

ТЕМАТИЧНИЙ ПЛАН

№ п/п	Назва теми	Питання самостійного вивчення	К-сть год.
1	Загальні відомості про торговельно-технологічне устаткування	Маркування механічного устаткування. Передавальні механізми.	2
2	Устаткування сортувально-калібрувальне та очищувальне	Типи калібрувальних машин. Пристрій для чищення риби. Просіювачі.	4
3	Устаткування подрібнювальне	Розмелювальні машини та механізми. Кутери, блендери. Машини для приготування картопляного пюре.	3
4	Устаткування різальне	Машини для нарізання м'ясних напівфабрикатів. Машини для розпушування м'яса.	4
5	Устаткування місильно-перемішувальне	Міксери, соковитискачі, барні комбайни, їх характеристика	4
6	Устаткування дозувально-формувальне	Машини для формування вареників та пельменів. Машини для дозування крему та тіста.	4
7	Устаткування мийне	Машини для миття посуду безперервної дії.	3
8	Універсальні кухонні машини	Змінні механізми універсальних кухонних машин. Умови безпечної експлуатації.	3
9	Ваговимірювальне устаткування	Перевірка і порядок клеймування ваг і гир. Вимоги до ваг.	4
10	Устаткування для розрахунків у ЗРГ	Призначення ЕККА, їх місце в організації роботи ЗРГ. Відповідальність за порушення експлуатації.	4
11	Підіймально-транспортне устаткування.	Засоби малої механізації, їх характеристика	3
12	Класифікація способів теплової обробки продуктів	Характеристика способів теплової обробки . Пристрої для спалювання газоподібного палива.	3
13	Обладнання для варіння	Газові котли, кавоварки, сосисковарки, особливості будови, принцип роботи.	4
14	Апарати ІЧ і НВЧ-нагріву кулінарних виробів	Характеристика окремих моделей мікрохвильових печей	4
15	Апарати для смаження та випікання	Жарочні апарати для двохстороннього смаження. Багатофункціональне устаткування	6
16	Універсальні теплові апарати	Газові плити, особливості конструкції, умови безпечної експлуатації	4
17	Водонагрівальне обладнання	Водонагрівачі, особливості будови, умови безпечної експлуатації	4
18	Допоміжне теплове обладнання	Механізовані лінії з комплектації обідів. Теплові стійки, теплові шафи,	3

		термостати.	
19	Холодильні машини	Холодильні агрегати, характеристика основних типів. Теплоізоляційні матеріали холодильного обладнання.	4
20	Торговельно-технологічне холодильне устаткування	Холодильні столи, призначення. Особливості будови, правила безпечної експлуатації.	6
21	Торговельно-технологічне устаткування барних стійок	Пристрої для охолодження і відпуску пива, газованих напоїв.	2
Разом			78

Тема 1. Загальні відомості про торговельно-технологічне устаткування

Перелік питань

1. Маркування механічного устаткування.
2. Передавальні механізми.

Література

Основна:

1. Конвісер І.О. Устаткування закладів ресторанного господарства: Навчальний посібник: Київ: КНТЕУ, 2005. С. 17-22.
2. Шаповал С.Л. Устаткування закладів ресторанного господарства: Навчальний посібник: Київ., 2011 С. 7-12.
3. Шинкаренко О.П. Технічне оснащення підприємств громадського харчування: Підручник. Львів Оріяна-Нова, 2005. С. 13-15.

Додаткова:

1. Саєнко Н.П. Устаткування підприємств громадського харчування: Підручник: Київ «ЛДЛ», 2005 С. 39-41.

Запитання для самоперевірки:

1. Яке призначення передавального механізму?
2. Назвіть передавальні механізми технологічних машин.
3. Дайте визначення передавального числа.
4. Назвіть основні принципи маркування машин та механізмів.
5. Опишіть призначення технічної документації машин та механізмів.

Рекомендації щодо оформлення самостійної роботи:

питання самостійної роботи опрацювати письмово в зошиті.

Тема 2. Устаткування сортувально-калібрувальне та очищувальне

Перелік питань

1. Типи калібрувальних машин
2. Пристрій для чищення риби.
3. Просіювачі.

