


**МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ  
ХЕРСОНСЬКИЙ ДЕРЖАВНИЙ УНІВЕРСИТЕТ  
ФАКУЛЬТЕТ ЕКОНОМІКИ І МЕНЕДЖМЕНТУ  
КАФЕДРА ГОТЕЛЬНО-РЕСТОРАННОГО ТА ТУРИСТИЧНОГО БІЗНЕСУ**

ЗАТВЕРДЖЕНО  
на засіданні кафедри ГРТБ  
протокол № 1 від 27. 08.2020 р.  
завідувач кафедри  
 (Олена Орленко)

**СИЛАБУС ОСВІТНЬОЇ КОМПОНЕНТИ**

**УСТАТКУВАННЯ ЗАКЛАДІВ ГОТЕЛЬНО-РЕСТОРАННОГО ГОСПОДАРСТВА**

Освітня програма «Готельно-ресторанна справа»  
Першого (бакалаврського) рівня (денна форма навчання)  
Спеціальність 241 «Готельно-ресторанна справа»  
Галузь знань 24 «Сфера обслуговування»

**Херсон 2020**

Назва освітньої компоненти	Устаткування закладів готельно-ресторанного господарства
Тип курсу	Обов'язкова компонента
Рівень вищої освіти	Перший (бакалаврський) рівень освіти
Кількість кредитів/годин	3 кредити / 90 годин
Семестр	4 семестр
Викладач (і)	Якимчук Дмитро Михайлович (Dmytro Yakymchuk), кандидат технічних наук, доцент
Посилання на сайт	<a href="http://www.kspu.edu/About/Faculty/FBP/ChairGenengineerTraining/man.aspx">http://www.kspu.edu/About/Faculty/FBP/ChairGenengineerTraining/man.aspx</a>
Контактний тел.	+38(097) 239-35-87
E-mail викладача	<a href="mailto:starcon84@gmail.com">starcon84@gmail.com</a>
Графік консультацій	Середа, 13:00-14:00, ауд. 305в або за призначеним часом
Методи викладання	Лекційні заняття, практичні заняття, презентації, тестові завдання, індивідуальні завдання
Форма контролю	4 – диф.залік

## 1. Анотація курсу

На сьогодні на ринку сфери послуг існує високий попит на кваліфікованих працівників різних спеціальностей: від офіціантів до керівників закладів гостинності. Актуальною питанням є недостатня кількість кваліфікованих фахівців даної галузі із необхідним рівнем знань, компетентностями та практичним досвідом роботи.

Тому фахівець готельно-ресторанної справи, який володіє широким комплексом знань відіграє значну роль у розвитку закладів гостинності так як безпосередньо впливає на ефективність роботи цієї галузі.

Головним критерієм в оцінці діяльності бакалавра готельно-ресторанної справи є знання предметної області знань усього комплексу дисциплін, які він отримав протягом навчання. Такий фахівець повинен знати особливості функціонування закладів гостинності, технології приготування різних страв, сучасне устаткування, особливості застосування різних форм і методів обслуговування, а також цілого спектру інших важливих знань. Такі кваліфіковані працівники завжди користуються попитом на ринку праці України і за кордоном.

Освітня компонента «Устаткування закладів готельно-ресторанного господарства» є професійно орієнтованою і займає вагомe місце у навчальному процесі у блоці дисциплін професійного спрямування. Саме тому має логічний зв'язок і з іншими освітніми компонентами, що формують майбутнього фахівця галузі гостинності.

## 2. Мета та завдання курсу

**Мета курсу «Устаткування закладів готельно-ресторанного господарства»** - реалізація змісту освіти відповідно до освітньої 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. Також, 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.

**Предмет освітньої компоненти** є загальні принципи вибору устаткування закладів гостинності, особливості функціонування різного устаткування закладів гостинності, організація виробничого процесу та управління виробництвом.

