

**ДЕРЖАВНИЙ ТОРГОВЕЛЬНО-ЕКОНОМІЧНИЙ УНІВЕРСИТЕТ  
УЖГОРОДСЬКИЙ ТОРГОВЕЛЬНО-ЕКОНОМІЧНИЙ ІНСТИТУТ**

**Кафедра технології і організації ресторанного господарства**



**ЗАТВЕРДЖЕНО**

вченою радою УТЕІ ДТЕУ

(протокол № 4 від 29.08.2025 р.)

Директор

**Петро ГАВРИЛКО**

**УСТАТКУВАННЯ ЗАКЛАДІВ РЕСТОРАННОГО ГОСПОДАРСТВА /  
EQUIPMENT OF RESTAURANT ENTERPRISES  
РОБОЧА ПРОГРАМА / COURSE OUTLINE**

ступінь вищої освіти	бакалавр / bachelor
галузь знань	18 Виробництво та технології /« Production and Technology »
спеціальність	181 Харчові технології / « Food Technologies»
освітньо-професійна програма	«Ресторанні технології» / «Restaurant Technologies»

**Ужгород 2025**

Укладачі: Сабалош Г.О., к.т.н., доцент ; Роглев Й.Й., к.т.н ., доцент.

Робочу програму обговорено та схвалено на засіданні кафедри технології і організації ресторанного господарства, протокол № 1 від 28.08.2025р.

Рецензент: Нетребський О.А., д.т.н., професор кафедри технології і організації ресторанного господарства

Робоча програма складена відповідно до програми навчальної дисципліни «Устаткування закладів ресторанного господарства», затвердженої вченою радою УТЕІ ДТЕУ від 29.08. 2025р., протокол № 1.

Робоча програма містить такі розділи:

1. Тематичний план.
2. Тематика та зміст лекційних, лабораторних занять, самостійної роботи здобувачів.
3. Контроль та критерії оцінювання знань здобувачів.
4. Список рекомендованих джерел.

**СТРУКТУРА ДИСЦИПЛІНИ**  
**«УСТАТКУВАННЯ В ЗАКЛАДАХ РЕСТОРАННОГО ГОСПОДАРСТВА»**  
**1. ТЕМАТИЧНИЙ ПЛАН**

Назви тем	Кількість годин					Форма контролю
	всього год./кред.	лекції	практичні заняття	лабораторні заняття	СРС	
<b>Розділ 1. Механічне устаткування.</b>						
Тема 1. Загальні відомості про механічне устаткування закладів ресторанного господарства.	12	2			10	О,Т
Тема 2. Сортувальне- калібрувальне і устаткування.	10	2			8	О,Т
Тема 3. Очищувальне обладнання	12	2			10	О,Т
Тема4. Подрібнювальне устаткування.	17	1		8	8	О,Т
Тема 5. Устаткування для миття овочів та посуду	10	2			8	О,Т
Тема 6. Місильно- перемішувальне устаткування.	13	1		4	8	О,Т
<b>Розділ 2. Теплове устаткування.</b>						
Тема 7. Загальні відомості про теплове устаткування. Варильне обладнання	10	2			8	О,Т
Тема 8. Жарильно-пекарське обладнання.	17	1		8	8	О,Т
<b>Розділ 3. Холодильне устаткування</b>						
Тема 9. Фізичні принципи отримання низьких температур	10	2			8	О,Т
Тема 10. Будова та принцип роботи компресійної холодильної машини	13	1		4	8	О,Т, ІЗ
Тема 11 Торгове холодильне устаткування	10	2			8	О,Т
<b>Розділ 4. Торговельне устаткування.</b>						
Тема 12. Немеханічне торгове обладнання.	10	2			8	О,Т, ІЗ
Тема 13. Ваговимірювальне обладнання	14	2		4	8	О,Т,
Тема 14. Дозувально-формувальне устаткування	10	2			8	ІЗ,О,Т,
Тема 15. Торгові автомати	10	2			8	О,Т
<b>Контрольна робота</b>	2	2				
<b>Всього</b>	<b>180</b>	<b>28</b>		<b>28</b>	<b>124</b>	
<b>Підсумковий контроль</b>						<b>Екзамен</b>

