

**Міністерство освіти і науки України**  
**Херсонський державний університет**  
Кафедра готельно-ресторанного та туристичного бізнесу

**“ЗАТВЕРДЖУЮ”**

Завідувач кафедри  
готельно-ресторанного та  
туристичного бізнесу



О.В. Орленко

“02” вересня 2019 року

## **РОБОЧА ПРОГРАМА НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ**

### **1.3.10. УСТАТКУВАННЯ ЗАКЛАДІВ ГОТЕЛЬНО-РЕСТОРАННОГО ГОСПОДАРСТВА**

спеціальність **241 Готельно-ресторанна справа**

факультет **Економіки та менеджменту**

**2019 – 2020 навчальний рік**

Робоча програма з навчальної дисципліни “Устаткування закладів готельно-ресторанного господарства” для студентів 3-го курсу спеціальності 241 Готельно-ресторанна справа.

**Розробники:** Якимчук Д.М., к.т.н., доцент кафедри готельно-ресторанного та туристичного бізнесу.

Робоча програма **затверджена** на засіданні кафедри готельно-ресторанного та туристичного бізнесу  
Протокол від “02” вересня 2019 року № 2

Завідувач кафедри готельно-ресторанного та туристичного бізнесу



(підпис)

(Орленко О.В.)

(прізвище та ініціали)

## Опис навчальної дисципліни

| Найменування показників                                                                  | Галузь знань, напрям підготовки, освітньо-кваліфікаційний рівень  | Характеристика навчальної дисципліни |                       |
|------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------|--------------------------------------|-----------------------|
|                                                                                          |                                                                   | денна форма навчання                 | заочна форма навчання |
| Кількість кредитів – 4                                                                   | Галузь знань<br>1401 Сфера обслуговування                         | Нормативна                           |                       |
|                                                                                          | Напрямок підготовки<br><u>6.140101 Готельно-ресторанна справа</u> |                                      |                       |
| Модулів – 1                                                                              | Спеціальність (професійне спрямування):<br><u>Курортна справа</u> | <b>Рік підготовки:</b>               |                       |
| Змістових модулів – 2                                                                    |                                                                   | 3-й                                  | 3-й                   |
| Загальна кількість годин - 120                                                           |                                                                   | <b>Семестр:</b>                      |                       |
|                                                                                          | 5-й                                                               | 5-й                                  |                       |
| Тижневих годин для денної форми навчання: аудиторних – 4 самостійної роботи студента – 4 | Ступінь вищої освіти:<br><u>бакалавр</u>                          | <b>Лекції</b>                        |                       |
|                                                                                          |                                                                   | 32 год.                              | 10 год.               |
|                                                                                          |                                                                   | <b>Практичні, семінарські</b>        |                       |
|                                                                                          |                                                                   | 30 год.                              | 6 год.                |
|                                                                                          |                                                                   | <b>Лабораторні</b>                   |                       |
|                                                                                          |                                                                   | -                                    | -                     |
|                                                                                          |                                                                   | <b>Самостійна робота</b>             |                       |
| 58 год.                                                                                  | 104 год.                                                          |                                      |                       |
| <b>Вид контролю:</b> екзамен                                                             |                                                                   |                                      |                       |

### Примітка.

Співвідношення кількості годин аудиторних занять до самостійної роботи становить (%):

для денної форми навчання – 50 / 50;

для заочної форми навчання – 12 / 88.

## Мета та завдання навчальної дисципліни

**Метою** дисципліни є реалізація змісту освіти відповідно до освітньо-професійної програми підготовки студентів спеціальності “Готельно-ресторанна справа” рівня вищої освіти “бакалавр” у засвоєнні студентами обсягу знань, необхідних у подальшій професійній діяльності, у набутті навичок щодо застосування теоретичних знань галузі, а також навичок самостійної, творчої роботи, що знадобляться для впровадження інновацій закладів готельно-ресторанного господарства.

Основна мета дисципліни – набуття студентами необхідних знань і навичок щодо вибору, розміщення устаткування для готелів, а також навичок, пов'язаних з вибором, експлуатацією, розміщенням механічного, теплового, холодильного і торговельного устаткування для закладів ресторанного господарства; підготовка спеціалістів, спроможних знати й вирішувати питання використання нових видів машин і апаратів.

### **Завдання:**

**теоретичні** – формування знань та вмінь з вибору та встановлення устаткування готельно-ресторанних господарств.

**практичні** – підготовка студентів до самостійного вирішення практичних завдань із дисципліни “Устаткування закладів готельно-ресторанного господарства”.

