



Міжнародний гуманітарний університет
Факультет менеджменту, готельно-ресторанної справи та туризму
Кафедра готельно-ресторанного та туристичного бізнесу

СИЛАБУС НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ
Устаткування закладів готельного і
ресторанного господарства

Галузь знань
Спеціальність
Назва освітньої програми
Рівень вищої освіти

24 «Сфера обслуговування»
241 «Готельно-ресторанна справа»
Готельно-ресторанна справа
перший (бакалаврський) рівень

Розробники і викладачі <i>(зазначаються розробники і викладачі, які викладають дисципліну - посада, наук. ступінь, вчене звання, П.І.Б.)</i>	Контактний тел.	E-mail
Доцент кафедри готельно-ресторанного та туристичного бізнесу Дмитро ХАРЕНКО	098 015 09 80	kharenko1980@gmail.com
Засновник і керівник компанії «Ribas Hotels Group» Артур ЛУПАШКО	093-213-13-55	lupashko.artur@gmail.com
Доцент кафедри готельно-ресторанного та туристичного бізнесу, к.т.н., доцент Людмила ТІТОМИР	0977877071	titomirluda@gmail.com

1. АНОТАЦІЯ ДО КУРСУ

Дисципліна «Устаткування закладів готельного і ресторанного господарства» формує у здобувачів вищої освіти базові компетентності – опанування принципів функціонування різних видів устаткування, набуття умінь роботи із устаткуванням, навичок раціональної його експлуатації та обслуговування, основ енергозбереження. Основними завданнями вивчення дисципліни «Устаткування закладів готельного і ресторанного господарства» є навчити студентів аналізувати свою практичну діяльність, вмінню знаходити оптимальні рішення виробничих завдань

Метою вивчення дисципліни «Устаткування закладів готельного і ресторанного господарства» є опанування студентами принципів функціонування різних видів устаткування, набуття умінь роботи із устаткуванням, що забезпечує роботу закладів готельно-ресторанного господарства та надання ними послуг, навичок раціональної експлуатації, обслуговування та реконструкції устаткування, основ енергозбереження.

Постреквізити: «Готельна справа», «Ресторанна справа»

2. ОЧІКУВАНІ КОМПЕТЕНТНОСТІ, ЯКІ ПЛАНУЄТЬСЯ СФОРМУВАТИ ТА ДОСЯГНЕННЯ ПРОГРАМНИХ РЕЗУЛЬТАТІВ

У процесі реалізації програми дисципліни «Устаткування закладів готельного і ресторанного господарства» формуються наступні компетентності із передбачених освітньою програмою:

Інтегральна компетентність:

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 та невизначеністю умов.

Загальні компетентності (ЗК):

ЗК 06. Здатність спілкуватися державною мовою як усно, так і письмово.

ЗК 08. Навики здійснення безпечної діяльності

ЗК 10. Здатність застосовувати знання у практичних ситуаціях.

Спеціальні (фахові) компетентності:

СК 01. Розуміння предметної області і специфіки професійної діяльності.

СК 06. Здатність проектувати технологічний процес виробництва продукції і послуг та сервісний процес реалізації основних і додаткових послуг у підприємствах (зкладах) готельно-ресторанного та рекреаційного господарства

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

СК 15. Здатність розробляти концепції та проекти закладів готельного та ресторанного господарства з урахуванням регіонального аспекту та стратегічних пріоритетів України.

Навчальна дисципліна «Устаткування закладів готельного і ресторанного господарства» забезпечує досягнення **програмних результатів навчання (РН)**, передбачених освітньою програмою:

РН 05. Розуміти принципи, процеси і технології організації роботи суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу.

РН 09. Здійснювати підбір технологічного устаткування та обладнання, вирішувати питання раціонального використання просторових та матеріальних ресурсів.

PH 10. Розробляти нові послуги (продукцію), використовуючи сучасні технології виробництва та обслуговування споживачів.

PH 14. Організовувати роботу в закладах готельного і ресторанного господарства, відповідно до вимог охорони праці та протипожежної безпеки.

