СИЛАБУС ОСВІТНЬОЇ КОМПОНЕНТИ

Устаткування в ресторанній індустрії

спеціальність	G13 Харчові технології	обов'язковість дисципліни	Обов'язкова
освітня програма	Харчові технології в ресторанній індустрії	факультет	переробних і харчових виробництв
освітній рівень	перший (бакалаврський) рівень	кафедра	Обладнання та інжинірингу переробних і харчових виробництв

ВИКЛАДАЧ

Загорулько Олексій Євгенович

Вища освіта – спеціальність обладнання переробних і харчових виробництв
Науковий ступень – кандидат технічних наук за спеціальністю 05.18.12 процеси і обладнання харчових, мікробіологічних та фармацевтичних виробництв,
Вчене звання – доцент кафедри процесів, апаратів та автоматизації харчових виробництв
Досвід роботи – понад 20 років
Показники професійної активності:

- Керівник держбюджетних тем на замовлення МОН України та госпдоговірних робіт.
- автор понад 250 наукових праць, зокрема публікацій у періодичних наукових виданнях, що включені до переліку фахових видань України, та публікацій, що включені до наукометричної бази Scopus;
- автор більше 30 навчально-методичних видань;
- автор понад 40 патентів;
- учасник щорічних наукових і методичних конференцій.

телефон	0995432624	електронна пошта	panamari73@gmail.com	дистанційна підтримка	Moodle

До викладання дисципліни долучені: к.т.н., доц. Ляшенко Б.В.

ЗАГАЛЬНА ІНФОРМАЦІЯ ПРО ОСВІТНЮ КОМПОНЕНТУ (ДИСЦИПЛІНУ)

Мета	**Формування у здобувачів вищої освіти теоретичних знань та практичних навичок, пов'язаних із механізацією та контролем технологічних процесів виробництва харчової продукції, їх удосконаленням, вибором, розміщенням, експлуатацією, технічним обслуговуванням технологічного устаткування для закладів ресторанної індустрії, теоретичних основ механічного, теплового та холодильного оброблення сировини**
Формат	**лекції, лабораторні заняття, самостійна робота, командна робота**
Деталізація результатів навчання і форм їх контролю	• **знати теоретичні основи процесів механічного, теплового та холодильного оброблення сировини (ІК, ЗК01, СК15, ПР01, ПР04) / оцінювання за результатами лабораторної роботи;** • **розуміти номенклатуру, конструкцію, принцип дії, технічні характеристики технологічного устаткування та особливості його експлуатації (ЗК01, СК21, ПР01, ПР13) / оцінювання за результатами лабораторної роботи;** • **знати методику розрахунку теоретичної продуктивності устаткування (ЗК01, ЗК06, СК21, ПР04, ПР13) / оцінювання за результатами лабораторної роботи;** • **вміти виконувати інженерні розрахунки елементів технологічних машин і режимів роботи різних видів устаткування (ЗК06, СК21, ПР04, ПР13) / оцінювання за результатами лабораторної роботи;** • **вміти раціонально обирати устаткування та економічно обґрунтовувати технічне оснащення закладів ресторанної індустрії (ЗК06, СК21, ПР07, ПР13) / оцінювання за результатами лабораторної роботи;** • **володіти теоретичними знаннями та практичними навичками експлуатації і технічного обслуговування устаткування ресторанної індустрії (ЗК06, СК21, ПР07, ПР13) / оцінювання за результатами лабораторної роботи.**
Обсяг і форми контролю	**5 кредитів ECTS (150 годин): 46 годин лекції, 32 години лабораторні; підсумковий контроль – екзамен**
Вимоги викладача	**вчасне виконання завдань, активність, командна робота**
Умови зарахування	**згідно з навчальним планом**