### **Компетентності:**

- здатність застосовувати знання у практичних ситуаціях;
- здатність забезпечувати безпечність праці;
- здатність здійснювати підбір технологічного устаткування та обладнання, уміння вирішувати питання раціонального використання просторових та матеріальних ресурсів;
- організувати роботу відповідно до вимог охорони праці, техніки безпеки та протипожежної безпеки в закладах готельно-ресторанного

господарства при їх експлуатації;

– аналізувати сучасні тенденції розвитку індустрії гостинності та рекреаційного господарства

### **Очікувані результати навчання:**

В результаті вивчення дисципліни студенти повинні знати:

- теоретичні основи процесів теплової, механічної та холодильної обробки продуктів;
- технічні характеристики, номенклатуру, принцип дії та функціональне призначення устаткування закладів готельно-ресторанного господарства вітчизняних і закордонних фірм, основні фактори, які впливають на ефективність роботи апаратів;
- функціональне призначення та сфери використання машин і апаратів для механізації технологічних процесів закладів готельно-ресторанного господарства;
- методику розрахунків теоретичної продуктивності апаратів.

В результаті вивчення дисципліни студенти повинні вміти:

- навчитись раціонально вибирати устаткування для закладів готельно-ресторанного господарства;
- оволодіти навичками праці з різними видами устаткування;
- вміти економічно обґрунтовувати технічне оснащення закладів готельно-ресторанного господарства.

Мовленевий розвиток студента зумовлений формуванням мовленевої, комунікативної компетенції, що забезпечують її повноцінне спілкування в людському суспільстві.

### **Міждисциплінарні зв'язки**

Зміст дисципліни пов'язаний із змістом дисциплін, що викладаються на 1, 2 та 3 курсах: “Інженерна графіка”, “Інженерне обладнання будівель”, “Організація готельного господарства”, “Організація ресторанного

господарства”.

## **Програма навчальної дисципліни**

### **Змістовий модуль 1**

#### **Устаткування та оснащення закладів готельно-ресторанного господарства**

##### **Тема 1. Вступ. Класифікація устаткування закладів готельно-ресторанного господарства**

Мета, завдання, структура та зміст дисципліни. Поняття, призначення, класифікація, основні технічні характеристики устаткування закладів готельно-ресторанного господарства та вимоги до нього. Принципи оснащення закладів готельно-ресторанного господарства.

##### **Тема 2. Оснащення житлової, адміністративної, обслуговуючої та підсобної груп приміщень**

Основні засоби меблювання закладів готельно-ресторанного господарства залежно від призначення, функцій меблів. Норми оснащення меблями номерів різних типів готелів різних категорій. Номенклатура м'яких меблів закладів готельно-ресторанного господарства. Класифікація та характеристика меблів для торгових приміщень для прийому їжі та транспортування та страв.

##### **Тема 3. Оснащення готельного номеру побутовими приладами, аудіо- та відеотехнікою. Устаткування для клінінгу**

Призначення та принцип дії електричних побутових приборів, їх класифікація і номенклатура, правила користування та безпеки (фени, праски, чайники, аудіо- та відеотехніка для жилих приміщень готелів, засоби внутрішнього зв'язку, радіофікація та телебачення). Поняття клінінгових технологій. Класифікація устаткування для професійного

прибирання. Сміттєпровід на підприємствах готельного господарства: класифікація, устрій, експлуатація. Пилоприбирання та видалення сміття: централізовані системи, побутові і професійні пиłosоси, машини для миття й натирання підлоги та їх класифікація. 5. Візки для вологого прибирання та сміття. Системи для миття вікон і підлоги.

#### **Тема 4. Устаткування ресторанного господарства**

Універсальні кухонні машини та сорту вально-калібрувальне устаткування. Мийне та очищувальне устаткування. Подрібнювальне та різальне устаткування. Устаткування для перемішування, замішування та дозувально-формування устаткування. Стравоварильне та водогрійне устаткування. Кавові станції. Жарильно-пекарське устаткування. Пароконвектомати. Устаткування для шведського столу та кейтерінгу. Допоміжне устаткування. Ваговимірювальне, контрольнo-касове устаткування. Підйомно-транспортне устаткування. Технологічні автомати та механізовані лінії. Холодильне устаткування.