**Примітка \***

О – опитування

Т- тестування

ІЗ – індивідуальне завдання

## 2. ТЕМАТИКА ТА ЗМІСТ ЛЕКЦІЙНИХ, ЛАБОРАТОРНИХ ЗАНЯТЬ ТА САМОСТІЙНОЇ РОБОТИ СТУДЕНТІВ.

Результати навчання.	Навчальна діяльність.	Робочий час здобува ча, год.
	<b>Розділ 1. Механічне устаткування.</b>	
<p><b>Знати:</b> призначення та класифікацію механічного устаткування.</p> <p><b>Вміти</b> характеризувати основні та допоміжні механізми устаткування, вимоги до технологічних машин. Знати будову і принцип дії універсальних кухонних машин.</p>	<p><b>Лекція №1 Загальні відомості про механічне устаткування закладів ресторанного господарства</b></p> <p><b>План</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Технологічна машина та її будова. Вимоги то технологічних машин</li> <li>2. Характеристика матеріалів, з яких виробляють деталі машин</li> <li>3. Класифікація механічного устаткування закладів ресторанного господарства</li> <li>4. Стандартний алгоритм роботи механічного устаткування</li> <li>5. Техніко-економічні показники роботи обладнання</li> <li>6. Універсальні кухонні машини</li> </ol> <p><b>Література:</b> Основна (О): 1,2,3 Додаткова (Д):4,5,6,7. Інтернет-ресурси</p>	2
	<b>Самостійна робота</b> : вивчення та доповнення матеріалу лекцій, підготовка реферату.	10
<p><b>Знати:</b> призначення та види сортувально-калібрувального і очищувального устаткування.</p> <p><b>Вміти:</b> характеризувати будову і принцип дії просіювачів і різних видів очищувального устаткування. Набути практичних навичок безпечної експлуатації картоплеочищувальних машин.</p>	<p><b>Лекція № 2 Сортувально-калібрувальне устаткування</b></p> <p><b>План</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Загальні відомості про сортувально-калібрувальний процес</li> <li>2. Класифікація, будова та принцип роботи просіювачів:</li> <li>3. Будова та принцип роботи відцентрового просіювача МПП-II</li> <li>4. Будова та принцип роботи просіювача зі шнековою подачеюМПМ-800</li> <li>5. Будова та принцип роботи вібраційних просіювачів</li> <li>6. Технічні характеристики та правила експлуатації просіювачів</li> </ol> <p><b>Література:</b> Основна: 1,2,3, Додаткова: 6,7 Інтерне-ресурси</p>	2
	<b>Самостійна робота</b> : вивчення та доповнення матеріалу лекції, підготовка до лабораторного заняття. Підготовка реферату.	8
<p><b>Знати:</b> призначення та</p>	<b>Лекція № 3 Очищувальне обладнання</b>	2

<p>види сортувально-калібрувального і очищувального устаткування.</p> <p><b>Вміти:</b> характеризувати будову і принцип дії просіювачів і різних видів очищувального устаткування. Набути практичних навичок безпечної експлуатації картоплеочищувальних машин.</p>	<p>План</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Способи очищення та класифікація очищувального устаткування</li> <li>2. Будова та принцип роботи картоплеочисних машин. Картоплеочисні машини періодичної та безперервної дії</li> <li>3. Правила експлуатації картоплеочисних машин</li> <li>4. Будова та принцип роботи пристрою для очищення риби від луски</li> </ol> <p><b>Література:</b> Основна: 1,2,3 Додаткова: 6,7 Інтернет-ресурси</p>	
	<p><b>Самостійна робота :</b> вивчення та доповнення матеріалу лекцій, підготовка до лабораторного заняття.</p>	10
<p><b>Знати:</b> призначення і види подрібнювального устаткування.</p> <p><b>Вміти:</b> характеризувати будову і принцип дії окремих видів машин, призначених для подрібнення продуктів. Знати небезпечні зони машин та рекомендації щодо раціональної та безпечної їх експлуатації.</p>	<p><b>Лекція № 4 Подрібнювальне устаткування</b></p> <p>План</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Призначення і класифікація подрібнювального устаткування</li> <li>2. Розмелювальні машини</li> <li>3. Розмелювальні механізми з конусним робочим органом</li> <li>4. Дискові машини і механізми для розмелювання кави</li> <li>5. Розмелювальні машини і механізми з вальцьовим робочим органом</li> <li>6. Машини для отримання пюреподібних продуктів (протиральні машини)</li> </ol> <p><b>Література:</b> 1,2,3 Додаткова: 6,7.</p>	1
	<p><b>Самостійна робота :</b> вивчення та доповнення лекційного матеріалу, підготовка реферату.</p>	8
	<p><b>Лабораторна робота №1</b> «Вивчення будови різних моделей подрібнювачів кави, блендерів, коктейлезбивальних машин»</p> <p>Завдання:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Ознайомитися із будовою збивальною машиною МЗ-60. Показати основні елементи конструкції приводу та змінних механізмів, що входять у його комплект.</li> <li>2. Висвітлити принцип роботи збивальної машини МЗ-60.</li> <li>3. Узагальнити правила експлуатації та правила техніки безпеки при роботі із збивальної машини МЗ-60.</li> <li>4. Зробити висновок по роботі.</li> </ol>	4
	<p><b>Лабораторна робота № 2</b> «Вивчення будови, принципу роботи машин для нарізання хліба та гастрономічних продуктів »</p> <p>Завдання:</p>	4

