

ОБЛАДНАННЯ ПІДПРИЄМСТВ ГРОМАДСЬКОГО ХАРЧУВАННЯ

Тип дисципліни	Вибіркова
Рівень вищої освіти	Перший (бакалаврський)
Мова викладання	Українська
Семестр	
Кількість встановлених кредитів ЄКТС	4,0
Форми навчання, для яких викладається дисципліна	Денна/заочна

Результати навчання: вміти: користуватися галузевою нормативно-технічною документацією; дотримуватися безпечних прийомів експлуатації обладнання у громадському харчуванні; виконувати окремі види ремонтних робіт; добирати торговельне та технологічне обладнання згідно з технологічними процесами в громадському харчуванні. Знати: основи організації виробництва та обслуговування у громадському харчуванні, основні види нормативно-технічної документації спеціальну термінологію; різні види обладнання в громадському харчуванні, їх будову, призначення та окремі технологічні характеристики; основні прийоми і правила безпечної роботи на обладнанні.

Необхідні обов'язкові попередні та супутні дисципліни: теоретичні основи теплотехніки; гідравліка, гідро- та пневмоприводи; електротехніка, електроніка та МПТ; взаємозамінність, стандартизація та технічні вимірювання, деталі машин, процеси та апарати харчових виробництв, експлуатація та обслуговування машин, загальна технологія харчових дисциплін та технології галузі.

Зміст навчальної дисципліни: механічне устаткування підприємств громадського харчування, теплове устаткування підприємств громадського харчування, холодильне устаткування підприємств громадського харчування, торгова техніка, підйомно-транспортне устаткування.

Запланована навчальна діяльність: лекції - 34 год., лабораторні роботи 17 год., розрахунково-графічна робота, самостійна робота - 69 год., разом 120 год.

Форми (методи) навчання: словесні (розповідь, пояснення, бесіди), лабораторні (виконання робіт), розрахунково-графічна робота (проекування механізмів для громадського харчування), групові та індивідуальні консультації.

Форми оцінювання результатів навчання: усне опитування, тестування, контрольні роботи, захист лабораторних робіт і практичних робіт, залік.

Вид семестрового контролю: залік.

Рекомендована література:

1. Устаткування закладів ресторанного господарства: Навч. Посібник / І.О. Конвісер, Г.А. Бублик, Т.Б. Паригіна, Ю.М.Григор'єв; за ред. І.О. Конвісера. - К.: Київ. Нац. Торг.-екон. Ун-т, 2005.- 566 с.
2. Елхина В.Д. Механическое оборудование предприятий общественного питания. - М.: Издательский центр «Академия», 2006. - 336 с.
3. Ботов М.И., Елхина В.Д., Голова нов О.М. Тепловое оборудование предприятий торговли и общественного питания. - М.: Издательский центр «Академия», 2003. - 464с.
4. Стрельцов А.Н., Шишов В.В. Холодильное оборудование предприятий торговли и общественного питания. - М.: Издательский центр «Академия», 2006. - 272 с.
5. Конвісер І.А. и др. Холодильная техника и холодильная технология. Лаб практикум: учеб. пособие для торг. вузов.-К.: Выща шк., головное изд-во. 1978.-119с.

Викладач: канд. техн. наук, доцент Мартинюк А.В., Медведчук Н.К.