### **Змістовий модуль 2**

#### **Інше устаткування та оснащення закладів готельно-ресторанного господарства**

#### **Тема 5. Устаткування для послуг оздоровчого комплексу, спортивних видів розваг**

Класифікація, принцип дії, основні технічні характеристики та правила експлуатації оснащення приміщень для біологічного відновлення організму та занять спортом; устаткування для плавальних басейнів, саун, тренажерних залів, соляріїв, масажних, спортивних залів. Принцип дії, основні технічні характеристики та правила експлуатації оснащення перукарень залежно від категорії та устаткування для салонів краси. Класифікація, принцип дії, правила експлуатації та техніки безпеки

устаткування для магазинів і торговельних кіосків.

### **Тема 6. Устаткування для послуг з організації дозвілля**

Класифікація, принцип дії, правила експлуатації та техніки безпеки, номенклатура устаткування для послуг з організації дозвілля у закладах готельно-ресторанного господарства: ігорне, ігрове та паркове устаткування. Атракціони для дітей, дорослих і сімейні. Устаткування для боулінгу, більярду та кегельбану. Устаткування для ігор з грошовим вирашем. Номенклатура ігрових автоматів. Устаткування для гри в дартс. Види обладнання та аксесуари для казино, та гри в карти. Комплектація казино столами, їх види та вимоги до них. Використання електронного обладнання в казино.

### **Тема 7. Устаткування для конференц- та бізнес-центрів**

Класифікація, принцип дії, основні технічні характеристики і правила експлуатації устаткування для конференц- та бізнес-центрів. Устаткування залів для проведення культурних або ділових заходів. Основні напрями автоматизації інформаційного обслуговування; автоматизація обробки інформації; автоматизації обміну інформацією, включаючи; „електронна пошта”; відеотермінальні системи; локальна мережа, телекопіювальні апарати; відеоінформаційні системи.

### **Тема 8. Устаткування для пралень та хімчисток**

Класифікація, призначення, будова, принцип дії, основні технічні характеристики, правила експлуатації та безпеки устаткування для пралень та хімчисток. Пральні машин вітчизняного й закордонного виробництва. Фінішне устаткування: гладильне та сушильне устаткування. Допоміжне устаткування пралень та хімчисток.



## Структура навчальної дисципліни

| Назви змістових модулів і тем                                                                                | Кількість годин |              |    |     |     |      |              |              |    |     |     |      |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------|--------------|----|-----|-----|------|--------------|--------------|----|-----|-----|------|
|                                                                                                              | денна форма     |              |    |     |     |      | Заочна форма |              |    |     |     |      |
|                                                                                                              | усього          | у тому числі |    |     |     |      | усього       | у тому числі |    |     |     |      |
|                                                                                                              |                 | л            | п  | лаб | інд | с.р. |              | л            | п  | лаб | інд | с.р. |
| 1                                                                                                            | 2               | 3            | 4  | 5   | 6   | 7    | 8            | 9            | 10 | 11  | 12  | 13   |
| <b>Змістовий модуль 1. Устаткування та оснащення закладів готельно-ресторанного господарства</b>             |                 |              |    |     |     |      |              |              |    |     |     |      |
| Тема 1. Вступ. Класифікація устаткування закладів готельно-ресторанного господарства                         | 14              | 4            | 2  | -   | -   | 8    | 16           | 2            | 2  | -   | -   | 12   |
| Тема 2. Оснащення житлової, адміністративної, обслуговуючої та підсобної груп приміщень                      | 16              | 4            | 4  | -   | -   | 8    | 14           | -            | -  | -   | -   | 14   |
| Тема 3. Оснащення готельного номеру побутовими приладами, аудіо- та відеотехнікою. Устаткування для клінінгу | 15              | 4            | 4  | -   | -   | 7    | 14           | -            | -  | -   | -   | 14   |
| Тема 4. Устаткування ресторанного господарства                                                               | 15              | 4            | 4  | -   | -   | 7    | 16           | 2            | 1  | -   | -   | 13   |
| Разом за змістовим модулем 1                                                                                 | 60              | 16           | 14 | -   | -   | 30   | 60           | 5            | 3  | -   | -   | 53   |
| <b>Змістовий модуль 2. Інше устаткування та оснащення закладів готельно-ресторанного господарства</b>        |                 |              |    |     |     |      |              |              |    |     |     |      |
| Тема 5. Устаткування для послуг оздоровчого комплексу, спортивних видів розваг                               | 15              | 4            | 4  | -   | -   | 7    | 16           | 2            | 2  | -   | -   | 12   |
| Тема 6. Устаткування для послуг з організації дозвілля                                                       | 15              | 4            | 4  | -   | -   | 7    | 14           | -            | -  | -   | -   | 14   |
| Тема 7. Устаткування для конференц- та бізнес-центрів                                                        | 15              | 4            | 4  | -   | -   | 7    | 17           | 3            | 1  | -   | -   | 14   |
| Тема 8. Устаткування для пралень та хімчисток                                                                | 15              | 4            | 4  | -   | -   | 7    | 13           | -            | -  | -   | -   | 13   |
| Разом за змістовим модулем 2                                                                                 | 60              | 16           | 16 | -   | -   | 28   | 60           | 5            | 3  | -   | -   | 53   |
| <b>Усього годин</b>                                                                                          | 120             | 32           | 30 | -   | -   | 60   | 120          | 10           | 6  | -   | -   | 104  |