	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Ознайомитися із будовою машин для нарізання хліба та гастрономічних продуктів .</li> <li>2. Висвітлити принцип роботи машин для нарізання хліба та гастрономічних продуктів .</li> <li>3. Узагальнити правила експлуатації та правила техніки безпеки при роботі машин для нарізання хліба та гастрономічних продуктів .</li> <li>4. Зробити висновок по роботі.</li> </ol>	
<p><b>Знати:</b> призначення, будову, принцип дії, правила експлуатації посудомийних машин різних видів.</p> <p><b>Вміти:</b> на практиці приміряти знання . Оволодіти методикою визначення технічних показників роботи посудомийних машин.</p>	<p><b>Лекція № 5 Устаткування для миття овочів та посуду</b></p> <p>План</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Способи та схеми миття</li> <li>2. Будова та принцип роботи обладнання для миття овочів</li> <li>3. Будова та принцип роботи посудомийних машин. Посудомийні машини періодичної та безперервної дії</li> </ol> <p><b>Література:</b>  Основна: 1,2,3  Додаткова: 6,7 Інтернет ресурси</p>	2
	<p><b>Самостійна робота :</b> вивчення та доповнення матеріалу лекції, підготовка до лабораторного заняття</p>	8
<p><b>Знати:</b> призначення і види місильно-перемішувального устаткування.</p> <p><b>Вміти:</b> дати характеристику будови, принципу дії машин для перемішування продуктів, тісто-місильних і збивальних машин. Вміти здійснювати складання і розбирання, налаштування і регулювання роботи машин.</p>	<p><b>Лекція № 6 Місильно-перемішувальне устаткування</b></p> <p>План</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Основні визначення та класифікація</li> <li>2. Машини і механізми для перемішування продуктів</li> <li>3. Збивальні машини та механізми</li> <li>4. Машини для замішування тіста</li> </ol> <p><b>Література</b>  Основна: 1,2,3  Додаткова: 6,7 Інтернет-ресурси</p>	1
	<p><b>Самостійна робота :</b> вивчення та доповнення матеріалу лекції, підготовка до лабораторного заняття</p>	8
	<p><b>Лабораторна робота № 3</b></p> <p>«Вивчення будови, принципу роботи машин і механізмів для збивання продуктів; набуття експлуатаційних навичок з дотриманням технічних вимог безпеки праці»</p> <p>Завдання:</p>	4

	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Ознайомитися із будовою збивальною машиною МЗ-60. Показати основні елементи конструкції приводу та змінних механізмів, що входять у його комплект.</li> <li>2. Висвітлити принцип роботи збивальної машини МЗ-60.</li> <li>3. Узагальнити правила експлуатації та правила техніки безпеки при роботі із збивальної машини МЗ-60.</li> <li>4. Зробити висновок по роботі.</li> </ol>	
	<b>Розділ 2. Теплове устаткування.</b>	
<p><b>Вміти:</b> визначати способи теплової обробки продуктів харчування.</p> <p><b>Знати:</b> використовувати та підбирати теплове устаткування в залежності від способу теплової обробки продуктів харчування.</p>	<p><b>Лекція № 7 Загальні відомості про теплове устаткування. Варильне обладнання</b></p> <p>План</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Класифікація способів теплової обробки харчових продуктів</li> <li>2. Загальні принципи будови та класифікація теплових апаратів</li> <li>3. Класифікація варильного обладнання. Харчоварильні котли</li> </ol> <p><b>Література:</b> Основна: 1,2,3,4,5 Додаткова: 6,7 Інтернет-ресурси</p>	2
	<b>Самостійна робота</b> : вивчення та доповнення матеріалу лекцій.	8
<p><b>Знати:</b> які існують енергоносії, джерела тепла і теплоносії для теплового устаткування закладів ресторанного господарства. Вивчення тепло генеруючих пристроїв.</p> <p><b>Вміти:</b> використовувати джерела теплової енергії</p>	<p><b>Лекція № 8 Жарильно-пекарське обладнання</b></p> <p>План</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Характеристика основних способів смаження та класифікація жарильно-пекарського обладнання</li> <li>2. Будова та принцип роботи сковорід</li> <li>3. Жарильні та пекарські шафи</li> </ol> <p><b>Література:</b> 1,2,3 Додаткова: 4, 5,6,7 Інтернет-ресурси</p>	1
	<b>Самостійна робота</b> : вивчення та доповнення матеріалу лекцій. Вивчення та аналіз теплоносіїв та теплогенеруючих пристроїв, які використовуються в теплових апаратах закладів ресторанного господарства.	8
	<p><b>Лабораторна робота № 4</b> «Вивчення будови, підготовки до роботи жаровень, грилів, шашличних і НВЧ-печей»</p> <p>Завдання:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Ознайомитися із будовою жаровні обертової електричної і НВЧ-печей.</li> </ol>	4