Література

Основна:

1. Конвісер І.О. Устаткування закладів ресторанного господарства: Навчальний посібник: Київ: КНТЕУ, 2005 С.27-32.
2. Шаповал С.Л. Устаткування закладів ресторанного господарства: Навчальний посібник: Київ., 2011 С.29-36;46-53.
3. Шинкаренко О.П. Технічне оснащення підприємств громадського харчування: Підручник. Львів Оріяна-Нова, 2005. С.129-135.

Додаткова:

1. Саєнко Н.П. Устаткування підприємств громадського харчування: Підручник: Київ «ЛДЛ», 2005 С. 82-84;

Запитання для самоперевірки:

1. Назвіть призначення і види сортувально-калібрувального устаткування.
2. На які види поділяються просіювачі?
3. Опишіть будову і принцип дії просіювачів із обертовим ситом.
4. Вкажіть основні конструктивні елементи та принципи дії вібропросіювачів.
5. Охарактеризуйте правила експлуатації просіювачів.

Рекомендації щодо оформлення самостійної роботи:

питання самостійної роботи опрацювати письмово в зошиті.

ТЕМА 3 УСТАТКУВАННЯ ПОДРІБНЮВАЛЬНЕ

План

1. Розмелювальні машини та механізми.
2. Кутери, блендери.
3. Машини для приготування картопляного пюре.

Література

Основна:

1. Конвісер І.О. Устаткування закладів ресторанного господарства: Навчальний посібник: Київ: КНТЕУ, 2005 С.43-48;49-53.
2. Шаповал С.Л. Устаткування закладів ресторанного господарства: Навчальний посібник: Київ., 2011 С. 76-94.
3. Шинкаренко О.П. Технічне оснащення підприємств громадського харчування: Підручник. Львів Оріяна-Нова, 2005. С.89-97;104-109.

Додаткова:

1. Саєнко Н.П. Устаткування підприємств громадського харчування: Підручник: Київ «ЛДЛ», 2005 С.60-71.

Запитання для самоперевірки

1. Назвіть види розмелювальних машин та механізмів.
2. Яким чином регулюється ступінь подрібнення в розмелювальних машинах і механізмах?
3. Яке призначення кутера?
4. Яке призначення блендера?
5. Назвіть робочий орган та принцип дії блендера.

Методичні рекомендації

Питання самостійної роботи опрацювати письмово в зошиті.

ТЕМА 4 УСТАТКУВАННЯ РІЗАЛЬНЕ

План

1. Машини для нарізання м'ясних напівфабрикатів.
2. Машини для розпушування м'яса.

Література

Основна:

1. Конвісер І.О. Устаткування закладів ресторанного господарства: Навчальний посібник: Київ: КНТЕУ, 2005 С.70-75.
2. Шаповал С.Л. Устаткування закладів ресторанного господарства: Навчальний посібник: Київ., 2011 С.108-129.
3. Шинкаренко О.П. Технічне оснащення підприємств громадського харчування: Підручник. Львів Оріяна-Нова, 2005. С.109-113.

Додаткова:

1. Саєнко Н.П. Устаткування підприємств громадського харчування: Підручник: Київ «ЛДЛ», 2005 С. 80-82.

Запитання для самоперевірки

1. Які машини використовуються для оброблення м'яса та риби?
2. Вкажіть призначення м'ясорубок та основні частини.
3. Які машини використовуються для перемішування фаршу?
4. Призначення та принцип дії машин для розпушування м'яса.
5. Охарактеризуйте робочі органи і принцип дії м'ясорозрихлювача.

Методичні рекомендації

Питання самостійної роботи опрацювати письмово в зошиті.

ТЕМА 5 УСТАТКУВАННЯ МІСИЛЬНО-ПЕРЕМІШУВАЛЬНЕ

План

1. Міксери, соковитискачі, барні комбайни, їх характеристика.

Література

Основна:

1. Конвісер І.О. Устаткування закладів ресторанного господарства: Навчальний посібник: Київ: КНТЕУ, 2005 С.87-93.
2. Шаповал С.Л. Устаткування закладів ресторанного господарства: Навчальний посібник: Київ., 2011 С.168-180.
3. Шинкаренко О.П. Технічне оснащення підприємств громадського харчування: Підручник. Львів Оріяна-Нова, 2005. С.153-163.