PH 23. Розробляти концепції та проекти закладів готельного та ресторанного господарства з урахуванням регіонального аспекту та стратегічних пріоритетів України.

Заплановані результати навчання за навчальною дисципліною

Знання:

- номенклатури, функціонального призначення і сфери використання Устаткування закладів готельного і ресторанного господарства;
- відмінних особливостей, принципів дії, технічних характеристик устаткування;
- основних факторів, що впливають на ефективність функціонування устаткування;
- ідентифікації небезпек та управління ризиками при використанні різних видів устаткування.

Уміння:

- кваліфіковано вирішувати питання раціональної експлуатації устаткування закладів готельно-ресторанного господарства;
- здійснювати розрахунок основних показників ефективної роботи устаткування;
- оптимально підбирати устаткування для закладів готельно-ресторанного господарства;
- розробляти завдання на проведення технічного переоснащення устаткуванням закладів готельно-ресторанного господарства;

Навички:

Підбір оптимального технологічного обладнання для готельно-ресторанного бізнесу в для досягнення виробничих результатів

3.ОБСЯГ ТА ОЗНАКИ КУРСУ

Загалом		Вид заняття (денне відділення / заочне відділення)			Ознаки курсу		
ЄКТС	годин	Лекційні заняття	Практичні заняття	Самостійна робота	Курс, (рік навчання)	Семестр	Обов'язкова / вибіркова
6	180	30/10	44/10	106/160	2	3/3	Обов'язкова

4.СТРУКТУРА НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ

Назви змістових модулів і тем	Кількість годин							
	денна форма				Заочна форма			
	усього	у тому числі			усього	у тому числі		
		лекц.	практ	сам. роб.		лекц.	практ	сам. роб.
Тема 1. Призначення і види устаткування для готелю. Основні принципи підбору обладнання.	12	2	4	6	12	2	2	8
Тема 2. Інженерні системи та автономність роботи готелю.	12	2	2	8	12			12
Тема 3. Устаткування адміністративних приміщень готелю.	12	2	2	8	12			12
Тема 4. Технічне оснащення номера готелю.	12	2	8	2	12	2	2	8
Тема 5. Устаткування для клінінгу	12	2	2	8	12			12
Тема 6. Устаткування для надання послуг оздоровчого комплексу, салонів краси, пралень та інших побутових послуг.	12	2	2	8	12			12
Тема 7. Устаткування для надання бізнес-послуг при готелі.	12	2	2	8	12			12
Тема 8. Устаткування для анімаційних та дитячих центрів при готелі.	12	2	2	8	12			12
Тема 9. Інженерні системи та автономність роботи ресторану.	12	2	2	8	12			12
Тема 10. Комплектація устаткуванням виробничих ліній згідно технологічного процесу приготування страв	12	2	2	8	12	2	2	8
Тема 11. Устаткування для механічної обробки сировини і виготовлення напівфабрикатів.	12	2	2	8	12			12
Тема 12. Устаткування для теплової обробки продуктів.	12	2	2	8	12			12
Тема 13. Устаткування для холодильної обробки та зберігання продуктів.	12	2	2	8	12			12
Тема 14. Устаткування для забезпечення процесу реалізації товарів і послуг.	12	2	4	6	12	2	2	8
Тема 15. Системи автоматизації діяльності закладів готельно-ресторанного господарства.	12	2	6	4	12	2	2	8
Усього годин	180	30	44	106	180	10	10	160
ПІДСУМКОВИЙ КОНТРОЛЬ - ЕКЗАМЕН								