### Змістові модулі навчальної дисципліни

#### Денна форма

#### V семестр

#### 1 змістовий модуль

**Тема: Устаткування та оснащення закладів готельно-ресторанного господарства**

### **Лекційні модулі**

1. Вступ. Класифікація устаткування закладів готельно-ресторанного господарства.
2. Оснащення житлової, адміністративної, обслуговуючої та підсобної груп приміщень.
3. Оснащення готельного номеру побутовими приладами, аудіо- та відеотехнікою. Устаткування для клінінгу.
4. Устаткування ресторанного господарства.

### **Практичні модулі**

1. Особливості оснащення закладів готельно-ресторанного господарства.
2. Порівняльна оцінка технічних параметрів устаткування закладів готелів та ресторанів.
3. Вимоги до оснащення меблями закладів сфери послуг.
4. Особливості експлуатації меблів різного класу та призначення.
5. Оцінка якісних характеристик відеотехніки.
6. Оцінка функціональних та споживчих характеристик обладнання для клінінгу.
7. Встановлення раціональних параметрів підйомно-транспортного устаткування.
8. Визначення необхідних умов експлуатації холодильного устаткування.

### **Модулі самостійної роботи**

Самостійне опрацювання нормативних документів. Виконання завдань з навчальної дисципліни за варіантами.

### **Підсумкова тека**

Контрольна робота за індивідуальними завданнями.

## **2 змістовий модуль**

### **Тема: Інше устаткування та оснащення закладів готельно-ресторанного господарства**

#### **Лекційні модулі**

1. Устаткування для послуг оздоровчого комплексу, спортивних видів розваг.
2. Устаткування для послуг з організації дозвілля.
3. Устаткування для конференц- та бізнес-центрів.
4. Устаткування для пралень та хімчисток.

#### **Практичні модулі**

1. Особливості оснащення приміщень для занять спортом.
2. Особливості оснащення устаткуванням для магазинів та торгівельних кіосків.
3. Устаткування для боулінгу.
4. Устаткування для азартних ігор.
5. Особливості автоматизованої обробки інформації.
6. Відеоінформаційні системи.
7. Встановлення раціональних параметрів устаткування для пралень.
8. Особливості функціонування хімчисток.

#### **Модулі самостійної роботи**

Самостійне опрацювання нормативних документів. Виконання завдань з навчальної дисципліни за варіантами.

#### **Підсумкова тека:**

Семестровий екзамен.

#### **Заочна форма**

**V семестр**

## **1 змістовий модуль**

### **Тема: Устаткування та оснащення закладів готельно-ресторанного господарства**

#### **Лекційні модулі**

1. Вступ. Класифікація устаткування закладів готельно-ресторанного господарства.
2. Устаткування ресторанного господарства.

#### **Практичні модулі**

1. Особливості оснащення закладів готельно-ресторанного господарства.
2. Порівняльна оцінка технічних параметрів устаткування закладів готелів та ресторанів.

#### **Модулі самостійної роботи**

Самостійне опрацювання нормативних документів. Виконання завдань з навчальної дисципліни за варіантами.

#### **Підсумкова тека**

Контрольна робота за індивідуальними завданнями.

## **2 змістовий модуль**

### **Тема: Інше устаткування та оснащення закладів готельно-ресторанного господарства**

#### **Лекційні модулі**

1. Устаткування для послуг оздоровчого комплексу, спортивних видів розваг.
2. Устаткування для конференц- та бізнес-центрів.

#### **Практичні модулі**

1. Особливості оснащення приміщень для занять спортом.
2. Особливості оснащення устаткуванням для магазинів та торговельних кіосків.

### **Модулі самостійної роботи**

Самостійне опрацювання нормативних документів. Виконання завдань з навчальної дисципліни за варіантами.

### **Підсумкова тека:**

Семестровий екзамен.