Додаткова:

1. Саєнко Н.П. Устаткування підприємств громадського харчування: Підручник: Київ «ЛДЛ», 2005 С. 102-109.

Запитання для самоперевірки

1. Назвіть основні частини міксера.
2. Визначте призначення та область використання соковитискачів.
3. Визначте умови безпечної експлуатації малогабаритного устаткування.

Методичні рекомендації

Питання самостійної роботи опрацювати письмово в зошиті.

ТЕМА 6 УСТАТКУВАННЯ ДОЗУВАЛЬНО-ФОРМУВАЛЬНЕ

План

1. Машини для формування вареників та пельменів.
2. Машини для дозування крему та тіста.

Література

Основна:

1. Конвісер І.О. Устаткування закладів ресторанного господарства: Навчальний посібник: Київ: КНТЕУ, 2005 С.96-107.
2. Шаповал С.Л. Устаткування закладів ресторанного господарства: Навчальний посібник: Київ., 2011 С. 96-97;206-208.
3. Шинкаренко О.П. Технічне оснащення підприємств громадського харчування: Підручник. Львів Оріяна-Нова, 2005. С.117-124.

Додаткова:

1. Саєнко Н.П. Устаткування підприємств громадського харчування: Підручник: Київ «ЛДЛ», 2005 С.112-117.

Запитання для самоперевірки

1. Які переваги використання машин для формування вареників і пельменів порівняно з ручним виготовленням?
2. Назвати рухомі робочі деталі пельменного автомата.
3. В якому порядку додають тісто і фарш в бункери?
4. Вкажіть принцип дії дозаторів крему.
5. Конструктивні особливості та принцип дії машин для розкачування тіста.

Методичні рекомендації

Питання самостійної роботи опрацювати письмово в зошиті.

ТЕМА 7 УСТАТКУВАННЯ МИЙНЕ

План

1. Машини для миття посуду безперервної дії.

Література

Основна:

1. Конвісер І.О. Устаткування закладів ресторанного господарства: Навчальний посібник: Київ: КНТЕУ, 2005 С.119-124.
2. Шаповал С.Л. Устаткування закладів ресторанного господарства: Навчальний посібник: Київ., 2011 С. 62-75.
3. Шинкаренко О.П. Технічне оснащення підприємств громадського харчування: Підручник. Львів Оріяна-Нова, 2005. С.179-188.

Додаткова:

1. Саєнко Н.П. Устаткування підприємств громадського харчування: Підручник: Київ «ЛДЛ», 2005 С. 111-113.

Запитання для самоперевірки

1. Поясніть принцип дії посудомийних машин безперервної дії.
2. В яких секціях обробки посуду в машинах безперервної дії і для чого використовується рециркуляція води?
3. Які використовують способи миття?
4. Назвіть види мийного устаткування?
5. З яких операцій складається технологічний процес миття посуду?

Методичні рекомендації

Питання самостійної роботи опрацювати письмово в зошиті.

ТЕМА 8 УНІВЕРСАЛЬНІ КУХОННІ МАШИНИ

План

1. Змінні механізми універсальних кухонних машин.
2. Умови безпечної експлуатації.

Література

Основна:

1. Конвісер І.О. Устаткування закладів ресторанного господарства: Навчальний посібник: Київ: КНТЕУ, 2005 С.124-130.
2. Шаповал С.Л. Устаткування закладів ресторанного господарства: Навчальний посібник: Київ., 2011 С.219-227.
3. Шинкаренко О.П. Технічне оснащення підприємств громадського харчування: Підручник. Львів Оріяна-Нова, 2005. С.26-34.

Додаткова:

1. Саєнко Н.П. Устаткування підприємств громадського харчування: Підручник: Київ «ЛДЛ», 2005 С.

Запитання для самоперевірки

1. Що таке універсальна кухонна машина?
2. Які переваги універсальних кухонних машин?
3. Які є види універсальних кухонних машин?
4. У чому полягає принципова відмінність конструкції барного комбайна від інших універсальних кухонних машин?

