

**МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ
ТАВРІЙСЬКИЙ НАЦІОНАЛЬНИЙ УНІВЕРСИТЕТ
імені В.І. ВЕРНАДСЬКОГО
Навчально-науковий інститут управління, економіки та
природокористування
Кафедра публічного управління, туризму та
готельно-ресторанної справи**



ЗАТВЕРДЖУЮ

Директор інституту

Володимир ГОРНИК

СИЛАБУС НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ

Устаткування галузі

Перший (бакалаврський) рівень вищої освіти

галузь знань 24 "Сфера обслуговування"

спеціальність 241 "Готельно-ресторанна справа"

освітньо-професійна програма "Готельно-ресторанна справа"

РОЗРОБНИК сiлабусу:

к.т.н, доцент, доцент кафедри публiчного управлiння, туризму та готельно-рестроанної справи



Андрiй ЧАГАЙДА

Розглянуто та схвалено на засiданнi кафедри публiчного управлiння, туризму та готельно-рестроанної справи

Протокол №1 вiд 28.08.2025р.

Завiдувач кафедри



Iрина ПЕТРОВСЬКА

Гарант освiтньо-професiйної програми "Готельно-ресторанна справа"

к.е.н, доцент, доцент кафедри публiчного управлiння, туризму та готельно-рестроанної справи



Олена МІТАЛ

ОК24. Устаткування галузі

Галузь знань	24 Сфера обслуговування
Спеціальність	241 Готельно-ресторанна справа
Освітній рівень	перший (бакалаврський)
Освітня програма	Готельно-ресторанна справа
Мова викладання	Українська
Тип дисципліни	Обов'язкова
Курс та семестр вивчення	Курс 4, семестр 7, 8
Обсяг	8 кр. ЄКТС / 240 годин
Розподіл за видами занять	Лекції: 40 год., Практичні: 20 год., Лабораторні: 20 год., Самостійна робота: 160 год.
Форма семестрового контролю	Залік, Екзамен
ОК, що передують	Організація готельного господарства, Організація ресторанного господарства, Барна справа,
Викладач	Чагайда Андрій Олегович, к.т.н., доцент, доцент кафедри публічного управління, туризму та готельно-ресторанної справи chahaida.andrii@tnu.edu.ua
Кафедра	Публічного управління, туризму та готельно-ресторанної справи e-mail: kaf_igsr@tnu.edu.ua

Мета дисципліни

Забезпечення студентів знаннями про сучасне технологічне устаткування, його характеристики, функціональні можливості та особливості використання в закладах готельно-ресторанного господарства для забезпечення ефективності їхньої роботи.

Перелік компетентностей, які забезпечує навчальна дисципліна та програмні результати навчання

Загальні та спеціальні компетентності формуються з відповідно до інтегральної компетентності - здатності 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 та невизначеністю умов.

Компетентності, якими повинен оволодіти здобувач:

ЗК10 Здатність застосовувати знання у практичних ситуаціях.

СК01 Розуміння предметної області і специфіки професійної діяльності.

СК06 Здатність проектувати технологічний процес виробництва продукції і послуг та сервісний процес реалізації основних і додаткових послуг у підприємствах (зкладах) готельно-ресторанного та рекреаційного господарства

СК09 Здатність здійснювати підбір технологічного устаткування та обладнання, вирішувати питання раціонального використання просторових та матеріальних ресурсів.

СК10 Здатність працювати з технічною, економічною, технологічною та іншою документацією та здійснювати розрахункові операції суб'єктом готельного та ресторанного бізнесу .

Програмні результати навчання:

РН09 Здійснювати підбір технологічного устаткування та обладнання, вирішувати питання раціонального використання просторових та матеріальних ресурсів.

РН14 Організовувати роботу в закладах готельного і ресторанного господарства, відповідно до вимог охорони праці та протипожежної безпеки

Зміст навчальної дисципліни

Тема 1. Оснащення приміщень готелів і номерів.

