



УЧЕБНА ПРОГРАМА

EN315

ИНЖЕНЕРНО ОБОРУДВАНЕ НА ХОТЕЛИ И РЕСТОРАНТИ

Приета: прот. № 12 от 01.12.2015 г. Актуализирана : прот. № 16 от 17 06 2016 г.

Лектор: проф. д-р инж. Димитър Юдов, д-р Даниела Марева

АНОТАЦИЯ

Курсът “ Инженерно оборудване на хотели и ресторанти ” (ИОХР) има за задача да запознае студентите с основни електрически и електронни прибори, използвани при експлоатацията на обществени сгради, като хотели и ресторанти.

Дисциплината е специализираща в областта на електрическото и електронно оборудване на хотели и ресторанти.

На семинарните и лабораторни упражнения студентите придобиват знания и опит в изследването на електрическото и електронно оборудване на хотели и ресторанти.

Студентите правят компютърна симулация на разработени симулационни PSPICE модели на изследваните обекти.

ОСНОВНИ ЦЕЛИ

Основна цел на дисциплината е да формира знания и умения за проектиране, избор и компютърно изследване и анализ на електрическото и електронно оборудване на хотели и ресторанти.

В края на обучението си по дисциплината „Инженерно оборудване на хотели и ресторанти“ студентът ще :

- познава основните параметри и характеристики на осветителните уредби в хотелите и ресторантите;
- познава основните параметри и характеристики на кухненско оборудване-кухненски печкии фурни, хладилници, фризери и др. ;
- познава основните параметри и характеристики на отоплителни уредби и прибори за нагряване на вода;
- познава основните параметри и характеристики на системите за информационно обслужване;
- познава основните параметри и характеристики на системите за аварийна защита-пожар, нерегламентирани действия, видео наблюдения.

ПРЕДПОСТАВКИ

Дисциплината е специализираща за специалността и изисква предварително изучаване на материала по дисциплините: Електротехника, Измервания в електротехниката и електрониката и Електронна схемотехника, Токозахранващи устройства, Микропроцесорна техника и др.

СТАТУТ И СТРУКТУРА

специалност	статут	Кредити	редовно обучение				задочно обучение			
			л	с	у	общ	л	с	у	общ
СИИТ	Задължителна	6	30	20	10	60	15	10	5	30

СЪДЪРЖАНИЕ :

Тема 1. Общи понятия за инженерно оборудване на хотели и ресторанти. Технически параметри и характеристики на електрическото оборудване.

Тема 2. . Видове електрическото оборудване на хотели и ресторанти. Особенности.

Тема 3. Кухненско оборудване- електрически печки и фурни. Конвенционални(50Хц) и електронизирани електрически печки и фурни(ВЧ-индукционни, микровълнови). Електрически и технико-икономически показатели.

Тема 4. Кухненско оборудване- хладилници и фризери. Конвенционални и електронизирани хладилници и фризери. Електрически и технико-икономически показатели.

Тема 5. Оборудване за нагряване на вода. Индивидуални и групови.Конвенционални (50Хц) и електронизирани (индукционни котлони, индукционни бойлери). Слънчеви колектори

Тема 6. Климатизи и климатични инсталации- - централизиранни и локални. Конвенционални (50Хц) и електронизирани климатизи(инверторни). Електрически и технико-икономически показатели.

Тема 7. Вътрешни осветителни уредби.Групови и локални. Конвенционални (50Хц) и електронизирани (инверторни). Принципи на действие. Особенности на експлоатацията.

Тема 8. Въшни осветителни уредби. Прожекторно осветление на сцени и зали.Улично осветление. Особенности на експлоатацията.

Тема 9. Резервирано хранване. Индивидуални (UPS) и групови.Конвенционални (50Хц) и електронизирани (инверторни).

Тема 10.Допълни източници на електрическа енергия (собствени ЕЦ).

Тема 11. Зарядни устройства. Конвенционални (50Хц). Електронизирани (ВЧ) GSM, AUTO, VEI.