	<p>2. Висвітлити принцип роботи жаровні обертової електричної і НВЧ-печей.</p> <p>3. Узагальнити правила експлуатації та правила техніки безпеки при роботі з жаровнями обертовими електричними, грилями електричними та НВЧ-печами.</p> <p>4. Зробити висновок по роботі.</p>	
	<p><b>Лабораторна робота №5</b> «Вивчення будови, підготовки до роботи, відпрацювання навичок раціональної та ефективної експлуатації різних видів сучасного теплового устаткування»</p> <p>Завдання:</p> <p>1. Ознайомитися із будовою мікромодульного настільного сучасного теплового устаткування .</p> <p>2. Висвітлити принцип роботи мікромодульного настільного сучасного теплового устаткування .</p> <p>3. Узагальнити правила експлуатації та правила техніки безпеки при роботі мікромодульного настільного сучасного теплового устаткування .</p> <p>4. Зробити висновок по роботі.</p>	4
	<b>Розділ 3. Холодильне устаткування</b>	
<p><b>Знати:</b> сутність то особливості одержання низьких температур; сутність одержання низьких температур; охолодження водяним льодом; льодосоляне охолодження. Використання сучасних холодильних агентів , які не впливають на навколишнє середовище, для холодильного устаткування.</p> <p><b>Вміти:</b> визначити способи одержання низьких температур і використання їх для зберігання продуктів харчування для ЗРГ.</p>	<p><b>Лекція № 9 Фізичні принципи отримання низьких температур</b></p> <p>План</p> <p>1. Поняття теплоти і холоду</p> <p>2. Поняття "робоче тіло" та параметри, які характеризують його стан</p> <p>3. Загальний принцип роботи холодильних машин</p> <p>4. Характеристика способів штучного охолодження</p> <p><b>Література:</b> Основна: 1,2,3 Додаткова: 5,6,7 Інтернет-ресурси</p>	2
	<p><b>Самостійна робота :</b> вивчення та доповнення матеріалу лекції. Підібрати методи охолодження і сучасні холодильні агенти для холодильного устаткування ЗРГ (на вибір).</p>	8
<p><b>Знати:</b> правила експлуатації,</p>	<p><b>Лекція № 10 Будова та принцип роботи компресійної холодильної машини</b></p>	1