Методичні рекомендації

Питання самостійної роботи опрацювати письмово в зошиті.

ТЕМА 9 ВАГОВИМІРЮВАЛЬНЕ УСТАТКУВАННЯ

План

1. Перевірка і порядок клеймування ваг і гир.
2. Вимоги до ваг.

Література

Основна:

1. Конвісер І.О. Устаткування закладів ресторанного господарства: Навчальний посібник: Київ: КНТЕУ, 2005 С.457-459.
2. Шинкаренко О.П. Технічне оснащення підприємств громадського харчування: Підручник. Львів Оріяна-Нова, 2005. С.188-209.

Додаткова:

1. Саєнко Н.П. Устаткування підприємств громадського харчування: Підручник: Київ «ЛДЛ», 2005 С. 39-48.

Запитання для самоперевірки

1. У чому полягають переваги електронних ваг порівняно з важільними (механічними)?
2. Що таке межа зважування та як її визначити?
3. Які можуть бути причини виходу з ладу електронної ваги?
4. Що таке допустима похибка зважування на електронній вазі та як часто її необхідно перевіряти?
5. Яку інформацію можна прочитати на індикаторному табло електронної ваги?

Методичні рекомендації

Питання самостійної роботи опрацювати письмово в зошиті.

ТЕМА 10 УСТАТКУВАННЯ ДЛЯ РОЗРАХУНКІВ У ЗРГ

План

1. Призначення ЕККА, їх місце в організації роботи ЗРГ.
2. Відповідальність за порушення експлуатації.

Література

Основна:

1. Конвісер І.О. Устаткування закладів ресторанного господарства: Навчальний посібник: Київ: КНТЕУ, 2005 С.459-461.
2. Шинкаренко О.П. Технічне оснащення підприємств громадського харчування: Підручник. Львів Оріяна-Нова, 2005. С.210-228

Додаткова:

1. Дісяк М.Я.. Устаткування підприємств громадського харчування С. 5-9.

Запитання для самоперевірки

1. Вказати роль ЕККА в організації роботи підприємств ресторанного господарства.
2. Дати класифікацію ЕККА.
3. Описати організацію обслуговування ЕККА.
4. Правила експлуатації та умови ефективної умови ЕККА.

Методичні рекомендації

Питання самостійної роботи опрацювати письмово в зошиті.

ТЕМА 11 ПІДЙМАЛЬНО-ТРАНСПОРТНЕ УСТАТКУВАННЯ

План

1. Засоби малої механізації, їх характеристика.

Література

Основна:

1. Конвісер І.О. Устаткування закладів ресторанного господарства: Навчальний посібник: Київ: КНТЕУ, 2005 С.551-555.

Додаткова:

1. Саєнко Н.П. Устаткування підприємств громадського харчування: Підручник: Київ «ЛДЛ», 2005 С. 252-260.

Запитання для самоперевірки

1. Значення та місце механізації вантажно-розважувальних робіт на підприємствах ресторанного господарства.
2. Класифікація підйомно-транспортного устаткування.
3. Основні вузли та елементи машин і механізмів для переміщення вантажів.
4. Вантажопідйомне устаткування: лебідки, талі, тельфери, ліфти, підйомники, їхня будова, робота.
5. Правила експлуатації підйомно-транспортного устаткування.

Методичні рекомендації

Питання самостійної роботи опрацювати письмово в зошиті.

ТЕМА 12 КЛАСИФІКАЦІЯ СПОСОБІВ ТЕПЛОВОЇ ОБРОБКИ ПРОДУКТІВ

План

1. Характеристика способів теплової обробки.
2. Пристрої для спалювання газоподібного палива.

Література

Основна:

1. Конвісер І.О. Устаткування закладів ресторанного господарства: Навчальний посібник: Київ: КНТЕУ, 2005 С.137-144.

Додаткова:

1. Саєнко Н.П. Устаткування підприємств громадського харчування: Підручник: Київ «ЛДЛ», 2005 С. 138-173.

