритюрниць.
11. Призначення ваговимірвального устаткування.
12. Призначення, конструктивні особливості салат-барів, що охолоджуються.
13. Показники класифікації подрібнювально-різальних машин.
14. Конструктивні особливості хліборізальних машин різних видів.
15. Класифікація холодильного устаткування

10. Методи навчання

Форми та методи навчання: лекція, бесіда, дискусія, проблемний виклад навчального матеріалу, евристичний метод, дослідницький метод, метод проєктів, практичні методи (вправи).

11. Методи контролю

- 1) усне опитування на лабораторних заняттях;
- 2) письмові лабораторні роботи;
- 3) індивідуальні завдання;
- 4) тестування.

12. Розподіл балів, які отримують студенти

Змістовий модуль 1, 2								Тестування	Тестування	Сам.робота	Сума
T1	T2	T3	T4	T5	T6	T7	T8	№1	№2		
10	5	10	10	10	10	10	10	10	10	5	100

Шкала оцінювання: національна та ECTS

Сума балів за всі види навчальної діяльності	Оцінка ECTS	Оцінка за національною шкалою	
		для екзамену, курсового проєкту (роботи), практики	для заліку
90 – 100	A	відмінно	зараховано
80 – 89	B	добре	
70 – 79	C		
60 – 69	D		
50 – 59	E	задовільно	
26 – 49	FX	незадовільно з можливістю повторного складання	не зараховано з можливістю повторного складання
0-25	F	незадовільно з обов'язковим повторним вивченням дисципліни	не зараховано з обов'язковим повторним вивченням дисципліни

13. Методичне забезпечення

1. Устаткування закладів готельно-ресторанного господарства: методичні вказівки до самостійних робіт для здобувачів освітньо-професійного ступеня

фаховий молодший бакалавр галузь знань 24 Сфера обслуговування спеціальності 241 Готельно-ресторанна справа денної форми навчання/ уклад. Хомич А.В., Муха Н.В.. Любешів: Любешівський технічний коледж Луцького НТУ, 2020. 20с.

2. Устаткування закладів готельно-ресторанного господарства: навч. посіб. [для студ. вищих навчальних закладів напряму підготовки 6.140101 «Готельно-ресторанна справа»]/ Андрухів Я.М.: Івано-Франківськ: Фоліант, 2013. 290с.

14. Рекомендована література

1. Дейниченко Г.В., Афукова Н.О., Постнов Г.М., Дмитревський Д.В., Червоний В.М. Устаткування підприємств харчування. Практикум. Частина 2. Теплове устаткування. Харків: ІНКОС, 2016. 384с.

2. Саєнко Н.П., Волошенко Т.Д. Устаткування підприємств громадського харчування: підручник для учнів проф.-техн. навч. закл. К.: ТОВ “ЛДЛ”, 2005. 320 с.

3. Тарасенко І.І. Устаткування закладів ресторанного господарства (механічне): опорний конспект лекцій. К.: КНТЕУ, 2010. 56 с.

4. Шинкаренко О.П., Сидорчук Т.П., Дідик Л.М. Технічне оснащення підприємств громадського харчування. Частина 1 Механічне устаткування: Оріяна-Нова. Львів 2015. 336с.

15. Інформаційні ресурси

1. HoReCa сервіс Львів [Електронний ресурс]. URL: <http://tehnika-ua.com>.
2. Професійне обладнання для ресторанів, кафе, барів – InoxTrade [Електронний ресурс]. URL: <https://inox-trade.com.ua>.