**Об'єктом** є устаткування закладів готельно-ресторанного господарства.

**Завдання курсу:**

### Теоретичні

- знання особливостей різного устаткування закладів гостинності;
- знання основ встановлення устаткування;
- знання особливостей підбору устаткування;
- знання особливостей організації виробництва продукції із залученням устаткування;
- знання переваг та недоліків різного устаткування;
- знання причин виходу із ладу устаткування.

### Практичні:

- підбирати необхідне устаткування для закладів гостинності;
- експлуатувати різне устаткування;
- знати техніку безпеки при роботі на устаткуванні;
- раціонально використовувати різне устаткування;
- розміщувати устаткування в закладах готельно-ресторанних господарств;
- комплектувати необхідне устаткування;
- раціонально організовувати працю в закладах ресторанного господарства на відповідному устаткуванні.

У результаті вивчення освітньої компоненти студент повинен

**Знати:**

- теоретичні основи процесів теплової обробки продуктів;
- теоретичні основи процесів механічної обробки продуктів;
- теоретичні основи процесів холодильної обробки продуктів;
- технічні характеристики і номенклатуру устаткування закладів готельно-ресторанного господарства вітчизняних і закордонних фірм;
- 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.

**Вміти:**

- визначати та розробляти виробничо-торговельну структуру закладу ресторанного господарства;
- навчитись раціонально вибирати механічне устаткування для закладів готельно-ресторанного господарства;
- навчитись раціонально вибирати теплове устаткування закладів гостинності;
- навчитись раціонально вибирати холодильне устаткування для закладів готельно-ресторанного господарства;
- вміти підбирати допоміжне устаткування закладів гостинності;
- оволодіти навичками праці з різними видами устаткування;
- вміти економічно обґрунтувати технічне оснащення закладів готельно-ресторанного господарства.

### **3. Програмні компетентності та результати навчання**

#### **Програмні компетентності**

Після освоєння освітньої компоненти студенти повинні мати наступні компетентності:

- **ІНТЕГРАЛЬНА:** Здатність розв'язувати складні спеціалізовані задачі та практичні проблеми діяльності суб'єктів готельного і ресторанного бізнесу, що передбачає застосування теорій та методів системи наук, які формують концепції гостинності і характеризується комплексністю

*Загальні компетентності (ЗК):*

**ЗК 09.** Здатність до абстрактного мислення, аналізу та синтезу.

**ЗК 10.** Здатність застосовувати знання у практичних ситуаціях.

*Спеціальні (фахові, предметні) компетентності (СК):*

**СК 04.** Здатність формувати та реалізовувати ефективні зовнішні та внутрішні комунікації на підприємствах сфери гостинності, навички взаємодії.

**СК 09.** Здатність здійснювати підбір технологічного устаткування та обладнання, вирішувати питання раціонального використання просторових та матеріальних ресурсів.

*Програмні результати навчання:*

**РН 9.** Здійснювати підбір технологічного устаткування та обладнання, вирішувати питання раціонального використання просторових та матеріальних ресурсів;

**РН 14.** Організувати роботу в закладах готельного і ресторанного господарства відповідно до вимог охорони праці та протипожежної безпеки.

#### 4. Обсяг курсу на поточний навчальний рік

Кількість кредитів/годин	Лекції (год.)	Практичні заняття (год.)	Самостійна робота (год.)
3 кредити / 90 годин	24	24	42

#### 5. Ознаки курсу

Рік викладання	Семестри	Спеціальність	Курс (рік навчання)	Обов'язкова/ вибіркова компонента
2020-2021	4	241 «Готельно-ресторанна справа»	II	обов'язкова

#### 6. Технічне й програмне забезпечення/обладнання

Комп'ютер та мультимедійний проектор; навчально-методичні матеріали – аудиторія 305 в (головний корпус).

Мультимедійний комплекс:

Ноутбук ASUS x 502 CA (x 502 CA - XXOOS) white

Проектор Optoma S 310

Екран Brateck PSDC 72 мобільний 72 (4: 3) 145 x 10

Акустична система ACME bykrator» Multimediaspeaker Model:SS111W (2x2,5 Вт).