### **Підсумкова тека**

#### **Методи навчання**

Комплексне використання різноманітних методів організації і здійснення навчально-пізнавальної діяльності студентів та методів стимулювання і мотивації їх навчання виконано на достатньому рівні, що сприяє розвитку творчих засад особистості майбутнього фахівця курортної справи з урахуванням індивідуальних особливостей учасників навчального процесу й спілкування.

Для забезпечення формування професійних здібностей студентів широко впроваджуються інформаційні технології з використання графопроекторів та мультимедіа з одночасним використанням комп'ютерної техніки, що значно покращує уявне мислення студентів та сприяє підвищенню їх успішності. Робота зі студентами виконується на ситуаційному рівні з залученням імітаційного формування уявлень та понять, а також із формуванням стійкого бачення пройденого матеріалу навчальної дисципліни з ситуаційним мисленням. Студенти отримують навички в опрацюванні та вивченні матеріалу та можуть аналізувати певні фактори та робити висновки.

## Методи контролю

Комплексне використання різноманітних методів організації і здійснення навчально-пізнавальної діяльності студентів та методів стимулювання і мотивації їх навчання виконано на достатньому рівні, що сприяє розвитку творчих засад особистості майбутнього фахівця курортної справи з урахуванням індивідуальних особливостей учасників навчального процесу й спілкування.

Для забезпечення формування професійних здібностей студентів широко впроваджуються інформаційні технології з використання графопроєкторів та мультимедіа з одночасним використанням комп'ютерної техніки, що значно покращує уявне мислення студентів та сприяє підвищенню їх успішності. Робота зі студентами виконується на ситуаційному рівні з залученням імітаційного формування уявлень та понять, а також із формуванням стійкого бачення пройденого матеріалу навчальної дисципліни з ситуаційним мисленням. Студенти отримують навички в опрацюванні та вивченні матеріалу та можуть аналізувати певні фактори та робити висновки.

Педагогічний контроль здійснюється з дотриманням вимог об'єктивності, індивідуального підходу, систематичності і системності, всебічності та професійної спрямованості контролю.

Використовуються такі методи усного та письмового контролю знань та умінь студентів з навчальної дисципліни, які сприяють підвищенню мотивації студентів – майбутніх фахівців галузі гостинності до навчально-пізнавальної діяльності. Відповідно до специфіки фахової підготовки перевага надається письмовому, програмованому, практичному контролю.

### Критерії оцінювання знань, умінь та навичок студентів з навчальної дисципліни

#### “Устаткування закладів готельно-ресторанного господарства”

| Оцінка | Рівні прояву критеріїв                               |
|--------|------------------------------------------------------|
|        | Студент має глибокі міцні і системні знання з усього |

|                             |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |
|-----------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>5<br/>(відмінно)</b>     | теоретичного курсу, може чітко сформулювати основні теоретичні положення дисципліни та слідкує за змінами в них. Використовуючи ці положення, вільно володіє понятійним апаратом, знає основні проблеми навчальної дисципліни, її мету та завдання. Вміє застосовувати здобуті теоретичні знання у всіх видах діяльності.                 |
| <b>4<br/>(добре)</b>        | Студент має міцні ґрунтовні знання, виконує роботу без помилок, але може допустити неточності в формулюванні термінів чи понять дисципліни.                                                                                                                                                                                               |
| <b>4<br/>(добре)</b>        | Студент знає програмний матеріал повністю, має практичні навички в оволодінні матеріалом, може виконувати завдання з деякими несуттєвими помилками.                                                                                                                                                                                       |
| <b>3<br/>(задовільно)</b>   | Студент знає основні теми курсу, має уявлення про інфраструктуру готелів та ресторанів, але його знання носять загальний характер, тому допускає помилки, які може усунути з допомогою викладача.                                                                                                                                         |
| <b>3<br/>(задовільно)</b>   | Замість чіткого термінологічного визначення студент пояснює теоретичний матеріал на побутовому рівні. Має прогалини в знаннях теоретичного матеріалу навчальної дисципліни та практичних вміннях з виконання та оформлення завдань.                                                                                                       |
| <b>2<br/>(незадовільно)</b> | Студент має фрагментарні знання з усього курсу. Не володіє основними положеннями навчальної дисципліни, оскільки понятійний апарат не сформований. Не володіє програмним матеріалом. Мова невиразна, обмежена, словниковий запас не дає змогу вільно орієнтуватись у матеріалі. Практичні навички виконання робіт на рівні розпізнавання. |
| <b>2<br/>(незадовільно)</b> | Студент повністю не знає програмного матеріалу, не працював в аудиторії з викладачем, на практичних заняттях та самостійно.                                                                                                                                                                                                               |