5. ТЕХНІЧНЕ Й ПРОГРАМНЕ ЗАБЕЗПЕЧЕННЯ / ОБЛАДНАННЯ

Студенти отримують теми та питання курсу, основну і додаткову літературу, рекомендації, завдання та оцінки за їх виконання як традиційним шляхом, так і з використанням університетської платформи он-лайн навчання на базі Moodle та онлайн ресурсів Zoom, Google Classroom та Google Meet. Практичні навички у пошуку та аналізу інформації за курсом, з оформлення індивідуальних завдань, тощо, студенти отримують, користуючись університетськими комп'ютерними класами та бібліотекою. В процесі навчання студенти працюють в **лабораторії систем автоматизованого проєктування, які оснащені комп'ютерами** – 15шт. Проектор EPSON EB-X9, проєкційний стаціонарний екран. Ноутбук ASUS E509D AMD Ryzen 3 3200U with Radeon Vega Mobile Gfx 2,60 GHz, ASUS n3050i-c/ Intel(R) Celeron(R) CPU N3050 1.60 GHz. Програмне забезпечення: Linux ubuntu, Libreoffice, Blender, Autodesk Homestyler, Planner 5D, Remplanner, SmartDraw, GOOGLE ANALYTICS, CANVA, Google SketchUp, Figma. Доступ до Інтернету.

Матеріально-технічна база підприємств-партнерів відповідно до Угод та Меморандумів про співпрацю: ресторани заклади «il Mio Ristorante», «Олександрівський», «Le Grand Cafe Bristol», «Veerteka», готельно-ресторанний комплекс «Bristol».

6. ПИТАННЯ ДО ПРАКТИЧНИХ ЗАНЯТЬ

№ з/п	Назва теми	Кількість годин	
		денна форма	заочна форма
1	Тема 1. Призначення і види устаткування для готелю. Основні принципи підбору обладнання. Призначення та види устаткування готелю. Вимоги до устаткування. Основні технічні характеристики устаткування. Інвестування. Купівля. Оренда. Рекомендації. Поширені помилки при підборі обладнання для готелів. Поради експертів. Аналіз корисних ресурсів.	4	2
2	Тема 2. Інженерні системи та автономність роботи готелю. Планування інженерних комунікацій для готелю. Системи: водопостачання, опалення, каналізації, постачання електрики, очищення та вентиляції повітря, газопостачання, ліфтове господарство, засобів зв'язку, сигналізація, пожежна безпека, проект електричної мережі.	2	
3	Тема 3. Устаткування адміністративних приміщень готелю. Засоби зв'язку (устаткування для забезпечення мобільного, стаціонарного зв'язку, факси). Устаткування безпеки зв'язку. Комп'ютерна техніка та мережеве устаткування. Пристрої друку та копіювання інформації на паперових носіях. Устаткування для демонстрації відеореклами та відео-презентацій. Web-камери та устаткування для відеозв'язку. Устаткування для бездротового підключення до мережі Інтернет. Пристрої захисту програмного забезпечення. Пристрої мультимедіа та віртуальної реальності. Устаткування для здійснення електронних платежів. Інформаційні кіоски. Реєстратори розрахункових операцій. Банкомати.	2	
4	Тема 4. Технічне оснащення номера готелю. Вимоги до оснащення номерів готелів різних категорій меблями та побутовим обладнанням. Види та призначення електричних побутових приборів. Вимоги, що висуваються до відеотехніки. Вимоги щодо якості Wi-Fi. Система індикації зайнятості готельного номера та smart-технології. Автоматизовані системи. Системи контролю доступу в готелі. Електронні замки. Картки для управління електронними замками. Безпекові системи.	8	2

