



Одним з визначальних факторів високоефективної і якісної роботи закладів ресторанного господарства є впровадження і використання сучасного торгово-технологічного устаткування.

**Метою** дисципліни “Устаткування закладів ресторанного господарства” є формування у студентів комплексу знань та навиків щодо автоматизації технологічних процесів у ресторанному господарстві, їх удосконалення, вибору, розміщення, експлуатації і технічного обслуговування механічного, теплового, холодильного і торговельного устаткування закладів

ресторанного господарства, теоретичних основ процесів теплової, механічної та холодильної обробки продуктів ресторанного господарства.

Досягнення мети забезпечується формуванням у здобувачів ряду компетентностей:

- знання технічних характеристик устаткування, конструкції та принципу дії, особливостей його експлуатації;
- опанування навиками роботи на устаткуванні, які необхідні в подальшій професійній діяльності;
- знання технічних вимог безпеки при роботі з устаткуванням.
- здатність розраховувати продуктивність і коефіцієнт використання машин і апаратів;
- вміння здійснювати підбір устаткування виробничих, торговельних, допоміжних і складських приміщень закладів ресторанного господарства.

***Тематичне наповнення дисципліни:***

- ~ Механічне устаткування.
- ~ Теплове устаткування.
- ~ Холодильне устаткування.
- ~ Торговельне устаткування.
- ~ Системи автоматизації діяльності закладів ресторанного господарства.
- ~ Комплектація устаткуванням виробничих, торговельних, допоміжних і складських приміщень закладів ресторанного господарства.