Запитання для самоперевірки

1. Назвіть основні способи теплової обробки продуктів.
2. Визначте допоміжні способи теплової обробки продуктів.
3. Опишіть поверхневий нагрів.
4. Визначте особливості НВЧ- нагріву та ІЧ- нагріву.

Методичні рекомендації

Питання самостійної роботи опрацювати письмово в зошиті.

ТЕМА 13 ОБЛАДНАННЯ ДЛЯ ВАРІННЯ

План

1. Газові котли, кавоварки, сосисковарки, особливості будови, принцип роботи.

Література

Основна:

1. Конвісер І.О. Устаткування закладів ресторанного господарства: Навчальний посібник: Київ: КНТЕУ, 2005 С.181-186.

Додаткова:

1. Саєнко Н.П. Устаткування підприємств громадського харчування: Підручник: Київ «ЛДЛ», 2005 С.149-173; 245-249.

Запитання для самоперевірки

1. Назвіть позитивні якості та недоліки апаратів з газовим нагріванням.
2. Вкажіть види газових пальників та їх будову.
3. Опишіть особливості конструкції та умови експлуатації газових котлів.
4. Опишіть конструкцію кавоварок безперервної дії.
5. Визначте призначення та умови безпечної експлуатації сосисковарок.

Методичні рекомендації

Питання самостійної роботи опрацювати письмово в зошиті.

ТЕМА 14 АПАРАТИ ІЧ І НВЧ-НАГРІВУ КУЛІНАРНИХ ВИРОБІВ

План

1. Характеристика окремих моделей мікрохвильових печей.

Література

Основна:

1. Конвісер І.О. Устаткування закладів ресторанного господарства: Навчальний посібник: Київ: КНТЕУ, 2005 С.189-193.

Додаткова:

1. Саєнко Н.П. Устаткування підприємств громадського харчування: Підручник: Київ «ЛДЛ», 2005 С.206-218.

Запитання для самоперевірки

1. Назвіть переваги та недоліки НВЧ - нагріву.
2. Визначте особливості оброблення продуктів у полях надвисокої частоти.
3. Назвіть нагрівальний елемент мікрохвильової печі.
4. Визначте умови безпечної експлуатації мікрохвильових печей

Методичні рекомендації

Питання самостійної роботи опрацювати письмово в зошиті.

ТЕМА 15 АПАРАТИ ДЛЯ СМАЖЕННЯ ТА ВИПІКАННЯ

План

1. Жарочні апарати для двохстороннього смаження.
2. Багатофункціональне устаткування.

Література

Основна:

1. Конвісер І.О. Устаткування закладів ресторанного господарства: Навчальний посібник: Київ: КНТЕУ, 2005 С.202-210

Додаткова:

1. Саєнко Н.П. Устаткування підприємств громадського харчування: Підручник: Київ «ЛДЛ», 2005 С.135-138.

Запитання для самоперевірки

1. Призначення апаратів для двохстороннього смаження.
2. Основні конструктивні особливості апаратів для двохстороннього смаження.
3. Переваги багатофункціонального устаткування.

Методичні рекомендації

Питання самостійної роботи опрацювати письмово в зошиті.

ТЕМА 16 УНІВЕРСАЛЬНІ ТЕПЛОВІ АПАРАТИ

План

1. Газові плити, особливості конструкції, умови безпечної експлуатації.

Література

Основна:

1. Конвісер І.О. Устаткування закладів ресторанного господарства: Навчальний посібник: Київ: КНТЕУ, 2005 С.214-221.

Додаткова:

1. Саєнко Н.П. Устаткування підприємств громадського харчування: Підручник: Київ «ЛДЛ», 2005 С. 149-157.

Запитання для самоперевірки

1. Дайте класифікацію устаткування з газовим обігрівом.
2. Опишіть будову газової секційно-модульної плити.
3. Охарактеризуйте побутові газові плити.
4. Визначте умови безпечної експлуатації газових плит.

Методичні рекомендації

Питання самостійної роботи опрацювати письмово в зошиті.

ТЕМА 17 ВОДОНАГРІВАЛЬНЕ ОБЛАДНАННЯ

План

1. Водонагрівачі, особливості будови, умови безпечної експлуатації.