5	<p>Тема 5. Устаткування для клінінгу. Види устаткування для клінінгу. Професійні пилососи для волого і сухого прибирання, пилососи з аквафільтром, роботи-пилососи. Машина для миття підлоги, підмітальні машини, полішери. Мийки високого тиску, екстракторні машини, сушки для килимових покриттів, парогенератори, багатофункціональні візки. Системи центрального пиловидалення. Робототехніка для миття вікон.</p>	2	
6	<p>Тема 6. Устаткування для надання послуг оздоровчого комплексу, салонів краси, пралень та інших побутових послуг. Вимоги до оснащення приміщень для біологічного відновлення організму та занять спортом. Устаткування для плавальних басейнів різного типу. Устаткування саун і соляріїв. Устаткування масажних кабінетів. Устаткування тренажерних залів. Устаткування для салонів краси. Класифікація устаткування для пралень.</p>	2	
7	<p>Тема 7. Устаткування для надання бізнес-послуг при готелі. Основні види систем і устаткування, що забезпечують функціонування конференц-та бізнес-центрів. Система управління конференц-залу. Системи супроводження відео- та графічних інформаційних матеріалів. 3D відео проєкційні системи. Системи фудіо-і відео фіксації та засоби протоколювання. Система синхронного перекладу. Система звукового супроводження. Система комутації. Система голосування. Система відео конференції. Система інтер'єрного та сценічного освітлення. Інтелектуальні системи управління освітленням. Види устаткування з організації дозвілля.</p>	2	
8	<p>Тема 8. Устаткування для анімаційних та дитячих центрів при готелі. Основні види систем і устаткування, що забезпечують функціонування дитячих та спортивних центрів. Устаткування дитячих майданчиків та атракціонів. Види устаткування та аксесуари для дитячих кімнат. Принцип дії, правила експлуатації та може превентивні заходи для безпеки життя персоналу та відвідувачів при користуванні різними видами устаткування з організації дозвілля.</p>	2	
9	<p>Тема 9. Інженерні системи та автономність роботи ресторану. Планування інженерних комунікацій для ресторану. Системи: водопостачання, опалення, каналізації, постачання електрики, очищення та вентиляції повітря, газопостачання, ліфтове господарство, засобів зв'язку, сигналізація, пожежна безпека, проект електричної мережі.</p>	2	
10	<p>Тема 10. Комплектація устаткуванням виробничих ліній згідно технологічного процесу приготування страв. Загальні правила і етапи підбору устаткування закладів ресторанного господарства. Комплектація устаткуванням приміщень різного призначення закладів з широким асортиментом страв, спеціалізованих закладів з обмеженим асортиментом, барів, фаст-фудів. Устаткування для овочевого цеху (лінії обробки овочів). Устаткування для м'ясо-рибного цеху (лінії обробки м'яса та риби і приготування напівфабрикатів). Устаткування для гарячого цеху (лінії приготування гарячих страв). Устаткування для холодного цеху (лінії приготування холодних страв). Устаткування для борошняного цеху (лінії приготування борошняних виробів).</p>	2	2

	Устаткування мийних столового і кухонного посуду. Устаткування для барної зони. Устаткування для зони обслуговування. Устаткування складських приміщень закладів ресторанного господарства. Загальні вимоги до ефективного використання та раціональної експлуатації устаткування складських приміщень. Вимоги до розміщення і монтажу устаткування. Експлуатація, технічне обслуговування і ремонт устаткування.		
11	Тема 11. Устаткування для механічної обробки сировини і виготовлення напівфабрикатів. Класифікація механічного устаткування за різними ознаками. Конструктивні елементи технологічної машини. Продуктивність механічного устаткування - теоретична, технічна, експлуатаційна. Загальні правила експлуатації механічного устаткування. Поняття «кухонний процесор», призначення, правила експлуатації. Ідентифікація небезпек та управління ризиками при використанні різних видів механічного устаткування.	2	
12	Тема 12. Устаткування для теплової обробки продуктів Класифікація устаткування для теплової обробки продуктів. Секційно-модульне устаткування. Призначення та види гастрономічних ємностей. Основні складові частини теплових апаратів. Характеристика електронагрівачів відкритого, закритого і герметичного типу. Універсальні (багатофункціональні) теплові апарати. Варильне устаткування. Жарильно-пекарське устаткування. Водогрійне і допоміжне устаткування.	2	
13	Тема 13. Устаткування для холодильної обробки продуктів Призначення та види холодильної обробки харчових продуктів. Класифікація торговельного холодильного устаткування за конструктивним виконанням, температурним режимом, ступенем герметичності, характером руху повітря в охолоджуваному об'ємі. Стаціонарні холодильні камери. Конструктивні особливості та види збірних холодильних камер. Підбір холодильних камер. Призначення, види на особливості конструкції холодильних шаф, холодильних прилавоків, холодильних вітрин, прилавоків-вітрин. Апарати для інтенсивного охолодження та шокового заморожування.	2	
14	Тема 14. Устаткування для забезпечення процесу реалізації товарів і послуг. Ваговимірювальне устаткування. Реєстратори розрахункових операцій. Устаткування для вендингу. Підіймально-транспортне устаткування. Нейтральне (немеханічне) устаткування.	4	2
15	Тема 15. Системи автоматизації діяльності закладів готельно-ресторанного господарства. Основні види систем і устаткування, що забезпечують автоматизоване функціонування об'єктів готельно-ресторанного господарства. Підбір автоматизованого обладнання. Основні функції та можливості. Принцип дії, правила експлуатації та основні переваги використання. Призначення та принципи побудови автоматизованих систем діяльності закладів ресторанного господарства. Структура систем автоматизації. Автоматизація технологічних процесів обліку, збереження, обробки інформації. Сканери для зчитування штрих-кодів. Автоматизовані робочі місця управлінського та виконавського персоналу закладів харчування. Електронне меню як складова частина систем автоматизації. Види та функціональні можливості електронного меню. Інтерактивні технології у готельно-ресторанному господарстві.	6	2
	Усього годин	44	10