Загальна характеристика і класифікація меблів. Вимоги до готельних меблів. Устаткування вестибюльної групи приміщень. Меблі зони відпочинку вестибюлю. Оснащення номерного фонду. Готельні сейфи. Прасувальне устаткування для гостей. Міні-бари, холодильники для номерів.

Тема 2. Оснащення адміністративних приміщень готелів, офісних приміщень та конференц-залу.

Профілювання комплексів офісного та торгового призначення. Функціональні зони, призначення, типи офісів, зонування приміщень. Офісні меблі та техніка. Обладнання функціональних зон готелів та бізнес-центрів. Основні системи конференц-залу. Устаткування конференц-залу.

Тема 3. Устаткування для послуг оздоровчого комплексу, спортивних розваг та дозвілля в готельних комплексах.

Вимоги до матеріально-технічної бази готельних комплексів для задоволення дозвіллевих потреб клієнтів. Види спорту, що характерні для функціональних зон багатофункціональних оздоровчих комплексів. Обладнання для тестування фізичного і психічного здоров'я клієнтів. Устаткування фітнес-клубів і тренажерних залів. Обладнання водної зони. Басейни, гідро-масажні ванни, багатофункціональні душові кабінки, водні атракціони. Термальна зона. Устаткування саун, соляріїв. Обладнання масажно-лікувальної зони.

Тема 4. Устаткування для прибирання. Технологічне устаткування для прання, хімічного і аквачищення.

Вимоги до прибирання в готелях, будівлях громадського призначення. Класифікація засобів для професійного прибирання. Способи вилучення пилу, основні параметри пилоочищення. Сучасні конструкції пиłosосів, переваги і недоліки. Промислові професійні системи центрального пиловидалення для готелів. Машини для миття підлоги. Машини для прибирання невеликих площ прибудинкових територій. Процес

і устаткування для прання. Якість прання. Пральні машини. Процес полоскання, віджимання і сушіння. Інноваційні системи прасування с функціями паронаддуву, підігріву, вакууму, наддуву. Організація прання готельної білизни. Устаткування для пралень. Технологія хімічного чищення. Машини для сухого чищення. Комплект обладнання для міні-хімчистки. Технологія аквачищення. Основні параметри вологої чистки. Устаткування та екологія аквачищення.

Тема 5. Класифікація устаткування закладів готельно-ресторанного господарства.

Поняття та призначення устаткування закладів готельно-ресторанного господарства. Вимоги, що передбачені до устаткування закладів індустрії гостинності. Загальні відомості та класифікація устаткування закладів готельно-ресторанного господарства, основні технічні характеристики. Принципи оснащення закладів готельно-ресторанного господарства. Методика підбору устаткування готелів і ресторанів. Гігієнічні вимоги при проектуванні обладнання.

Тема 6. Механічне устаткування закладів ресторанного господарства. Сортувально-калібрувальне устаткування.

Загальні відомості про механічне устаткування закладів ресторанного господарства. Технічні, технологічні та конструктивні вимоги до технологічних машин. Вимоги до матеріалів, з яких виготовляються деталі машин. Універсальні кухонні машини. Сортувально-калібрувальне устаткування. Класифікація та принцип роботи просіювачів.

Тема 7. Механічне устаткування закладів ресторанного господарства. Обладнання для миття овочів і посуду. Устаткування для очищення та подрібнення

Способи очищення харчових продуктів. Будова та принцип роботи картоплеочисних машин (періодичної та безперервної дії). Будова і принцип роботи посудомийних машин. Посудомийні машини періодичної і безперервної дії. Будова та принцип роботи пристрою для чищення риби від луски. Призначення і класифікація устаткування для подрібнення. Розмелювальні машини із конструктивно різними робочими органами. Протиральні машини для подрібнення варених продуктів.

Тема 8. Механічне устаткування закладів ресторанного господарства. Устаткування для нарізання харчових продуктів. Місильно-перемішувальне устаткування. Дозувально-формувальне устаткування.