Література

Основна:

1. Конвісер І.О. Устаткування закладів ресторанного господарства: Навчальний посібник: Київ: КНТЕУ, 2005 С.226-230.

Додаткова:

1. Саєнко Н.П. Устаткування підприємств громадського харчування: Підручник: Київ «ЛДЛ», 2005 С. 252-256.

Запитання для самоперевірки

1. Для чого призначені водонагрівачі.
2. Основні конструктивні особливості водонагрівачів.
3. Принцип роботи водонагрівачів.
4. Умови безпечної експлуатації водонагрівачів.

Методичні рекомендації

Питання самостійної роботи опрацювати письмово в зошиті.

ТЕМА 18 ДОПОМІЖНЕ ТЕПЛОВЕ ОБЛАДНАННЯ

План

1. Механізовані лінії з комплектації обідів.
2. Теплові стійки, теплові шафи, термостати.

Література

Основна:

1. Конвісер І.О. Устаткування закладів ресторанного господарства: Навчальний посібник: Київ: КНТЕУ, 2005 С.234-241.

Додаткова:

1. Саєнко Н.П. Устаткування підприємств громадського харчування: Підручник: Київ «ЛДЛ», 2005 С. 265-273.

Запитання для самоперевірки

1. Визначте призначення механізованих ліній роздачі.
2. Назвіть комплектацію устаткуванням механізованих ліній роздачі.
3. Призначення теплових стійок, теплових шаф та термостатів, їх використання.

Методичні рекомендації

Питання самостійної роботи опрацювати письмово в зошиті.

ТЕМА 19 ХОЛОДИЛЬНІ МАШИНИ

План

1. Холодильні агрегати, характеристика основних типів.
2. Теплоізоляційні матеріали холодильного обладнання.

Література

Основна:

1. Конвісер І.О. Устаткування закладів ресторанного господарства: Навчальний посібник: Київ: КНТЕУ, 2005 С.327-335.

Додаткова:

2. Саєнко Н.П. Устаткування підприємств громадського харчування: Підручник: Київ «ЛДЛ», 2005 С. 283-285.

Запитання для самоперевірки

1. Призначення теплоізоляційних матеріалів холодильного устаткування.
2. Характеристика теплоізоляційних матеріалів та вимоги до них.
3. Опишіть основні типи холодильних агрегатів.

Методичні рекомендації

Питання самостійної роботи опрацювати письмово в зошиті.

ТЕМА 20 ТОРГОВЕЛЬНО- ТЕХНОЛОГІЧНЕ ХОЛОДИЛЬНЕ УСТАТКУВАННЯ

План

1. Холодильні столи, призначення.
2. Особливості будови, правила безпечної експлуатації.

Література

Основна:

1. Конвісер І.О. Устаткування закладів ресторанного господарства: Навчальний посібник: Київ: КНТЕУ, 2005 С.368-370.

Додаткова:

2. Саєнко Н.П. Устаткування підприємств громадського харчування: Підручник: Київ «ЛДЛ», 2005 С. 310-312.

Запитання для самоперевірки

1. Опишіть призначення холодильних столів.
2. Визначте особливості будови холодильних столів.
3. Вкажіть правила безпечної експлуатації холодильних столів.

Методичні рекомендації

Питання самостійної роботи опрацювати письмово в зошиті.

ТЕМА 21 ТОРГОВЕЛЬНО -ТЕХНОЛОГІЧНЕ УСТАТКУВАННЯ БАРНИХ СТІЙОК

План

1. Пристрої для охолодження і відпуску пива, газованих напоїв.

Література

Основна:

1. Конвісер І.О. Устаткування закладів ресторанного господарства: Навчальний посібник: Київ: КНТЕУ, 2005 С.374-377.

Додаткова:

2. Саєнко Н.П. Устаткування підприємств громадського харчування: Підручник: Київ «ЛДЛ», 2005 С.311-312.

Запитання для самоперевірки

- 1.Визначте призначення та конструктивні особливості пристроїв для охолодження і відпуску пива.
- 2.Опишіть конструктивні особливості пристроїв для охолодження і відпуску газованих напоїв..

Методичні рекомендації

Питання самостійної роботи опрацювати письмово в зошиті.