7. САМОСТІЙНА РОБОТА

До самостійної роботи студентів щодо вивчення дисципліни «Устаткування закладів готельного і ресторанного господарства» включаються:

1. Знайомство з науковою та навчальною літературою відповідно зазначених у програмі тем.
2. Опрацювання лекційного матеріалу.
3. Підготовка до практичних занять.
4. Консультації з викладачем протягом семестру.
5. Самостійне опрацювання окремих питань навчальної дисципліни.
6. Підготовка та виконання індивідуальних завдань у вигляді есе, рефератів тощо.
7. Підготовка до підсумкового контролю.

Тематика та питання до самостійної підготовки та індивідуальних завдань

Теми	Кількість годин	
	денна форма	заочна форма
Тема 1. Призначення і види устаткування для готелю. Основні принципи підбору обладнання.	6	8
Тема 2. Інженерні системи та автономність роботи готелю.	8	12
Тема 3. Устаткування адміністративних приміщень готелю.	8	12
Тема 4. Технічне оснащення номера готелю.	2	8
Тема 5. Устаткування для клінінгу	8	12
Тема 6. Устаткування для надання послуг оздоровчого комплексу, салонів краси, пралень та інших побутових послуг.	8	12
Тема 7. Устаткування для надання бізнес-послуг при готелі.	8	12
Тема 8. Устаткування для анімаційних та дитячих центрів при готелі.	8	12
Тема 9. Інженерні системи та автономність роботи ресторану.	8	12
Тема 10. Комплектація устаткуванням виробничих ліній згідно технологічного процесу приготування страв	8	8
Тема 11. Устаткування для механічної обробки сировини і виготовлення напівфабрикатів.	8	12

Тема 12. Устаткування для теплової обробки продуктів.	8	12
Тема 13. Устаткування для холодильної обробки та зберігання продуктів.	8	12
Тема 14. Устаткування для забезпечення процесу реалізації товарів і послуг.	6	8
Тема 15. Системи автоматизації діяльності закладів готельно-ресторанного господарства.	4	8
Усього годин	106	160
ПІДСУМКОВИЙ КОНТРОЛЬ - ЕКЗАМЕН		

8.ВИДИ ТА МЕТОДИ КОНТРОЛЮ

Робоча програма навчальної дисципліни передбачає наступні види та методи контролю:

Види контролю	Складові оцінювання
поточний контроль – опитування, тестування, контрольні роботи	50%
підсумковий контроль - екзамен	50%
Методи діагностики знань (контролю)	фронтальне опитування; наукова доповідь, реферати, усне повідомлення, індивідуальне опитування; робота у групах; практичні завдання, екзамен

**9. ОЦІНЮВАННЯ ПОТОЧНОЇ, САМОСТІЙНОЇ ТА ІНДИВІДУАЛЬНОЇ РОБОТИ СТУДЕНТІВ
З ПІДСУМКОВИМ КОНТРОЛЕМ У ФОРМІ ЕКЗАМЕНУ/ ЗАЛІКУ**