### **Критерії оцінювання виконання студентами практичних робіт**

| <b>Оцінка</b>           | <b>Рівні прояву критеріїв</b>                                                                                                              |
|-------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>5<br/>(відмінно)</b> | Студент на високому рівні самостійності виконує практичні роботи, у повному обсязі та творчо. Отримані результати аналізує та інтерпретує. |
| <b>4<br/>(добре)</b>    | Студент в цілому досконало виконує практичні роботи, однак користується вже розробленими методиками.                                       |

|                             |                                                                                                                                                                                                              |
|-----------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|                             | Отримані результати фіксує відповідно до вимог.                                                                                                                                                              |
| <b>4<br/>(добре)</b>        | Студент чітко дотримується розробленого викладачем плану виконання роботи. Консультується з ним під час виконання практичних робіт. Отримані результати оформляє в цілому правильно.                         |
| <b>3<br/>(задовільно)</b>   | Студент під час проведення практичних робіт може допускати деякі помилки і неточності, які за вказівками викладача швидко усуває. Результати роботи оформляє правильно, але на низькому рівні самостійності. |
| <b>3<br/>(задовільно)</b>   | Студент виконує практичні роботи у неповному обсязі та не самостійно, під час виконання яких постійно консультується з викладачем. Часто допускає суттєві помилки, які усуває за допомогою викладача.        |
| <b>2<br/>(незадовільно)</b> | Студент не може виконати практичні роботи у повному обсязі та на достатньому рівні навчально-пізнавальної діяльності, має значні прогалини у теоретичних знаннях, допускає грубі порушення.                  |
| <b>2<br/>(незадовільно)</b> | Студент часто не відвідував заняття, не виконав практичні роботи у повному обсязі.                                                                                                                           |

**Критерії оцінювання знань та вмінь студентів під час виконання  
індивідуальної роботи**

| <b>Оцінка</b>             | <b>Рівні прояву критеріїв</b>                                                                                                                                                                                    |
|---------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>5<br/>(відмінно)</b>   | Студент на високому рівні самостійності виконує індивідуальні роботи, у повному обсязі та творчо. Отримані результати аналізує та інтерпретує.                                                                   |
| <b>4<br/>(добре)</b>      | Студент в цілому досконало виконує індивідуальні роботи, однак користується вже розробленими методиками. Отримані результати фіксує відповідно до вимог.                                                         |
| <b>4<br/>(добре)</b>      | Студент чітко дотримується розробленого викладачем плану виконання роботи. Консультується з ним під час виконання індивідуальних робіт. Отримані результати оформляє в цілому правильно.                         |
| <b>3<br/>(задовільно)</b> | Студент під час проведення індивідуальних робіт може допускати деякі помилки і неточності, які за вказівками викладача швидко усуває. Результати роботи оформляє правильно, але на низькому рівні самостійності. |
|                           | Студент виконує індивідуальні роботи у неповному обсязі та                                                                                                                                                       |



|                             |                                                                                                                                                                                                 |
|-----------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>3<br/>(задовільно)</b>   | не самостійно, під час виконання яких постійно консультується з викладачем. Часто допускає суттєві помилки, які усуває за допомогою викладача.                                                  |
| <b>2<br/>(незадовільно)</b> | Студент не може виконати індивідуальні роботи у повному обсязі та на достатньому рівні навчально-пізнавальної діяльності, має значні прогалини у теоретичних знаннях, допускає грубі порушення. |
| <b>2<br/>(незадовільно)</b> | Студент часто не відвідував заняття, не виконав індивідуальні роботи у повному обсязі.                                                                                                          |