Теоретичні основи різання харчових продуктів. Робочі органи різального устаткування. Основні форми нарізання плодів та овочів. Технологічні вимоги, що ставляться до нарізаних продуктів. Класифікація овочерізальних машин у відповідності до призначення. Будова та принцип роботи устаткування для нарізання риби і м'яса. Будова та принцип роботи машин для нарізання гастрономічних продуктів. Машини і механізми для перемішування продуктів (фаршмішалки, механізми для перемішування салатів та вінегретів). Збивальні машини і механізми (зі ступеневим і безступеневим регулюванням швидкості). Машини для замішування тіста. Машини для формування котлет, биточків та гамбургерів. Машини для розкачування тіста, поділу тіста й округлення порцій, формування виробів із тіста.

Тема 9. Теплове устаткування закладів ресторанного господарства. Водогрійне устаткування ресторанного господарства.

Прийоми теплового оброблення харчових продуктів (варіння, смаження). Способи нагрівання продуктів (поверхневий, об'ємний, комбінований). Загальні принципи будови та класифікація теплових апаратів. Матеріали, що застосовуються для виготовлення теплових апаратів. Класифікація водогрійного устаткування ресторанного господарства. Будова і принцип роботи кип'ятильників (електричні, газові, твердопаливні; періодичної і безперервної дії). Водонагрівачі (електричні газові, періодичної і безперервної дії). Будова і принцип роботи апаратів різних конструкцій для приготування кави.

Тема 10. Теплове устаткування закладів ресторанного господарства. Устаткування для варіння.

Класифікація та характеристика варильного устаткування: стравоварильні котли, вакуум-апарати, автоклави, кавоварки, пароварильні шафи. Будова і принцип роботи котлів різних конструкцій. Системи безпеки та регулювання стравоварильних котлів. Спеціалізоване устаткування для варіння.

Тема 11. Теплове устаткування закладів ресторанного господарства. Устаткування для смаження і випікання. Універсальні теплові апарати (плити).

Характеристика основних способів смаження та класифікація устаткування смаження і випікання. Будова та принципи роботи сковорід: електричних, газових, періодичної та безперервної дії, з прямим і непрямим обігрівом робочої камери. Апарати для двостороннього контактного смаження. Апарати з інфрачервоним (ІЧ) способом нагрівання продуктів (грилі). Фритюрниці (електричні та газові, періодичної та безперервної дії). Апарати для теплового оброблення продуктів у пароповітряному середовищі (жарові та пекарські шафи, конвекційні і пароконвекційні шафи, вистійні шафи, печі для піци, кондитерські печі). Апарати з надвисокочастотним (НВЧ) нагріванням.

Тема 12. Теплове устаткування закладів ресторанного господарства. Універсальні теплові апарати (плити). Устаткування для зберігання гарячих страв.

Класифікація плит. Будова плит різних конструкцій (електричні, газові, індукційні). Класифікація устаткування для зберігання гарячих страв. Характеристика мармітів (для перших, других страв; парові, водяні і повітряні марміти). Теплові вітрини, ІЧ-підігрівачі. Теплові шафи. Лінії роздачі страв. Контейнери для перевезення гарячої кулінарної продукції.

Тема 13. Значення холоду для закладів ресторанного господарства. Історія та перспективи розвитку холодильної техніки.

Причини псування сировини різного походження під час зберігання. Порівняльна характеристика охолодження з іншими способами консервування. Основні процеси холодильної технології (охолодження, переохолодження, зберігання продуктів в охолодженому стані, підморожування, заморожування, доморожування, зберігання заморожених продуктів, розморожування). Режимми і терміни холодильного зберігання різних видів сировини в умовах закладів ресторанного господарства. Класифікація низьких температур. Класифікація холодильного устаткування закладів ресторанного господарства.