Денна форма навчання			
<i>Поточний контроль</i>			
Види роботи	Планові терміни виконання	Форми контролю та звітності	Максимальний відсоток оцінювання
Систематичність і активність роботи на семінарських (практичних) заняттях			
1.1. Підготовка до практичних занять	Відповідно до робочої програми та розкладу занять	Перевірка обсягу та якості засвоєного матеріалу під час практичних занять	25
Виконання завдань для самостійного опрацювання			
1.2. Підготовка програмного матеріалу (тем, питань), що виносяться на самостійне вивчення	-//-	Розгляд відповідного матеріалу під час аудиторних занять або ІКР ¹ , перевірка конспектів навчальних текстів тощо	10
Виконання індивідуальних завдань (науково-дослідна робота студента)			
1.3. Підготовка реферату (есе) за заданою тематикою	Відповідно до розкладу занять і графіку ІКР	Обговорення (захист) матеріалів реферату (есе)	10
1.4. Інші види індивідуальних завдань, в т.ч. підготовка наукових публікацій, участь у роботі круглих столів, конференцій тощо.	-//-	Обговорення результатів проведеної роботи під час аудиторних занять або ІКР, наукових конференцій та круглих столів.	5
Разом балів за поточний контроль			50
Підсумковий контроль екзамен / залік			50
Всього балів			100

¹ Індивідуально-консультативна робота викладача зі студентами

Заочна форма навчання			
Поточний контроль			
Види самостійної роботи	Планові терміни виконання	Форми контролю та звітності	Максимальний відсоток оцінювання
Систематичність і активність роботи під час аудиторних занять			
1.1. Підготовка до аудиторних занять	Відповідно до розкладу	Перевірка обсягу та якості засвоєного матеріалу під час аудиторних занять	15
За виконання контрольних робіт (завдань)			
1.2. Підготовка контрольних робіт	-//-	Перевірка контрольних робіт (завдань)	15
Виконання завдань для самостійного опрацювання			
1.3. Підготовка програмного матеріалу (тем, питань), що виноситься на самостійне вивчення	-//-	Розгляд відповідного матеріалу під час аудиторних занять або ІКР ² , перевірка конспектів навчальних текстів тощо	10
Виконання індивідуальних завдань (науково-дослідна робота студента)			
2.1. Підготовка реферату (есе) за заданою тематикою	Відповідно до графіку ІКР	Обговорення (захист) матеріалів реферату (есе) під час ІКР	5
2.3. Інші види індивідуальних завдань, в т.ч. підготовка наукових публікацій, участь у роботі круглих столів, конференцій тощо.	-//-	Обговорення результатів проведеної роботи під час ІКР, наукових конференцій та круглих столів.	5
Разом балів за поточний контроль			50
Підсумковий контроль екзамен / залік			50
Всього балів підсумкової оцінки			100

² Індивідуально-консультативна робота викладача зі студентами

10. КРИТЕРІЇ ПІДСУМКОВОЇ ОЦІНКИ ЗНАНЬ СТУДЕНТІВ (для іспиту / заліку)

Рівень знань оцінюється:

- «відмінно» / «зараховано» А - від 90 до 100 балів. Студент виявляє особливі творчі здібності, вміє самостійно знаходити та опрацьовувати необхідну інформацію, демонструє знання матеріалу, проводить узагальнення і висновки. Був присутній на лекціях та семінарських заняттях, під час яких давав вичерпні, обґрунтовані, теоретично і практично правильні відповіді, має конспект з виконаними завданнями до самостійної роботи, презентував реферат (есе) за заданою тематикою, проявляє активність і творчість у науково-дослідній роботі;

- «добре» / «зараховано» В - від 82 до 89 балів. Студент володіє знаннями матеріалу, але допускає незначні помилки у формуванні термінів, категорій, проте за допомогою викладача швидко орієнтується і знаходить правильні відповіді. Був присутній на лекціях та семінарських заняттях, має конспект з виконаними завданнями до самостійної роботи, презентував реферат (есе) за заданою тематикою, проявляє активність і творчість у науково-дослідній роботі;

- «добре» / «зараховано» С - від 74 до 81 балів. Студент відтворює значну частину теоретичного матеріалу, виявляє знання і розуміння основних положень, з допомогою викладача може аналізувати навчальний матеріал, але дає недостатньо обґрунтовані, невичерпні відповіді, допускає помилки. При цьому враховується наявність конспекту з виконаними завданнями до самостійної роботи, реферату та активність у науково-дослідній роботі;