Аудорія – 305 в головного корпусу

Лабораторія ресторанних технологій – корпус № 5 аудиторія № 107.

Відкритий доступ до електронного архіву-репозитарію ХДУ: [eKhSUIR.kspu.edu](http://eKhSUIR.kspu.edu)

## 7. Політика курсу

Організація навчального процесу здійснюється на основі кредитно-модульної системи відповідно до вимог Болонського процесу із застосуванням модульно-рейтингової системи оцінювання успішності здобувачів. Зараховуються бали, набрані при поточному оцінюванні, самостійній роботі та бали підсумкового оцінювання. При цьому обов'язково враховується присутність студента на заняттях та його активність під час практичних робіт. Для успішного складання підсумкового контролю з освітньої компоненти вимагається 100% відвідування очне або дистанційне відвідування всіх лекційних та практичних занять.

Для одержання високого рейтингу необхідно виконувати наступні умови:

- не пропускати навчальні заняття та не запізнюватися на них;
- систематично брати активну участь у освітньому процесі;
- чітко й вчасно виконувати навчальні завдання;
- не займатися сторонніми справами на заняттях;
- вислухувати відповіді товаришів, з повагою ставитися до думки інших членів колективу, приймати участь у дискусіях;
- вимикати мобільний телефон під час занять та під час контролю знань;
- вчасно виконувати й здавати завдання для самостійної роботи;
- у випадку невиконання завдань підсумкова оцінка знижується;
- уникати проявів академічного плагіату.

Важливою змістовною особливістю є забезпечення ясності і прозорості думки і висловлювань, уникнення будь-яких проявів інтелектуальної нечесності. Відповідно до цього головне очікування від всіх учасників освітнього процесу – викладача та студентів – свідоме налаштування на неупереджений і відповідальний аналіз власних і чужих думок і наглядних матеріалів, максимально можливе дотримання норм Кодексу академічної доброчесності Херсонського державного університету під час підготовки до виступів на заняттях і виконання практичного завдання.

Політика щодо дедлайнів та перескладання: Семінарські роботи, які здаються із порушенням термінів без поважних причин, оцінюються на нижчу оцінку (60% від можливої максимальної кількості балів за вид діяльності).

Політика щодо академічної доброчесності: Списування під час контрольних робіт заборонене. Мобільні пристрої дозволяється використовувати лише за необхідності під час навчального процесу. У конспектах самопідготовки до семінарських занять необхідно вказувати джерела отримання інформації.

Політика щодо відвідування: Відвідування занять є одним із компонентів оцінювання, адже дає змогу отримати максимальний бал за усі види робіт.

## 8. Схема курсу

Тижень, дата, години (вказується відповідно до розкладу навчальних занять)	Тема, план	Форма навчального заняття, кількість годин (аудиторної та самостійної роботи)	Список рекомендованих джерел (за нумерацією розділу 11)	Завдання	Максимальна кількість балів
<b>Модуль 1. УСТАТКУВАННЯ ТА ОСНАЩЕННЯ ЗАКЛАДІВ ГОТЕЛЬНО-РЕСТОРАННОГО ГОСПОДАРСТВА</b> <b>4 семестр</b>					
Тижень А	<p><b>Тема 1. Вступ. Класифікація устаткування закладів готельно-ресторанного господарства.</b></p> <p><b>1.1.</b> Предмет, головна мета та завдання освітньої компоненти, її структура та зв'язок з іншими компонентами.</p> <p><b>1.2.</b> Класифікація різного устаткування закладів гостинності.</p> <p><b>1.3.</b> Типи приводів устаткування закладів гостинності.</p> <p><b>1.4.</b> Загальна характеристика механічного, холодильного та теплового устаткування.</p> <p><b>1.4.</b> Допоміжне устаткування.</p>	<p>Лекції - 4 год.</p> <p>Практ. зан. 2 год.</p> <p>Сам. робота - 8 год.</p>	<p>1, 2, 4, 12, 13, 15, 16, 17, 18, 19, 20, 21, 22</p>	<p>Опрацювання лекцій</p> <p>Підготуватись до практичної роботи за даною темою</p> <p>Опрацювати самостійну роботу по даній темі</p> <p>Самостійне вивчення навчальної літератури</p>	<p>Лекції – 1 бал.</p> <p>Відповідь на практ. занятті - 4 бали.</p> <p>Сам. робота - 0,5 бал</p> <p><b>Макс. кіл. 12,5 балів</b></p>



