



**КИЇВСЬКИЙ НАЦІОНАЛЬНИЙ ТОРГОВЕЛЬНО-
ЕКОНОМІЧНИЙ УНІВЕРСИТЕТ**
ФАКУЛЬТЕТ РЕСТОРАННО-ГОТЕЛЬНОГО ТА ТУРИСТИЧНОГО
БІЗНЕСУ
КАФЕДРА ІНЖЕНЕРНО-ТЕХНІЧНИХ ДИСЦИПЛІН
СИЛАБУС (SYLLABUS)

Назва дисципліни



**УСТАТКУВАННЯ
ЗАКЛАДІВ
РЕСТОРАННОГО
ГОСПОДАРСТВА /
EQUIPMENT FACILITIES OF
RESTAURANT
BUSINESSES**

Викладач (-і)



ТАРАСЕНКО ІГОР ІВАНОВИЧ
канд. техн. наук, доцент

Контакти

м. Київ, вул. Кіото, 19 ауд. А-225,
тел.: (044) 531-48-65

E-mail:

i.tarasenko@knute.edu.ua

**Сторінка дисципліни в системі
дистанційного навчання КНТЕУ**

<http://ldn.knute.edu.ua/course/view.php?id=625>

Консультації

Відповідно до графіку
індивідуальних консультацій:
<https://knute.edu.ua/blog/read/?pid=11>

Мова викладання: українська, англійська

Рік навчання. 2020/2021.

Семестр. II.

Коротка анотація. Дисципліна формує у здобувачів вищої освіти базові компетентності – опанування принципів вибору, розміщення, експлуатації, технічного обслуговування і ремонту різних видів устаткування закладів ресторанного господарства

Галузь знань	Спеціальність	Спеціалізація	Тип дисципліни
18 «Виробництво та технології» / Production and Technology	181 «Харчові технології» / Food Technologies	Технологія та організація ресторанного бізнесу / Technologies and organization in the Restaurant Business	Нормативна

Метою дисципліни “Устаткування закладів ресторанного господарства” є формування у студентів цілісності знань та навиків щодо механізації технологічних процесів приготування продуктів ресторанного господарства, їх удосконалення, вибору, розміщення, експлуатації, технічного обслуговування і ремонту механічного, теплового, холодильного і торговельного устаткування закладів ресторанного господарства, теоретичних основ процесів теплової, механічної та холодильної обробки продуктів ресторанного господарства.

3. Результати навчання - полягають у досягненні мети та виконанні означених завдань:

- знання призначення, будови і принципу дії устаткування;
- закладів ресторанного господарства;
- опанування навиками роботи на устаткуванні, які необхідні в подальшій професійній діяльності;
- знання технічних вимог безпеки при роботі з устаткуванням.
- знання вимог щодо підключення устаткування до електромереж, водопостачання та каналізації;
- вміння кваліфіковано вирішувати питання раціональної експлуатації устаткування
- вміння розраховувати продуктивність і коефіцієнт використання машин і апаратів;
- вміння здійснювати підбір устаткування для закладів ресторанного господарства різного типу.
- вміння розробляти завдання на проведення технічного переоснащення устаткуванням закладів готельно господарства;

4. Обсяг дисципліни. Дисципліна «Устаткування закладів готельно-ресторанного господарства» нормативна, містить 6 кредитів ECTS. Загальна кількість годин – 180 з них 30 – лекцій, 60 – лабораторних занять і 90 – самостійної роботи.

5. Пререквізити – дисципліна «Устаткування закладів ресторанного господарства» займає одне з ключових місць у навчальному плані підготовки бакалаврів та у структурно-

логічній схемі і є базою для вивчення дисциплін «Технологія продукції ресторанного господарства», «Організація ресторанного господарства».

6. Технічне й програмне забезпечення /обладнання – Вивчення дисципліни передбачає використання діючих зразків механічного, теплового, холодильного та торговельного устаткування, комп'ютерної техніки та програмних продуктів (систем автоматизації діяльності закладів ресторанного господарства).