ДОПОВНЮЄ СТАНДАРТ ОСВІТИ І ОСВІТНЮ ПРОГРАМУ

ІК Здатність розв'язувати складні спеціалізовані задачі та практичні проблеми технічного і технологічного характеру, що характеризуються комплексністю та невизначеністю умов у виробничих умовах закладів ресторанної індустрії та у процесі навчання, що передбачає застосування теоретичних основ та методів харчових технологій **ЗК01. Знання і розуміння предметної області та професійної діяльності** **ЗК06. Здатність оцінювати та забезпечувати якість виконуваних робіт** **СК15. Здатність впроваджувати у виробництво технології харчових продуктів на основі розуміння сутності перетворень основних компонентів продовольчої сировини впродовж технологічного процесу**	**Програмні результати**	**ПР01. Знати і розуміти основні концепції, теоретичні та практичні проблеми в галузі харчових технологій та ресторанній індустрії** **ПР04. Проводити пошук та обробку науково-технічної інформації з різних джерел та застосовувати її для вирішення конкретних технічних і технологічних завдань в ресторанній індустрії** **ПР07. Організовувати, контролювати та управляти технологічними процесами переробки продовольчої сировини у харчові продукти, у тому числі із застосуванням технічних засобів автоматизації і систем керування** **ПР13. Обирати сучасне обладнання для технічного оснащення нових або реконструйованих підприємств (цехів), зокрема закладів ресторанної індустрії, знати принципи його роботи та правила експлуатації, складати апаратурно-технологічні схеми виробництва харчових продуктів**

СК21. Здатність обирати та експлуатувати технологічне обладнання, складати апаратурно-технологічні схеми виробництва харчових продуктів, зокрема для закладів ресторанної індустрії.		**запроєктованого асортименту**

СТРУКТУРА ОСВІТНЬОЇ КОМПОНЕНТИ (ДИСЦИПЛІНИ)

Розділ 1. МЕХАНІЧНЕ УСТАТКУВАННЯ

Лекція 1.	**Загальні відомості про технологічні машини**			**Самостійна робота**	**Загальні відомості про технологічні машини** **Універсальні кухонні машини** **Сортувально-калібрувальне устаткування** **Мийне устаткування** **Очищувальне устаткування** **Подрібнювальне устаткування** **Різальне устаткування** **Місильно-перемішувальне устаткування** **Дозувально-формувальне устаткування** **Вимірювальне устаткування закладів ресторанного господарства та торгівлі** **Контрольно-касове обладнання** **Торговельні автомати та обладнання для кейтерінгу**
Лекція 2.	**Універсальні кухонні машини**				
Лекція 3.	**Сортувально-калібрувальне устаткування**	**Лабораторно-практичне заняття 1 (ЛЗ 1)**	**Дослідження техніко-економічних показників універсальних кухонних машин**		
Лекція 4.	**Мийне устаткування**	**ЛЗ 2**	**Дослідження техніко-економічних показників посудо-мийних машин**		
Лекція 5.	**Очищувальне устаткування**	**ЛЗ 3**	**Дослідження техніко-економічних показників дискових овочерізальних машин**		
Лекція 6.	**Подрібнювальне устаткування**				
Лекція 7.	**Різальне устаткування**				
Лекція 8.	**Місильно-перемішувальне устаткування**	**ЛЗ 4**	**Дослідження техніко-економічних показників м’ясорубок**		
Лекція 9.	**Дозувально-формувальне устаткування**				
Лекція 10.	**Торговельні автомати та обладнання для кейтерінгу**				
Лекція 11.	**Обладнання для фасування та пакування товарів**				

Розділ 2 ТЕПЛОВЕ І ХОЛОДИЛЬНЕ УСТАТКУВАННЯ					
Лекція 12.	Загальні принципи будови і класифікація теплових апаратів	ЛЗ 5	Тепловий баланс апаратів	Самостійна робота	Характеристика основних способів теплової обробки харчових продуктів. Джерела теплоти і теплоносії Загальні принципи будови і класифікація теплових апаратів Теплогенеруючі пристрої Тепловий розрахунок апаратів Стравоварильне устаткування Жарильно-пекарське устаткування Пароконвектомати Апарати інфрачервоного і надвисокочастотного нагрі-вання кулінарних виробів Універсальні теплові апарати Апарати для виготовлення кип’ятку та гарячих напоїв Допоміжне устаткування та устаткування з використанням гастроємностей Класифікація торгового холодильного обладнання Холодильні вітрини, холодильні прилавки. Бонети, холодильні ларі та скрині Холодильні шафи та холодильні камери Спеціалізоване холодильне обладнання. Холодильний транспорт
Лекція 13.	Теплогенеруючі пристрої				
Лекція 14.	Тепловий розрахунок апаратів				
Лекція 15.	Стравоварильне устаткування	ЛЗ 6	Дослідження техніко-економічних показників варильного устаткування		
Лекція 16.	Жарильно-пекарське устаткування	ЛЗ 7	Дослідження техніко-економічних показників універсальних теплових апаратів (плит кухонних)		
Лекція 17.	Пароконвектомати				
Лекція 18.	Апарати інфрачервоного і надвисокочастотного нагрівання кулінарних виробів				
Лекція 19.	Універсальні теплові апарати				
Лекція 20.	Апарати для виготовлення кип’ятку та гарячих напоїв	ЛЗ 8	Дослідження техніко-економічних показників водогрійних апаратів		
Лекція 21.	Допоміжне устаткування та устаткування з використанням гастроємностей				
Лекція 22.	Холодильні вітрини, холодильні прилавки. Бонети, холодильні ларі та скрині Холодильні шафи та холодильні камери.				
Лекція 23.	Спеціалізоване холодильне обладнання. Холодильний транспорт				