Тиждень Б	<p><b>Тема 2. Оснащення житлової, адміністративної, обслуговуючої та підсобної груп приміщень.</b></p> <p><b>1.1.</b> Особливості оснащення житлової групи приміщень.  <b>1.2.</b> Особливості оснащення адміністративної групи приміщень.  <b>1.3.</b> Особливості оснащення обслуговуючої групи приміщень.  <b>1.4.</b> Особливості оснащення підсобної групи приміщень.  <b>1.5.</b> Загальні вимоги до якості оснащення певних груп приміщень в сфері готельно-ресторанного господарства.</p>	<p>Лекції - 4 год.</p> <p>Практ. заняття - 4 год.</p> <p>Сам. робота - 8 год.</p>	1, 2, 4, 12, 13, 15, 19, 20, 21, 22	<p>Опрацювання лекції</p> <p>Підготуватись до практичної роботи за даною темою</p> <p>Опрацювати самостійну роботу по даній темі. Самостійне вивчення навчальної літератури.</p>	<p>Лекції – 1 бал.</p> <p>Відповідь на практ. занятті - 4 бали.</p> <p>Сам. робота - 0,5 бал</p> <p><b>Макс. кіл. 12,5 балів</b></p>
Тиждень А	<p><b>Тема 3. Оснащення готельного номеру побутовими приладами, аудіо- та відеотехнікою. Устаткування для клінінгу.</b></p> <p><b>1.1.</b> Загальна характеристика оснащення готельних номерів.  <b>1.2.</b> Особливості оснащення готельного номеру побутовими приладами, аудіо- та відеотехнікою.</p>	<p>Лекції - 4 год.</p> <p>Практ. заняття - 4 год.</p> <p>Сам. робота -</p>	3, 5, 8, 9, 10, 15, 19, 20, 21, 22	<p>Опрацювання лекції</p> <p>Підготуватись до практичної роботи за даною темою</p> <p>Опрацювати самостійну роботу по даній темі. Самостійне вивчення</p>	<p>Лекції – 1 бал.</p> <p>Відповідь на практ. занятті - 4 бали.</p> <p>Сам. робота - 0,5 бал</p>

	<p><b>1.3.</b> Особливості оснащення готельного номеру аудіо- та відео-технікою.</p> <p><b>1.4.</b> Загальна характеристика устаткування для клінінгу приміщень.</p> <p><b>1.5.</b> Класифікація та види устаткування для клінінгу приміщень.</p>	7 год.		навчальної літератури.	<b>Макс. кіл. 12,5 балів</b>
Тиждень Б	<p><b><u>Тема 4.</u> Устаткування ресторанного господарства.</b></p> <p><b>1.1.</b> Класифікація, та основні види механічного устаткування. Особливості експлуатації.</p> <p><b>1.2.</b> Класифікація, та основні види теплового устаткування. Особливості експлуатації.</p> <p><b>1.3.</b> Класифікація, та основні види холодильного устаткування. Особливості експлуатації.</p> <p><b>1.4.</b> Класифікація, та основні види допоміжного устаткування. Особливості експлуатації.</p>	<p>Лекції - 4 год.</p> <p>Практ. заняття - 4 год.</p> <p>Сам. робота - 7 год.</p>	3, 7, 9, 11, 13, 16	<p>Опрацювання лекції</p> <p>Підготуватись до практичної роботи за даною темою</p> <p>Опрацювати самостійну роботу по даній темі.</p> <p>Самостійне вивчення навчальної літератури</p>	<p>Лекції – 1 бал.</p> <p>Відповідь на практ. занятті - 4 бали.</p> <p>Сам. робота - 0,5 бал</p> <p><b>Макс. кіл. 12,5 балів</b></p>