Тема 14. Холодильне устаткування закладів ресторанного господарства. Термодинамічні основи та фізичні принципи отримання низьких температур. Способи штучного охолодження.

Поняття теплоти і холоду. Розрахунок кількості відведеної теплоти. «Суха» та «прихована» теплота. Вплив теплоти на фазовий стан речовини. Способи теплопередачі (теплопровідність, конвекція, випромінювання). Охолодження під час фазового переходу речовини (плавлення, випаровування та сублімація). Основні параметри газів і пари (ентальпія, ентропія). Поняття "робоче тіло" холодильної машини та параметри, які характеризують його стан. Адіабатичне дроселювання газів, вихровий ефект Ранка-Хільша, термоелектричне охолодження (ефект Пельтьє). Охолодження під час фазового переходу речовини (плавлення, кипіння, сублімація). Льодове та льодосолеве охолодження. Загальний принцип роботи холодильних машин.

Тема 15. Будова і принцип роботи компресійної холодильної машини.

Принцип роботи компресійної холодильної машини. Поняття про холодильний цикл. Зворотній цикл Карно. Характеристика холодильних агентів. Компресори холодильних машин. Теплообмінні апарати холодильних машин (випарники, конденсатори). Допоміжне обладнання холодильних машин. Холодильні агрегати.

Тема 16. Торгове устаткування. Торгове холодильне устаткування. Немеханічне устаткування ресторанного господарства.

Класифікація та загальна характеристика торгового холодильного устаткування. Холодильне устаткування для торгових залів (холодильні прилавки та вітрини, бонети, холодильні гірки, кондитерські холодильні шафи). Холодильне устаткування для складських приміщень (збірні та стаціонарні холодильні камери). Холодильне устаткування для виробничих приміщень (холодильні шафи, холодильні столи, апарати швидкого охолодження і заморожування). Холодильне устаткування для барів (льодогенератори, міні-бари, холодильні шафи для вин, охолоджувачі для напоїв, фризери для м'якого морозива). Кондиціювання повітря. Класифікація немеханічного обладнання закладів ресторанного господарства. Торгові меблі. Меблі для підсобних і складських приміщень. Торговий інвентар.

Структура навчальної дисципліни

Тема	Кількість годин				
	Всього	у тому числі			
		лекції	практичні	лабораторні	самостійна робота
Тема 1	6	2	0	0	4
Тема 2	24	4	2	2	16
Тема 3	12	2	2	0	8
Тема 4	24	4	2	2	16

Тема 5	18	2	2	2	12
Тема 6	12	2	2	0	8
Тема 7	24	4	2	2	16
Тема 8	12	2	0	2	8
Тема 9	12	2	2	0	8
Тема 10	12	2	0	2	8
Тема 11	12	2	0	2	8
Тема 12	12	2	2	0	8
Тема 13	12	2	2	0	8
Тема 14	12	2	0	2	8
Тема 15	12	2	0	2	8
Тема 16	24	4	2	2	16
Усього годин	240	40	20	20	160

Політика курсу

Політика відвідування. Здобувач має відвідувати лекційні та практичні/семінарські/лабораторні заняття згідно розкладу, виконувати передбачені види робіт та проходити поточний та семестровий контроль. Роботи, не виконані через відсутність здобувача на заняттях (окрім робіт, що передбачають колективне виконання, представлення чи обговорення або особливі умови виконання) можуть бути здані через електронну платформу не пізніше, ніж за 10 календарних днів до дати семестрового контролю.

Політика оцінювання. Оцінювання роботи здобувача здійснюється окремо за кожну виконану роботу, згідно встановлених критеріїв, в межах максимальної оцінки за цю роботу. Максимальна оцінка та критерії оцінювання за кожен вид роботи доводяться до відома здобувача на початку курсу.