**Критерії оцінювання знань та вмінь студентів під час виконання  
самостійної роботи**

| <b>Оцінка</b>             | <b>Рівні прояву критеріїв</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |
|---------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>5<br/>(відмінно)</b>   | Студент виконує самостійну роботу відповідно завдань навчальної дисципліни: показує високі результати під час здачі колоквіумів, практичні задачі виконано творчо, бере участь у виконанні науково-дослідної роботи з дисципліни, володіє методикою збору інформації.                                                                         |
| <b>4<br/>(добре)</b>      | Студент виконує самостійну роботу відповідно завдань навчальної дисципліни: показує достатні результати під час здачі колоквіумів, практичні задачі виконано відповідно до вимог, але не виконано творчо, бере участь у підготовці наукових завдань за вказівками викладача, старанно відноситься до збору інформації.                        |
| <b>4<br/>(добре)</b>      | Студент виконує самостійну роботу відповідно завдань навчальної дисципліни: показує достатні результати під час здачі колоквіумів, але студент потребує допомоги викладача, практичні задачі виконано, але з допомогою викладача, не бере участі у виконанні науково-дослідної роботи з дисципліни, слабо володіє методикою збору інформації. |
| <b>3<br/>(задовільно)</b> | Студент фрагментарно виконує самостійну роботу відповідно завдань навчальної дисципліни: показує задовільні результати під час здачі колоквіумів, практичні задачі виконано під контролем викладача, не бере участі у виконанні науково-дослідної роботи з дисципліни, слабо володіє методикою збору інформації.                              |
| <b>3</b>                  | Студент фрагментарно виконує самостійну роботу                                                                                                                                                                                                                                                                                                |

|                             |                                                                                                                                                                                                                                                                                     |
|-----------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>(задовільно)</b>         | відповідно завдань навчальної дисципліни: показує задовільні результати під час здачі колоквіумів, практичні задачі виконано зі значними помилками, не бере участі у виконанні науково-дослідної роботи з дисципліни, слабо володіє методикою збору інформації.                     |
| <b>2<br/>(незадовільно)</b> | Студент не виконує самостійну роботу відповідно завдань навчальної дисципліни: має низькі результати під час здачі колоквіумів, практичні задачі подаються із запізненням, не бере участь у виконанні науково-дослідної роботи з дисципліни, не володіє методикою збору інформації. |
| <b>2<br/>(незадовільно)</b> | Студент не виконує самостійну роботу відповідно завдань навчальної дисципліни: не з'являється на здачу колоквіумів, практичні задачі не виконані, не бере участь у виконанні науково-дослідної роботи з дисципліни, не володіє методикою збору інформації.                          |

**Критерії оцінювання знань та вмінь студентів  
під час проведення модульного контролю**

| <b>Оцінка</b>           | <b>Відсоток правильних<br/>відповідей</b> | <b>Кількість правильних<br/>відповідей</b> |
|-------------------------|-------------------------------------------|--------------------------------------------|
| <b>5 (відмінно)</b>     | 86-100                                    | 26-30                                      |
| <b>4 (добре)</b>        | 79-85                                     | 24-25                                      |
| <b>4 (добре)</b>        | 71-78                                     | 21-23                                      |
| <b>3 (задовільно)</b>   | 64-70                                     | 19-20                                      |
| <b>3 (задовільно)</b>   | 56-63                                     | 17-18                                      |
| <b>2 (незадовільно)</b> | 27-55                                     | 8-16                                       |
| <b>2 (незадовільно)</b> | 0-26                                      | 0-7                                        |

**Критерії оцінювання знань та вмінь студентів  
під час проведення семестрового екзамену**

| <b>Оцінка</b>           | <b>Рівні прояву критеріїв</b>                                                                                                                                                                                                                                           |
|-------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>5<br/>(відмінно)</b> | Студент має глибокі міцні і системні знання з усього теоретичного курсу, може чітко сформулювати основні теоретичні положення дисципліни та слідкує за змінами в них. Використовуючи ці положення, вільно володіє понятійним апаратом, знає основні проблеми навчальної |

|                             |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |
|-----------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|                             | дисципліни, її мету та завдання. Вміє застосовувати здобуті теоретичні знання у всіх видах діяльності.                                                                                                                                                                                                                                    |
| <b>4<br/>(добре)</b>        | Студент має міцні ґрунтовні знання, виконує роботу без помилок, але може допустити неточності в формулюванні термінів чи понять дисципліни.                                                                                                                                                                                               |
| <b>4<br/>(добре)</b>        | Студент знає програмний матеріал повністю, має практичні навички в оволодінні матеріалом, може виконувати завдання з деякими несуттєвими помилками.                                                                                                                                                                                       |
| <b>3<br/>(задовільно)</b>   | Студент знає основні теми курсу, має уявлення про інфраструктуру готелів та ресторанів, але його знання носять загальний характер, тому допускає помилки, які може усунути з допомогою викладача.                                                                                                                                         |
| <b>3<br/>(задовільно)</b>   | Замість чіткого термінологічного визначення студент пояснює теоретичний матеріал на побутовому рівні. Має прогалини в знаннях теоретичного матеріалу навчальної дисципліни та практичних вміннях з виконання та оформлення завдань.                                                                                                       |
| <b>2<br/>(незадовільно)</b> | Студент має фрагментарні знання з усього курсу. Не володіє основними положеннями навчальної дисципліни, оскільки понятійний апарат не сформований. Не володіє програмним матеріалом. Мова невиразна, обмежена, словниковий запас не дає змогу вільно орієнтуватись у матеріалі. Практичні навички виконання робіт на рівні розпізнавання. |
| <b>2<br/>(незадовільно)</b> | Студент повністю не знає програмного матеріалу, не працював в аудиторії з викладачем, на практичних заняттях та самостійно.                                                                                                                                                                                                               |