- «задовільно» / «зараховано» D - від 64 до 73 балів. Студент був присутній не на всіх лекціях та семінарських заняттях, володіє навчальним матеріалом на середньому рівні, допускає помилки, серед яких є значна кількість суттєвих. При цьому враховується наявність конспекту з виконаними завданнями до самостійної роботи, рефератів (есе);

- «задовільно» / «зараховано» Е - від 60 до 63 балів. Студент був присутній не на всіх лекціях та семінарських заняттях, володіє навчальним матеріалом на рівні, вищому за початковий, значну частину його відтворює на репродуктивному рівні, на всі запитання дає необґрунтовані, невичерпні відповіді, допускає помилки, має неповний конспект з завданнями до самостійної роботи.

- «незадовільно з можливістю повторного складання» / «не зараховано» Fx – від 35 до 59 балів. Студент володіє матеріалом на рівні окремих фрагментів, що становлять незначну частину навчального матеріалу.

- «незадовільно з обов'язковим повторним вивченням дисципліни» / «не зараховано» F – від 0 до 34 балів. Студент не володіє навчальним матеріалом.

Таблиця відповідності результатів контролю знань за різними шкалами

100-бальною шкалою	Шкала за ECTS	За національною шкалою	
		екзамен	залік
90-100 (10-12)	A	Відмінно	зараховано
82-89 (8-9)	B	Добре	
74-81(6-7)	C		
64-73 (5)	D	Задовільно	
60-63 (4)	E		
35-59 (3)	Fx	незадовільно	не зараховано
1-34 (2)	F		

11. РЕКОМЕНДОВАНА ЛІТЕРАТУРА

Основна

1. Інжиніринг у ресторанному бізнесі [Текст] : навч. посіб. / О. В. Кузьмін, О. В. Чемакіна, Л. М. Акімова та ін. ; Нац. ун-т харч. технологій, Нац. авіац. ун-т, Приватне акц. т-во "Вищ. навч. закл. "Міжрегіон. акад. упр. персоналом". Херсон : ОЛДІ-ПЛЮС, 2020. 488 с.
2. Обладнання закладів ресторанного господарства. Оцінка технічного рівня [Текст] : навч. посіб. / О. В. Кузьмін, В. В. Кійко, Акімова та ін. ; Нац. ун-т харч. технологій, Приват. акціонер. т-во "ВНЗ "Міжрегіон. акад. упр. персоналом". Херсон : ОЛДІ-ПЛЮС, 2019. 276 с. : табл., рис. Бібліогр.: с. 265-273.
3. Устаткування закладів готельного і ресторанного господарства : методичні рекомендації для самостійної роботи здобувачів [Електронне видання] / Д.О.Харенко, , Я.В.Кравченко; А.П.Лупашко; кафедра готельно-ресторанного та туристичного бізнесу Міжнародного гуманітарного університету. Одеса : МГУ, 2022. 45 с.
4. Устаткування закладів готельно-ресторанного господарства : практикум: навчально-методичний посіб. Харків : ХДУХТ, 2019 Горелков Д.В., Червоний В.М., Золотухіна І.В.. 173 с.
5. Торговельне обладнання: підручник / А.А. Мазаракі, С.Л. Шаповал, І.І. Тарасенко, О.П., Шинкаренко К. : Київ. нац. торг.-екон. ун-т, 2018. 320с.

Допоміжна

1. Устаткування закладів ресторанного господарства: підруч. / В.Ф. Доценко, В.О. Губеня. К.: Кондор-Видавництво, 2016. 636 с.
2. Технологічне устаткування готелів, готельних комплексів / В. С. Гуць, О. А. Коваль, В. А. Русавська. Київ: Ліра-К, 2019. 568 с.
3. Обладнання підприємств сфери торгівлі: підруч. / О.І. Черевко, О.В. Новікова, В.О. Потапов. К.: Ліра-К, 2010. 648 с.