Оцінювання презентацій, доповідей, опитувань, активності в аудиторії тощо здійснюється після їх представлення або наприкінці аудиторного заняття. Оцінювання своєчасно зданих письмових робіт та тестових контролів здійснюється протягом тижня після їх надання. Результати оцінювання оголошуються в аудиторії або через електронну платформу. Здобувач має право отримати від викладача пояснення щодо отриманих ним оцінок та висловити незгоду: для оцінок оголошених в аудиторії – безпосередньо після завершення заняття; при оголошенні через електронну платформу – протягом доби після отримання оцінки. При виникненні протиріч та неоднозначності в оцінюванні – вони вирішуються на користь здобувача.

Здобувач має право опротестувати отриману оцінку у встановленому порядку відповідно до Положення про організацію освітнього процесу.

Здобувач допускається до проходження семестрового контролю за умови, що сума балів, набраних за час проходження курсу та максимальної кількості балів за семестровий контроль, є не меншою за 60. Перескладання семестрового контролю у встановленому порядку можливе тільки у випадку, якщо здобувач отримав незадовільну оцінку.

Політика щодо термінів виконання та перескладання. Виконання робіт має здійснюватися у встановлені та оголошені викладачем строки. Письмові роботи та тестові завдання, не виконані здобувачем своєчасно або через відсутність здобувача на заняттях можуть бути здані через електронну платформу не пізніше, ніж за 10 календарних днів до дати семестрового контролю. При оцінюванні робіт, що здаються з порушенням терміну, або через відсутність на заняттях без поважних причин, а також робіт, повернутих на доопрацювання / переробку через суттєве порушення формальних вимог або вимог академічної доброчесності, може застосовуватися понижуючий коефіцієнт 0,8.

З дозволу викладача, здобувач має право один раз повторно виконати завдання з метою підвищення оцінки. Якщо отримана при перескладанні оцінка є нижчою за попередню, то результат визначається як середнє двох оцінок.

Перескладання доповідей, презентацій, усного опитування, інших видів роботи, що передбачають колективне виконання та/або безпосереднє спілкування не передбачене.

Політика академічної доброчесності. При виконанні завдань здобувачі мають дотримуватися вимог академічної доброчесності. Окремі порушення у вигляді некоректного запозичення та посилання на джерела, а також низька унікальність роботи і зловживання засобами генеративного штучного інтелекту, є підставою для зниження оцінки. Для робіт, які містять ознаки фабрикації, фальсифікації та несамостійного виконання, подальше оцінювання здійснюється після отримання пояснень від здобувача.

Роботи, щодо яких встановлено порушення академічної доброчесності у вигляді академічного плагіату, фабрикації та фальсифікації, роботи компілятивного характеру, роботи, повністю або в значній мірі створені штучним інтелектом, а також роботи, в яких виявлено використання інструментів штучного підвищення унікальності та маскування плагіату, не розглядаються і не оцінюються.

Використання засобів генеративного штучного інтелекту допускається лише у якості допоміжного інструменту, або з позначенням контенту створеного ШІ, якщо викладачем не встановлені додаткові дозволи, рекомендації чи обмеження. Зловживання засобами штучного інтелекту, зокрема для генерації відповідей та есеїв розглядається як несамостійне виконання і є підставою для відхилення роботи.

Під час проходження поточного та семестрового контролю здобувач має право користуватися тільки дозволеними викладачем засобами та ресурсами. Отримання будь-якої інформації від сторонніх осіб під час проходження контролю, а також використання заборонених засобів та джерел є підставою для відсторонення здобувача від проходження контролю без оцінювання його результатів.

Політика гнучкої траєкторії навчання та інклюзії. Здобувач має право на реалізацію гнучкої траєкторії навчання в межах курсу. Виконання окремих видів робіт, за погодженням з викладачем, може бути замінено на індивідуальний проект (або його частину), виконання науково-дослідної роботи, участь у заходах неформальної освіти тощо, тематика яких знаходиться в межах курсу. У виняткових випадках, зокрема для здобувачів з особливими потребами, або через вплив обставин непереборної сили, замість аудиторних видів роботи може виконуватися та оцінюватися додаткове індивідуальне завдання. Заміна поточного та семестрового контролю на інші види робіт при реалізації гнучкої траєкторії навчання в межах курсу не передбачена.