**Модуль II. ІНШЕ УСТАТКУВАННЯ ТА ОСНАЩЕННЯ ЗАКЛАДІВ ГОТЕЛЬНО-РЕСТОРАННОГО ГОСПОДАРСТВА**

Тиждень Б	<p align="center"><b>Тема 5. Устаткування для послуг оздоровчого комплексу, спортивних видів розваг.</b></p> <p><b>1.1.</b> Загальна характеристика устаткування для послуг оздоровчого комплексу, спортивних видів розваг.</p> <p><b>1.2.</b> Загальна характеристика устаткування для послуг спортивних видів розваг.</p> <p><b>1.3.</b> Види устаткування для послуг оздоровчого комплексу, спортивних видів розваг.</p> <p><b>1.4.</b> Підбір устаткування та його експлуатація для послуг оздоровчого комплексу, спортивних видів розваг.</p> <p><b>1.5.</b> Переваги та недоліки експлуатації устаткування.</p>	<p>Лекції - 4 год.</p> <p>Практ. заняття - 4 год.</p> <p>Сам. робота - 7 год.</p>	1, 2, 3, 11, 13, 15, 19, 20	<p align="center">Опрацювання лекції</p> <p>Підготуватись до практичної роботи за даною темою</p> <p>Опрацювати самостійну роботу по даній темі.</p> <p>Самостійне вивчення навчальної літератури</p>	<p>Лекції – 1 бал.</p> <p>Відповідь на практ. занятті - 4 бали.</p> <p>Сам. робота - 0,5 бали</p> <p><b>Макс. кіл. 12,5 балів</b></p>
Тиждень А	<p align="center"><b>Тема 6. Устаткування для послуг з організації дозвілля</b></p>	<p>Лекції - 4 год.</p> <p>Практ. заняття -</p>	3, 5, 4, 12, 17, 15, 19, 20	<p align="center">Опрацювання лекції</p>	<p>Лекції – 1 бал.</p>

	<p><b>1.1.</b> Загальні принципи організації дозвілля, мета та призначення.</p> <p><b>1.2.</b> Загальна характеристика устаткування для організації дозвілля.</p> <p><b>1.3.</b> Види устаткування для організації дозвілля, переваги та недоліки, особливості вибору.</p>	<p>4 год.</p> <p>Сам. робота - 7 год.</p>		<p>Підготуватись до практичної роботи за даною темою</p> <p>Опрацювати самостійну роботу по даній темі.</p> <p>Самостійне вивчення навчальної літератури</p>	<p>Відповідь на практ. занятті - 4 бали.</p> <p>Сам. робота - 0,5 бали</p> <p><b>Макс. кіл. 12,5 балів</b></p>
Тиждень Б	<p><b><u>Тема 7.</u> Устаткування для конференц- та бізнес-центрів.</b></p> <p><b>1.1.</b> Загальна характеристика устаткування для конференц- та бізнес-центрів.</p> <p><b>1.2.</b> Класифікація устаткування для конференц- та бізнес-центрів.</p> <p><b>1.3.</b> Особливості вибору устаткування для конференц- та бізнес-центрів.</p> <p><b>1.4.</b> Принципи раціонального встановлення та розміщення устаткування для конференц- та бізнес-центрів.</p>	<p>Лекції - 4 год.</p> <p>Практ. заняття - 4 год.</p> <p>Сам. робота - 7 год.</p>	2, 4, 12, 13, 16, 17, 20, 21	<p>Опрацювання лекції</p> <p>Підготуватись до практичної роботи за даною темою</p> <p>Опрацювати самостійну роботу по даній темі.</p> <p>Самостійне вивчення навчальної літератури</p>	<p>Лекції – 1 бал.</p> <p>Відповідь на практ. занятті - 4 бали.</p> <p>Сам. робота - 0,5 бали</p> <p><b>Макс. кіл. 12,5 балів</b></p>