ОСНОВНА ЛІТЕРАТУРА ТА МЕТОДИЧНІ МАТЕРІАЛИ

Література

1. Дмитревський Д. В. Механічне обладнання: навч. посібник / Д.В. Дмитревський, Д.В. Горєлков, В.В. Гузенко, В.М. Червоний. Електрон. дані. – Х. : ХДУХТ, 2020. – 198 с.
2. Постнов Г.М. Механічне обладнання : навч. посіб. / Г.М. Постнов, Н.О., Афукова, Д.В. Дмитревський, – Харків : ХДУХТ, 2013. – 202 с.
3. Доценко В. Ф., Губеня В. О. Устаткування закладів ресторанного господарства : підручник. – Київ : Кондор, 2016. – 636 с.
4. Черевко О. І. Обладнання підприємств сфери торгівлі : навч. посібник / О. І. Черевко, О. В. Новікова, В. О. Потапов – К. : Ліра – К, 2010. – 648 с.
6. Гуць В. Технологічне устаткування готелів, готельних комплексів : підручник. / В.С. Гуць, О.А. Коваль, В.А. Русавська. – Київ, Ліра-К, 2021. 568 с.

Методичне забезпечення

1. Устаткування в ресторанній індустрії: Робоча програма для здобувачів першого (бакалаврського) рівня вищої освіти денної та заочної форми здобуття освіти спеціальності 181 «Харчові технології» (освітня програма «Харчові технології в ресторанній індустрії») / укладачі: О.Є. Загорулько, Б.В. Ляшенко. – Харків : ДБТУ, 2024.
2. Устаткування в ресторанній індустрії: курс лекцій з дисципліни для здобувачів першого (бакалаврського) рівня вищої освіти денної та заочної форми здобуття освіти спеціальності 181 «Харчові технології» (освітня програма «Харчові технології в ресторанній індустрії») / укладачі: О.Є. Загорулько, Б.В. Ляшенко, Д.В. Дмитревський, А.М. Загорулько. – Харків : ДБТУ, 2024.
3. Устаткування в ресторанній індустрії: методичні вказівки до виконання лабораторних робіт з дисципліни для здобувачів першого (бакалаврського) рівня вищої освіти денної та заочної форми здобуття освіти спеціальності 181 «Харчові технології» (освітня програма «Харчові технології в ресторанній індустрії») / укладачі: О.Є. Загорулько, Б.В. Ляшенко, Д.В. Дмитревський, А.М. Загорулько. – Харків : ДБТУ, 2024.
4. Устаткування в ресторанній індустрії: методичні вказівки для самостійного вивчення дисципліни для здобувачів першого (бакалаврського) рівня вищої освіти денної та заочної форми здобуття освіти спеціальності 181 «Харчові технології» (освітня програма «Харчові технології в ресторанній індустрії») / укладачі: О.Є. Загорулько, Б.В. Ляшенко, Д.В. Дмитревський, А.М. Загорулько. – Харків : ДБТУ, 2024.

СИСТЕМА ОЦІНЮВАННЯ

СИСТЕМА		БАЛИ	ДІЯЛЬНІСТЬ, ЩО ОЦІНЮЄТЬСЯ
Підсумкове оцінювання	100 бальна ECTS (стандартна)	до 60	Поточне оцінювання
		до 40	підсумкове опитування
Поточне оцінювання		до 20	відповіді на питання
		до 20	усні відповіді на лабораторно-практичних заняттях
		до 20	результат засвоєння блоку самостійної роботи

НОРМИ АКАДЕМІЧНОЇ ЕТИКИ ТА ДОБРОЧЕСНОСТІ

Всі учасники освітнього процесу (в тому числі здобувачі освіти) повинні дотримуватися кодексу академічної доброчесності та вимог, які прописані у положенні «Про академічну доброчесність учасників освітнього процесу ДБТУ»: виявляти дисциплінованість, вихованість, поважати гідність один одного, проявляти доброзичливість, чесність, відповідальність.