Політика неформальної освіти та визнання результатів навчання. Результати навчання, отримані здобувачем в процесі неформальної/інформальної освіти, зокрема онлайн курсів, можуть бути зараховані у відповідному навчальному курсі. Результати, які відповідають окремій темі навчальної дисципліни зараховуються в кількості балів, що не перевищує загальну суму балів по всіх видах робіт за цією темою. Результати, які розширюють та доповнюють зміст навчальної дисципліни можуть бути зараховані як самостійна робота. Якщо зміст неформального навчання частково співпадає з програмою дисципліни, то зараховується його частка, відповідно до змісту та обсягів.

Для зарахування результатів, здобувач має попередити викладача про неформальне навчання, а по його завершенню - надати викладачу документ, що підтверджує результати неформальної освіти (оригінал та копію) не пізніше, ніж за 10 днів до дати семестрового контролю. Для зарахування результатів неформальної освіти в повному обсязі навчальної дисципліни здобувач має звернутися до деканату до початку семестру, в якому викладається відповідна дисципліна.

Результати навчання здобуті в інший період, в іншому ЗВО або під час академічної мобільності зараховуються відповідно до Положення про організацію освітнього процесу в Університеті та Положення про академічну мобільність.

Оцінювання результатів навчання

Метою визначення загальних критеріїв оцінювання є уніфікація підходів до оцінювання досягнень студентів в межах освітньої програми. Для оцінювання окремих видів робіт застосовуються визначені критерії

Оцінювання окремих видів робіт

Усне та письмове опитування		Оцінка
Відповідь повна, змістовна та аргументована		100
Відповідь переважно розкриває зміст питання, достатньо аргументована		80
Відповідь достатньо повна і не містить суттєвих помилок		60
Відповідь неповна, наявні суттєві помилки		40
Відповідь фрагментарна, аргументація відсутня, наявні критичні помилки		20
Відповідь не відповідає запитанню або відсутня		0
Робота на практичних заняттях		
Виконання всіх передбачених завдань без суттєвих помилок		100
Виконання більшої частини завдань без суттєвих помилок		80
Виконання частини завдань або наявність суттєвих помилок		60
Виконання окремих завдань, наявність критичних помилок		40
Пасивна участь, спостереження за виконанням завдань		20
Відсутність або відмова від участі		0
Робота на лабораторних заняттях		
Виконання всіх передбачених завдань та належне оформлення результатів		100
Виконання більшої частини завдань та належне оформлення результатів		80
Виконання лише частини завдань або неналежне оформлення результатів		60
Виконання окремих завдань, відсутність оформлених результатів		40
Пасивна участь, спостереження за виконанням лабораторної роботи		20
Відсутність, критичні порушення, відмова від участі		0
Доповіді, зокрема з презентаціями		Оцінка
Доповідь повна, змістовна та аргументована		80
Доповідь достатньо повна і не містить суттєвих помилок		60
Доповідь неповна, наявні суттєві помилки		40
Доповідь фрагментарна, наявні критичні помилки		20
Доповідь або презентація не відповідає завданню, вимогам академічної доброчесності або відсутня		0
<i>Відповідь на додаткові запитання викладача та інших здобувачів</i>		Коефіцієнт
Відповідь на всі запитання		1,1
Відповідь на більшість запитань		1
Відповідь на окремі запитання		0,8
Не відповів на запитання		0,6
<i>Якість доповіді</i>		
Викладення		1,1
Викладення з частковим читанням		1
Читання		0,9
<i>Якість презентації, яка є частиною доповіді</i>		
Презентація відповідає завданню, оптимальна за обсягом, доповнює та розширює зміст доповіді (або презентація не передбачена у завданні)		1,1
Презентація в цілому відповідає доповіді та доповнює її		1
Презентація дублює доповідь, частково відповідає доповіді, недостатня за обсягом		0,8

