СИЛАБУС Устаткування закладів ресторанного господарства	
Опис навчальної дисципліни	
Ступінь вищої освіти	Бакалавр
Галузь знань	18 Виробництво та технології
Спеціальність	181 Харчові технології
Освітньо-професійна програма	«Ресторанні технології першого бакалаврського рівня»
Навчальний рік	2024-2025
Семестр	3
Курс	2
Група	Б-ХТ 23 д
Анотація курсу	Головна мета курсу «Устаткування закладів ресторанного господарства» є набуття здобувачами знань і навичок пов'язаних з удосконаленням технологічних процесів виготовлення продукції підприємствами харчування шляхом їх механізації, а також вибором, розміщенням, експлуатацією, технічним обслуговуванням і ремонтом механічного, теплового, холодильного, торговельного, підйомно-транспортного устаткування ресторанних підприємств.
Мова викладання курсу	Українська
Місце дисципліни в освітній програмі	
Компетентності	Здобувач повинен знати: - призначення устаткування; - вимоги до устаткування; - класифікація устаткування та його маркування - експлуатація устаткування та вимоги безпеки; - механічне устаткування, призначення і класифікація; - теплове устаткування, призначення і експлуатація; - холодильне устаткування, фізичні і технічні засоби одержання температур; - торговельне устаткування; - системи автоматизації закладів ресторанного господарства; - комплектація устаткуванням закладів ресторанного господарства; - розміщення і підключення устаткування.
Загальні компетентності	К01 Знання і розуміння предметної області та професійної діяльності К02 Здатність вчитися і оволодівати сучасними знаннями. К04 Навички використання інформаційних та комунікаційних технологій К06 Здатність оцінювати та забезпечувати якість виконуваних робіт. К07 Навички працювати в команді. К08 Здатність працювати автономно. К09 Навички здійснення безпечної діяльності.

Спеціальні компетентності	К16 Здатність управляти технологічними процесами з використанням технічного, інформаційного та програмного забезпечення. К18 Здатність забезпечувати якість і безпеку продукції на основі відповідних стандартів та у межах систем управління безпечністю харчових продуктів під час їх виробництва і реалізації. К21 Здатність обирати експлуатувати технологічне обладнання, складати апаратурно-технологічні схеми виробництва харчових продуктів
Програмні результати	ПР01 Знати і розуміти основні концепції, теоретичні та практичні проблеми в галузі харчових технологій. ПР02 Виявляти творчу ініціативу та підвищувати свій професійний рівень шляхом продовження освіти та самоосвіти. ПР04 Проводити пошук та обробку науково-технічної інформації з різних джерел та застосовувати її для вирішення конкретних технічних і технологічних завдань. 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), знати принципи його роботи та правила експлуатації, складати апаратурно-технологічні схеми виробництва харчових продуктів запроектованого асортименту. ПР16. Дотримуватися правил техніки безпеки та проводити технічні та організаційні заходи щодо організації безпечних умов праці під час виробничої діяльності.
Пререквізити	Вивчення дисципліни «Устаткування закладів ресторанного господарства»» складає основу вивчення таких дисциплін, як: «Технологія харчових виробництв», «Товарознавство», «Технологія ресторанної продукції».
Зміст дисципліни та оцінювання результатів навчання	
	Тема1. Загальні відомості про механічне устаткування закладів ресторанного господарства. Тема 2. Сортувально- калібрувальне і очищувальне устаткування. Тема 3. Мийне устаткування. Тема 4. Подрібнювальне устаткування. Тема 5. Різальне устаткування. Тема 6. Місильно- перемішувальне устаткування Тема 7. Дозувально- формувальне та пресувальне устаткування. Тема 8. Універсальні кухонні машини.

	Тема 9. Підбір, розміщення і монтаж механічного устаткування Тема 10. Загальні відомості про способи теплової обробки харчових продуктів. Тема 11. Джерела теплової енергії. Тема 12. Загальні конструктивні особливості будови теплових апаратів. Тема 13. Жарильно- пекарське обладнання. Тема 14. Універсальні теплові апарати (плити, пароконвектомати, НВЧ- шафи). Тема 15. Харчоварильне устаткування. Тема 16. Водогрійне устаткування. Тема 17. Допоміжне теплове обладнання Тема 19. Торговельно- технологічне холодильне устаткування Тема 20. Ваговимірювальне устаткування Тема 21. Реєстратори розрахункових операцій. Тема 22. Торговельні автомати. Тема 23. Системи автоматизації закладів ресторанного господарства. Тема 24.Комплектація устаткуванням приміщень різного призначення, його розміщення та підключення.
Основні література та інформаційні джерела	Устаткування закладів ресторанного господарства: навч. посіб. (для студ. вищ. навч. закл.,які навч. за спец.» Технологія харчування») / І.О. Конвісер, Г.А. Бублик, Т.Б.Паригіна та ін. ; за ред. І.О. Конвісера. – К. : Київ. нац.. торг. екон. – ун-т, 2005. 2. Конвісер І.Ю. Холодильна технологія харчових продуктів /І.О. Конвісер, Т.Б. Паригіна,-- К,: Київ, нац.. торг- екон. ун-т, 2001. 3. Шаповал С.В. Устаткування закладів ресторанного господарства / С.В. Шаповал, І.І. Тарасенко, О.П. Шинкаренко.—К. : Київ. Нац..,тогр.-екон. ун-т, 2010.
Обсяг навчальної дисципліни	Загальна кількість годин – 180 / 6 кредитів Лекцій – 60. Пр – 40. СВ-80 Вид контролю – екзамен. Максимальна кількість балів за екзамен – 100.
Система оцінювання	Максимальна кількість балів за поточну навчальну роботу – 100; робота на навчальних заняттях (у т.ч. виконання практичних робіт) – 30 балів, виконання індивідуального завдання – 20 балів, участь у конференціях, круглих столах, конкурсах, підготовка доповідей, тез, статей, есе, результат неформальної/інферальної освіти – 10 балів, підсумкова модульна контрольна – 40 балів. Результат підсумкового (семестрового) контролю з навчальної дисципліни визначається як середньоарифметична сума балів поточної навчальної роботи та екзамену.