7. Календарно-тематичний план (схема вивчення дисципліни)

Назва теми	Кількість годин				Форми контролю	Навчальний тиждень
	Всього годин/кредитів	з них				
		лекції	лабораторні заняття	самостійна робота студентів		
1	2	3	4	5	6	
Розділ 1. Механічне устаткування						
Тема 1.1. Загальні відомості про механічне устаткування закладів ресторанного господарства. Сортувально-калібрувальне і очищувальне устаткування	12	2	4	6	ПО	1
Тема 1.2. Мийне і місильно-перемішувальне устаткування	12	2	4	6	УО	2
Тема 1.3. Подрібнювальне і різальне устаткування	17	2	8	7	Т	3
Тема 1.4. Дозувально-формувальне і пресувальне устаткування. Універсальні кухонні машини	8	2		6	УО	4
Розділ 2. Теплове устаткування						
Тема 2.1. Способи теплової обробки харчових продуктів та джерела теплової енергії. Класифікація, загальні принципи будови і розрахунку теплового устаткування.	8	2		6	УО, Т	5
Тема 2.2. Універсальні (багатофункціональні) теплові апарати.	16	2	8	6	Т	6
Тема 2.3. Варильне устаткування	9	2	4	3	УО, Т	7
Тема 2.4. Жарильно-пекарське устаткування	10	2	4	4	ПО	8
Тема 2.5. Водогрійне і допоміжне теплове устаткування.	8	2		6	УО	9

Розділ 3. Холодильне устаткування						
Тема 3.1. Фізичні основи і технічні засоби одержання низьких температур. Основні конструктивні елементи холодильних машин	10	2		8	УО	10
1	2	3	4	5	6	
Тема 3.2. Торговельно-технологічне холодильне устаткування	14	2	8	4	Т	11
Розділ 4. Торговельне устаткування						
Тема 4.1. Ваговимірювальне устаткування Торговельні автомати	14	2	4	8	УО	12
Тема 4.2. Реєстратори розрахункових операцій	11	2	4	5	Т	13
Тема 4.3. Підіймально-транспортне устаткування. Системи автоматизації діяльності закладів ресторанного господарства	20	2	12	6	УО, Т	14
Тема 4.4. Забезпечення виробничих процесів немеханічним (нейтральним) устаткуванням. Комплектація устаткуванням виробничих, торговельних, допоміжних і складських приміщень закладів ресторанного господарства	11	2		9	УО, ІЗ	15
Разом по дисципліні	180/6	30	60	90		
Підсумковий контроль - екзамен						

Примітка: УО – усне опитування; Т- тестування; КР – виконання контрольної роботи; ІЗ – виконання індивідуального завдання та його захист.

8. Система оцінювання та вимоги

Підсумкова модульна оцінка за семестр є сумою балів, отриманих студентом за виконання індивідуальних завдань та балів за результатами опитувань і тестувань. Максимальна модульна оцінка 100 балів.

Види робіт	Кількість балів
1	2
Тема 1.1. Загальні відомості про механічне устаткування закладів ресторанного господарства. Сортувальне-калібрувальне і очищувальне устаткування	
Виконання лабораторної роботи № 1	4
Виконання індивідуального завдання (СР)	3
Тема 1.2. Мийне і місильно-перемішувальне устаткування	
Виконання лабораторної роботи № 2	4
Виконання індивідуального завдання (СР)	3
Тема 1.3. Подрібнювальне і різальне устаткування	
Виконання лабораторної роботи № 3	4
Виконання лабораторної роботи № 4	4
Виконання індивідуального завдання (СР)	2
Тема 1.4. Дозувально-формувальне і пресувальне устаткування. Універсальні кухонні машини	
Виконання індивідуального завдання (СР)	3
Тема 2.1. Способи теплової обробки харчових продуктів та джерела теплової енергії. Класифікація, загальні принципи будови і розрахунку теплового устаткування.	
Виконання індивідуального завдання (СР)	3
Тема 2.2. Універсальні (багатофункціональні) теплові апарати.	
Виконання лабораторної роботи № 5	4
Виконання лабораторної роботи № 6	4
Виконання індивідуального завдання (СР)	3
Тема 2.3. Варильне устаткування	
Виконання лабораторної роботи № 7	4
Виконання індивідуального завдання (СР)	2
Тема 2.4. Жарильно-пекарське устаткування	
Виконання лабораторної роботи № 8	
Виконання індивідуального завдання (СР)	3
Тема 2.5. Водогрійне і допоміжне теплове устаткування.	
Виконання індивідуального завдання (СР)	2
Тема 3.1. Фізичні основи і технічні засоби одержання низьких температур. Основні конструктивні елементи холодильних машин	
Виконання індивідуального завдання (СР)	3
Тема 3.2. Торговельно-технологічне холодильне устаткування	
Виконання лабораторної роботи № 9	4
Виконання лабораторної роботи № 10	4
Виконання індивідуального завдання (СР)	2
Тема 4.1. Ваговимірвальне устаткування Торговельні автомати	