Презентація відсутня або не відповідає доповіді	0,6
<i>Дотримання регламенту</i>	
Доповідь в межах регламенту	1
Доповідь суттєво перевищує регламент	0,8
Максимальна оцінка (округлюється до цілого)	1
Письмові роботи / есеї / реферати / презентації тощо	
Оцінка	
Завдання виконано в повному обсязі без помилок	100
Завдання виконано в достатньому обсязі і не містить суттєвих помилок	80
Завдання виконано частково або наявні суттєві помилки	60
	40
Виконано окремі складові завдання або наявні критичні помилки	20
Зміст роботи не відповідає завданню, вимогам академічної доброчесності або робота не виконана	0
<i>Оформлення роботи</i>	
Коефіцієнт	
Повністю відповідає вимогам	1
Містить окремі порушення вимог	0,9
Містить суттєві відхилення від вимог	0,7
Не відповідає вимогам	0
<i>Обсяг роботи</i>	
В рекомендованих межах	1
Незначно відхиляється від рекомендацій	0,9
Значно відхиляється від рекомендацій	0,7
<i>Запозичення, джерела та посилання</i>	
В роботі використана достатня кількість авторитетних актуальних джерел на які є посилання	1
В роботі використана недостатня кількість джерел на які є посилання	0,9
Деякі посилання оформлені з помилками, наявні неактуальні/недостовірні джерела	0,8
Унікальність роботи низька, посилання оформлені з помилками	0,5
Посилання на використані джерела відсутні, використовуються неактуальні/недостовірні джерела	0
<i>Унікальність роботи</i>	
Відповідає вимогам	1
Не відповідає вимогам	0,7
Неприпустимо низька	0

Якщо робота передбачає застосування коефіцієнтів то отримана оцінка множиться на всі відповідні коефіцієнти. Для завдань у формі тестів оцінка дорівнює сумі балів за правильні відповіді за результатами проходження тестування, нормовані до 100. Для розрахункових завдань, або комплексних завдань що складаються з декількох складових, які можуть оцінюватися незалежно загальна оцінка визначається як середньозважена з урахуванням ваги окремих частин комплексного завдання.

Для інших видів робіт, а також якщо характер і зміст роботи не дозволяє застосувати загальні критерії, критерії оцінювання обов'язково наводяться у завданні до виконання даної роботи.

Отриманий результат множиться на максимальну кількість балів за дану роботу та ділиться на 100.

Приклади застосування критеріїв оцінювання та граничних оцінок:

1. Під час семінарського заняття здобувач проявив помірну активність (ставив окремі питання, приймав участь в обговоренні). Згідно критеріїв отримана оцінка-60. Згідно розподілу балів ця робота оцінюється у 2 бали. Результат становить $2 * 60 / 100 = 2$ бали.

2. Письмове опитування містило 2 питання, вага кожного 50% (0,5). На перше запитання відповідь достатньо аргументована-80, на друге містить суттєві помилки-40. Згідно розподілу письмове опитування оцінюється у 3 бали. Результат становить: $3 * (0,5*80/100) + (0,5*40/100) = 1,8 = 2$ бали.

3. Здобувач виступив з достатньо повною доповіддю – 60, відповів на більшість запитань $k_1=1$, вільно викладав зміст доповіді $k_2=1,1$. Згідно розподілу доповідь оцінюється в 6 балів. Результат становить: $6 * (60*1*1,1)/100 = 3,96 = 4$ бали.

4. Здобувач виконав тест, який містив 20 запитань однакового рівня складності і набрав 16 балів з 20 можливих. Тест оцінюється у 5 балів. Результат становить: $5*16/20 = 4$ бали.