Тема 12. Електрически прибори за ремонт и поддръжка:

- Заваръчни устройства. Конвенционални (50Хц). Електронизирани (ВЧ).
- Дрелки, електрически триони, шлайфове

Тема 13. Системите за аварийна защита-пожар, нерегламентирани действия, видео наблюдения.

Тема 14. Общи сведения за асансьорни уредби.

Тема 15. Електронизирани фитнес уреди.

СЕМИНАРНИ УПРАЖНЕНИЯ:

Тема 1. Запознаване с реално кухненско оборудване

Тема 2. Запознаване с осветителни тела.

Тема 3. Запознаване с отоплителни инсталации- централизиранни.

Тема 4. Запознаване със системите за аварийна защита.

Тема 5. Запознаване с електронизирани фитнес уреди.

ЛАБОРАТОРНИ УПРАЖНЕНИЯ:

Тема 1. Измерване на параметри и характеристики на индукционен котлон.

Тема 2. Измерване на параметри и характеристики на система за гарантирано хранване..

Тема 3. Измерване на параметри и характеристики на климатик.

ПРЕПОРЪЧИТЕЛНА ЛИТЕРАТУРА:

1. Лекции по „Инженерно оборудване на хотели и ресторанти“
2. Елена Колева „Индустириална електроника“ Габрово, 2010 г.

ПЛАНИРАНИ УЧЕБНИ ДЕЙНОСТИ И МЕТОДИ НА ОБУЧЕНИЕ

1. На първата лекция студентите получават пълна информация за съдържанието на програмата по дисциплината, изискванията за подготовка по дисциплината и изпълнението на упражненията.

2. Лекциите са обединени по теми, имащи за цел по-доброто усвояване на изучавания материал.

3. Лабораторните упражнения изискват практическа работа през семестъра под контрол на преподавателя.

4. Електронните материали подпомагат учебния процес на студентите и разширяват възможностите на преподавателя при осъществяването на текущ контрол.

МЕТОДИ ЗА ОЦЕНЯВАНЕ ПО ТОЧКОВА СИСТЕМА

Семестриалният изпит е писмен и включва три въпроса. Крайната оценка е комплексна. Тя се формира от получената оценка от изпита и оценката за работата на всеки студент през семестъра.

За оформяне на оценката студентът набира точки, чиято максимална стойност е 100. Разпределението на точките по оценяваните дейности е следното:

1. Аудиторна заетост.....	34 точки
1.1. Текущ контрол на лекции, контролни тестове	- 14 точки
1.2. Текущ контрол на семинарни, лабораторни упражнения (посещения, контролни работи, участия в упражненията, самостоятелни работи и др.)	- 20 точки
2. Извън аудиторна заетост	12 точки
2.1. Курсови задачи, курсови работи, проекти, протоколи и др.	- 12 точки
3. Изпитна процедура.....	54 точки

Общата оценка се определя от сумата на точките през семестъра и от изпитната процедура: 36-50 т. – Среден (3); 51-65 т. – Добър (4); 66-80 т.–Мн. Добър(5); Над 81 т.–Отличен (6).

Студентът трябва да има минимум 14 точки от контрола през семестъра и минимум 22 точки от изпитната процедура, за да му се формира комплексна оценка.

II. Брой точки по скалата за оценяване:

- | | |
|---|--------------------------------------|
| 1. от 54 до 60 точки - Среден (3); | 2. от 61 до 70 точки - Добър (4); |
| 2. от 71 до 80 точки - Много добър (5); | 4. от 81 до 100 точки - Отличен (6). |

III. Реализиране на оценяването по дейности :

1. От 1 до 3 контролни по време на семестъра и непрекъснат контакт по време на лекции със студентите;
2. Препитване преди и по време на лабораторното упражнение и оценка на предадените протоколи;
3. Събеседване в процеса на изготвяне на курсовата работа и нейната защита;
4. Писмен изпит и събеседване след писмения изпит.