1	2
Виконання лабораторної роботи № 11	4
Виконання індивідуального завдання (СР)	3
Тема 4.2. Реєстратори розрахункових операцій	
Виконання лабораторної роботи № 12	4
Виконання індивідуального завдання (СР)	2
Тема 4.3. Підіймально-транспортне устаткування. Системи автоматизації діяльності закладів ресторанного господарства	
Виконання лабораторної роботи № 13	4
Виконання лабораторної роботи № 14	4
Виконання лабораторної роботи № 15	4
Виконання індивідуального завдання (СР)	3
Тема 4.4. Забезпечення виробничих процесів немеханічним (нейтральним) устаткуванням. Комплектація устаткуванням виробничих, торговельних, допоміжних і складських приміщень закладів ресторанного господарства	
Разом :Аудиторна робота	60
Самостійна робота	40
Всього:	100

Екзаменаційна оцінка є результатом виконання екзаменаційного іспиту. Робочою програмою передбачено 15 лабораторних занять, загальна сума балів за виконання лабораторних робіт складає 60 балів, за виконання самостійних робіт складає – 40 балів.

Максимальна екзаменаційна оцінка становить 100 балів.

9. Рекомендована література (основні джерела):

1. Наказ міністерства Економіки та з питань європейської інтеграції України № 2 від 3 січня 2003 року «Про затвердження Рекомендованих норм технічного оснащення закладів ресторанного господарства». – К.: 2003.
2. Про застосування реєстраторів розрахункових операцій у сфері торгівлі, громадського харчування та послуг. Закон України 6.07.1995 року №265/95-ВР.
3. Торговельне обладнання: підручник / А.А. Мазаракі, С.Л. Шаповал, І.І. Тарасенко, О.П., Шинкаренко – К. : Київ. нац. торг.-екон. ун-т, 2018. – 320 с.
4. Устаткування закладів ресторанного господарства : навч. посіб. для студ. вищ. навч. закл. / [А.А. Мазаракі, С.Л. Шаповал, І.І. Тарасенко та ін. / за ред. А.А. Мазаракі] – К. : Київ. нац. торг.-екон. ун-т, 2013. – 640 с.
5. Устаткування закладів ресторанного господарства: підручник / Доценко В.Ф., Губеня В.О. – Київ: Кондор-Видавництво, 2016.

Інтернет-ресурси:

1. Сайт компанії «Новий проект». - Режим доступу: www.np.com.ua
2. Сайт компанії «Silence». - Режим доступу : www.silence.com.ua
3. Сайт компанії «Меркс». - Режим доступу : www.merx.ua.
4. Сайт компанії «Ефес». – Режим доступу : www.efes.com.ua.
5. Офіційний сайт Міністерства економіки та з питань європейської інтеграції України. – Режим доступу : www.me.kmu.gov.ua.
6. Сайт компанії «Раціональ». – Режим доступу : www.rational-online.com.
7. Сайт компанії «D2 System». – Режим доступу : www.d2.ua
8. Сайт компанії «Профітекс». - Режим доступу: www.profitex.com.