Підсумкова оцінка розраховується як сума оцінок за всі виконані роботи по всіх видах. Загальна оцінка визначається за 100-бальною шкалою. Отримана оцінка за 100-бальною шкалою трансформується у 4-рівневу національну шкалу та шкалу ECTS.

Тема	Практичні заняття	Лабораторні заняття	Самостійна робота	Тестовий контроль	Екзамен
Тема 1			2	20	
Тема 2	6	6	3		
Тема 3	6		3		
Тема 4	6	6	3		
Тема 5	6	6	3		
Тема 6	6		3		
Тема 7	6	6	3		
Всього	36	24	20	20	0
Тема 8		4	1	15	40
Тема 9	3		1		
Тема 10		4	1		
Тема 11		4	1		
Тема 12	3		1		
Тема 13	3		1		
Тема 14		4	1		
Тема 15		4	1		
Тема 16	3	4	1		
Всього	12	24	9	15	40

Шкала оцінювання: національна та ECTS

Оцінка в балах	Оцінка за національною шкалою		Оцінка за шкалою ECTS	
			Оцінка	Пояснення
90-100	відмінно	зараховано	A	відмінний рівень знань та умінь
80-89	добре		B	високий рівень знань та умінь
75-79			C	добрий рівень знань та умінь
66-74	задовільно		D	посередній рівень знань та умінь
60-65			E	мінімально достатній рівень знань та умінь
30-59	незадовільно	не зараховано	FX	недостатній рівень, необхідне перескладання
0-29			F	недостатній рівень, необхідне повторне вивчення курсу

Розподіл балів по темам та видам робіт

Тема	Практичні заняття	Лабораторні заняття	Самостійна робота	Тестовий контроль	Екзамен
Тема 1			2	20	
Тема 2	6	6	3		
Тема 3	6		3		
Тема 4	6	6	3		
Тема 5	6	6	3		
Тема 6	6		3		
Тема 7	6	6	3		
Всього	36	24	20	20	0
Тема 8		4	1	15	40
Тема 9	3		1		
Тема 10		4	1		
Тема 11		4	1		
Тема 12	3		1		
Тема 13	3		1		
Тема 14		4	1		
Тема 15		4	1		
Тема 16	3	4	1		
Всього	12	24	9	15	40

Основна література

1. Гуць В. Технологічне устаткування готелів, готельних комплексів : підручник. / В.С. Гуць, О.А. Коваль, В.А. Русавська. – Київ, Ліра-К, 2021. 568 с.
2. Іжевська О., Холявка В. Устаткування закладів ресторанного господарства : Навч. Посібник. Львів: ЛДУФК ім. Івана Боберського, 2022. 232 с.
3. Ощипок І.М. Устаткування закладів готельно-ресторанного господарства: підручник / І.М. Ощипок. Львів:Растр-7, 2023. 304 с.

Додаткова література та джерела

1. ДСТУ 4281:2004. Заклади ресторанного господарства. – К. : Держспоживстандарт України, 2004. – 12 с.
2. Проектування та дизайн закладів готельно – ресторанного господарства: навч. посіб./ С.В.Майкова, О.М. Вівчарук, О.Б. Маслійчук, Х.Є. Подвірна - Львів: ЛНУ ім. Івана Франка, Кольорова. 2023. 340 с.
3. Торговельне обладнання: підручник / А.А. Мазаракі, С.Л. Шаповал, І.І. Тарасенко, О.П., Шинкаренко – К. : Київ. нац. торг.-екон. ун-т, 2018. – 320 с.
4. Устаткування закладів ресторанного господарства : навч. посіб. для студ. вищ. навч. закл. / [А.А. Мазаракі, С.Л. Шаповал, І.І. Тарасенко та ін. / за ред. А.А. Мазаракі] – К. : Київ. нац. торг.-екон. ун-т, 2013. – 640 с.
5. Устаткування закладів ресторанного господарства : підручник / Доценко В.Ф., Губеня В.О. – К. : Кондор-Видавництво, 2016. – 636 с