Тиждень А	<p><b>Тема 8. Устаткування для пралень та хімчисток</b></p> <p><b>1.1.</b> Загальна характеристика устаткування для пралень та хімчисток.</p> <p><b>1.2.</b> Основні вимоги, що висуваються до устаткування для пралень та хімчисток.</p> <p><b>1.5.</b> Вибір устаткування для пралень та хімчисток з точки зору ефективності застосування.</p> <p><b>1.6.</b> Особливості експлуатації устаткування для пралень та хімчисток.</p>	<p>Лекції - 4 год.</p> <p>Практ. заняття - 4 год.</p> <p>Сам. робота - 7 год.</p>	1, 4, 6, 12, 19	<p>Опрацювання лекції</p> <p>Підготуватись до практичної роботи за даною темою</p> <p>Опрацювати самостійну роботу по даній темі.</p> <p>Самостійне вивчення навчальної літератури</p>	<p>Лекції – 1 бал.</p> <p>Відповідь на практ. занятті - 4 бали.</p> <p>Сам. робота - 0,5 бали</p> <p><b>Макс. кіл. 12,5 балів</b></p>
-----------	---	---	-----------------	--	---

## 9. Форма (метод) контрольного заходу та вимоги до оцінювання програмних результатів навчання.

Поточний контроль з освітньої компоненти «Устаткування закладів готельно-ресторанного господарства» – це оцінювання навчальних досягнень здобувача вищої освіти протягом навчального семестру з усіх видів аудиторної роботи (лекції та практичні заняття). Поточний контроль відображає поточні навчальні досягнення здобувача вищої освіти в освоєнні програмного матеріалу освітньої компоненти; спрямований на необхідне корегування самостійної роботи здобувача вищої освіти. Поточний контроль здійснюється лектором.

Оцінки у національній шкалі («відмінно» – 90-100, «добре» – 74-89, «задовільно» – 60-73, «незадовільно» – 35-59), отримані студентами, виставляються у журналах обліку відвідування та успішності академічної групи. Модульний контроль (сума балів за окремий модуль) проводиться на підставі оцінювання результатів знань здобувачів після вивчення матеріалу з логічно завершеної частини освітньої компоненти – модуля. Завданням модульного контролю є перевірка розуміння та засвоєння певного матеріалу (теми), вироблення навичок проведення розрахункових робіт, вміння вирішувати конкретні ситуативні задачі, самостійно опрацьовувати тексти, здатності осмислювати зміст даної частини освітньої компоненти, вміння публічно чи письмово подати певний матеріал.

**4 семестр (диф. залік)**

**9.1. Модуль 1. УСТАТКУВАННЯ ТА ОСНАЩЕННЯ ЗАКЛАДІВ ГОТЕЛЬНО-РЕСТОРАННОГО ГОСПОДАРСТВА (50 балів).**

<b>№</b>	<b>Форма контрольного заходу</b>	<b>Критерії оцінювання</b>	<b>Максимальна кількість балів</b>
1.	Лекції	6 лекційних занять Максимальна кількість балів – 1	6
2.	Практична робота	6 практичних занять Максимальна кількість балів на семінарі – 4	24
3.	Самостійна робота	Максимальна кількість балів – 0,5	15
4.	Контрольна робота 1	Максимальна кількість балів	5
	<b>Всього</b>		<b>50</b>

**9.2. Модуль 2. ІНШЕ УСТАТКУВАННЯ ТА ОСНАЩЕННЯ ЗАКЛАДІВ ГОТЕЛЬНО-РЕСТОРАННОГО ГОСПОДАРСТВА (50 балів).**

<b>№</b>	<b>Форма контрольного заходу</b>	<b>Критерії оцінювання</b>	<b>Максимальна кількість балів</b>
1.	Лекції	6 лекційних заняття Максимальна кількість балів – 1	6
2.	Практична робота	6 практичних занять Максимальна кількість балів на семінарі – 4	24