### **Рекомендована література**

#### **Базова література**

1. Конвісер І.О., Бублик Г.А., Паригіна Т.Б., Григор'єв Ю.М. Устаткування закладів ресторанного господарства: Навч. посібник для студентів вищих навч. закладів, які навчаються за спеціальністю "Технологія харчування" / За ред. І.О. Конвісера . – К.:КНТЕУ, 2005.
2. Кравченко В.С., Саблій Л.А., Давидчук В.І., Кравченко Н.В. Інженерне обладнання будівель. – К.: Видавничий дім Професіонал, 2008. – 480 с.

3. Шаповал С.Л. Громадське будівництво. Посібник. – К.: Київ. нац. торг.-екон. ун-т, 2011. – 440 с.
4. Шаповал С.В., Тарасенко І.І., Шинкаренко О.П. Устаткування закладів ресторанного господарства. Механічне устаткування. – К.: Київ. нац. торг.-екон. ун-т, 2010. – 380 с.
5. Архіпов В.В. Організація ресторанного господарства: навч. посіб. / В.В. Архіпов. – К.: Центр учбової літератури; Фірма «Інкос», 2007. – 280 с.
6. Байлик С.І. Готельне господарство. Обладнання. Євроремонт. Експлуатація / С.І. Байлик. – К.: Дакор; Вира-Р, 2003. – 334 с.
7. Банько В.Г. Будівлі, споруди та обладнання туристських комплексів: навч. посібник / В.Г. Банько. – [2-е вид.]. – К.: Дакор, 2008. – 328 с.
8. Дорохін В.О. Теплове обладнання підприємств харчування: підручник / В.О. Дорохін, Н.Б. Герман, О.П. Шеляков. – Полтава: РВВПУСКУ, 2004. – 583 с.
9. Писаревський І.М. Матеріально-технічна база готелів: підручник / І.М. Писаревський І.М., А.А. Рябєв. – Харк. нац. акад. міськ. госп-ва. – Х.: ХНАМГ, 2009. – 286 с.
10. Пахомов П.Л. Холодильна техніка: навч. посіб. / П.Л. Пахомов, В.В. Сафонов. – Х.: ХДУХТ, 2003. – 224 с.
11. Проектування закладів ресторанного господарства: навч. посіб.: [для вищ. навч. закл.] / [А.А. Мазаракі, М.І. Пересічний, С.Л. Шаповал та ін.]: за ред. А.А. Мазаракі. – 2-ге вид., переробл. та допов. – К.: Київ. нац. Торг.-екон. ун-т, 2010. – 340 с.
12. Тарасенко І.І. Процеси та апарати харчових виробництв: Навч. посіб. – К.: Київ. нац. торг.-екон. ун-т, 2002. – 360 с.
13. Устаткування закладів ресторанного господарства: навч. посіб. [для студ. вищих навч. закл., які навчаються за спеціальністю «Технологія харчування»] / І.О. Конвісер, Г.А. Бублик, Т.Б. Паригіна,

Ю.М. Григор'єв; за ред. І.О. Конвісера. – К.: КНТЕУ, 2005. – 220 с.

### **Допоміжна література**

14. Наказ міністерства Економіки та з питань європейської інтеграції України № 2 від 3 січня 2003 року «Про затвердження Рекомендованих норм технічного оснащення закладів ресторанного господарства». – К.: 2003.
15. Соснін Ю.П. Інженерні мережі, обладнання будинків і споруд. – М. Вища школа, 2005. – 416 с.

### **Інформаційні ресурси**

16. <https://www.me.gov.ua/?lang=uk-UA>
17. <http://nbuv.gov.ua/>
18. <https://mon.gov.ua/ua/npa>
19. <http://csm.kiev.ua/nd/nd.php?b=1>
20. <https://technofood.com.ua/ua>
21. <https://horeca-equipment.com.ua/>
22. <https://restro.com.ua/ua/katalog/>