3.	Самостійна робота	Максимальна кількість балів – 0,5	15
4.	Контрольна робота 2	Максимальна кількість балів	5
	<b>Всього</b>		<b>50</b>

### 9.5. Критерії оцінювання за підсумковою формою контролю.

Семестровий (підсумковий) контроль з освітньої компоненти «УСТАТКУВАННЯ ЗАКЛАДІВ ГОТЕЛЬНО-РЕСТОРАННОГО ГОСПОДАРСТВА» визначено навчальним планом – 4 семестр – диф.залік.

Підсумкова оцінка за вивчення предмета виставляється за шкалами: національною, 100 – бальною, ECTS і фіксується у відомості та заліковій книжці здобувача вищої освіти. Складений екзамен та залік з оцінкою «незадовільно» не зараховується і до результату поточної успішності не додається. Щоб ліквідувати академзаборгованість з навчальної освітньої компоненти, здобувач вищої освіти складає екзамен та залік повторно, при цьому результати поточної успішності зберігається.

Структура проведення семестрового контролю відображається довідома здобувачів вищої освіти на першому занятті.

Оцінка з освітньої компоненти за семестр, що виставляється у «Відомість обліку успішності», складається з урахуванням результатів поточного, атестаційного й семестрового контролю і оформлюється: за національною системою, за 100-бальною шкалою та за шкалою ECTS.

### Шкала оцінювання у ХДУ за ЄКТС

Оцінка відповідає рівню сформованості загальних і фахових компетентностей та отриманих програмних результатів навчання здобувача освіти та визначається шкалою ЄКТС та національною системою оцінювання

Сума балів /Localgrade	Оцінка ЄКТС		Оцінка за національною шкалою/Nationalgrade
90 – 100	<b>A</b>	Excellent	Відмінно
82-89	<b>B</b>	Good	Добре
74-81	<b>C</b>		
64-73	<b>D</b>	Satisfactory	Задовільно

60-63	<b>E</b>		
35-59	<b>FX</b>	Fail	Незадовільно з можливістю повторного складання
1-34	<b>F</b>		Незадовільно з обов'язковим повторним вивченням освітньої компоненти

**Розподіл балів, які отримують здобувачі за результатами опанування навчальної освітньої компоненти  
«УСТАТКУВАННЯ ЗАКЛАДІВ ГОТЕЛЬНО-РЕСТОРАННОГО ГОСПОДАРСТВА», формою семестрового  
контролю якої є ДИФ.ЗАЛІК**

**4 семестр**

<b>№</b>	<b>Види навчальної діяльності (робіт)</b>	<b>Модуль 1</b>	<b>Модуль 2</b>	<b>Сума балів</b>
<b>Обов'язкові види навчальної діяльності (робіт)</b>				
1.	Аудиторна робота (заняття у дистанційному режимі)			
	- лекції	6	6	<b>12</b>
	- усне опитування на практичному занятті	24	24	<b>48</b>
2.	Самостійна робота	15	15	<b>30</b>
3.	Контрольна робота (тестування)	5	5	<b>10</b>
	<b>Семестрове оцінювання (залік)</b>			<b>100</b>
<b>Вибіркові види діяльності (робіт)</b>				
1.	-участь у наукових, науково-практичних конференціях, олімпіадах, конкурсах; - підготовка наукової статті, наукової роботи на конкурс; - неформальна та інформальна освіта здобувача			<b>max 10</b>



Здобувачі, які брали участь у науково-дослідній роботі (підготовка наукової статті, участь у науковій конференції, семінарі, конкурсах наукових робіт, предметних олімпіадах, неформальній та інформальній освіті), можуть отримати **бонусні (заохочувальні) бали – до 10 балів.**

## 10. Список рекомендованих джерел Основні

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. АА. 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.

#### **Додаткові**

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.

#### **Інтернет-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/>