<p>режими роботи холодильного обладнання. Правила техніки безпеки та вмiти забезпечити технічне обслуговування</p> <p><b>Вміти:</b> підбирати і економічно обґрунтувати підбір холодильного обладнання для ЗРГ..</p>	<p>План</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Принцип роботи компресійної холодильної машини</li> <li>2. Поняття про холодильний цикл. Зворотний цикл Карно</li> <li>3. Характеристика холодильних агентів</li> <li>4. Компресори холодильних машин</li> <li>5. Теплообмінні апарати холодильних машин</li> <li>6. Допоміжне обладнання холодильних машин</li> <li>7. Холодильні агрегати</li> <li>8. Принципові схеми холодозабезпечення</li> </ol> <p><b>Література:</b> Основна: 1,2,3 Додаткова: 5,6,7 Інтернет-ресурси</p>	
	<p><b>Самостійна робота</b> : вивчення та доповнення матеріалу лекцій. Вивчення і аналіз ринку іноземного холодильного устаткування.</p>	8
	<p><b>Лабораторна робота №6</b> «Вивчення принципу роботи схеми холодильної компресійної машини. Набуття експлуатаційних навичок з виконанням технічних вимог безпеки праці холодильних шаф різних модифікацій, камер, вітрин, прилавків, прилавків-вітрин»</p> <p><b>Завдання:</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Ознайомитися із будовою холодильної шафи ШХ-0. 71М та прилавок-вітрини ПХВ-2 .</li> <li>2. Висвітлити. принципу роботи схеми холодильної компресійної машини.</li> <li>3. Узагальнити правила експлуатації та правила техніки безпеки при роботі із холодильних шаф різних модифікацій, камер , вітрин - прилавоків.</li> <li>4. Зробити висновок по роботі.</li> </ol>	4
<p><b>Знати:</b> правила експлуатації, режими роботи холодильного обладнання. Правила техніки безпеки та вмiти забезпечити технічне обслуговування</p> <p><b>Вміти:</b> підбирати і економічно обґрунтувати підбір холодильно-го обладнання для ЗРГ..</p>	<p><b>Лекція №11 Торгове холодильне устаткування</b></p> <p>План</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Класифікація та загальна характеристика торгового холодильного устаткування</li> <li>2. Будова та принцип роботи льодогенераторів</li> <li>3. Будова та принцип роботи фризерів</li> <li>4. Охолоджувачі напоїв</li> <li>5. Холодильні шафи</li> <li>6. Холодильні камери</li> <li>7. Кондиціонування повітря</li> <li>8. Правила експлуатації холодильного обладнання</li> </ol> <p><b>Література:</b> Основна: 1,2,3 Додаткова: 5,6,7 Інтернет-ресурси</p>	2
	<p><b>Самостійна робота</b> : вивчення та доповнення матеріалу лекцій. Вивчення і аналіз ринку іноземного</p>	8

	холодильного устаткування.	
	<b>Розділ 4. Торговельне устаткування.</b>	
<p><b>Знати:</b> сутність роботи холодного й гарячого цехів; комплектацію цехів.</p> <p><b>Вміти:</b> забезпечити комплектацію механічним, тепловим, холодильним, торговельним і не механічним устаткуванням виробничих, допоміжних і складських приміщень ЗРГ.</p>	<p><b>Лекція №12 Немеханічне торгове обладнання</b></p> <p>План</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Класифікація немеханічного торгового обладнання</li> <li>2. Торгові меблі</li> <li>3. Меблі для підсобних і складських приміщень</li> <li>4. Торговий інвентар</li> <li>5. Немеханічне устаткування закладів ресторанного господарства</li> </ol> <p><b>Література:</b> Основна : 1,2,3 Додаткова: 4,5,6,7 Інтернет-ресурси</p>	2
	<p><b>Самостійна робота :</b> Вивчення та доповнення матеріалу лекції. Вивчення і аналіз ринку сучасного ваговимірювального устаткування. Підготовка реферату.</p>	8
<p><b>Знати:</b> призначення, будову, принцип дії ваг різного типу ваговимірювального устаткування.</p> <p><b>Вміти:</b> користуватися ваговимірювальним устаткуванням.</p>	<p><b>Лекція №13 Ваговимірювальне обладнання</b></p> <p>План</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Роль ваговимірювальних приладів в торгово-технологічному процесі</li> <li>2. Вимоги до ваговимірювальних приладів</li> <li>3. Принцип дії та характеристика основних видів важільно-механічних ваг</li> <li>4. Принцип дії та характеристика основних видів електронних ваг</li> </ol> <p><b>Література:</b> Основна: 1, 2,3. Додаткова: 4,5,6,7 Інтернет-ресурси</p>	2
	<p><b>Самостійна робота :</b> вивчення та доповнення матеріалу лекції.</p>	8
	<p><b>Лабораторна робота №7</b> «Правила встановлення чекової та друкуючої стрічки. Вивчення клавіатури та порядку оформлення службових чеків. Правила розрахунків за кодами товарів, оформлення товарних чеків зі здачею, проведення анулювання товару в межах чеку. Ознайомлення з технічною документацією касових апаратів.»</p> <p>Завдання:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Ознайомитися із будовою та принципом роботи реєстраторів розрахункових операцій .</li> <li>2. Висвітлити правила встановлення чекової та друкуючої стрічки, правила розрахунків за кодами</li> </ol>	4

	товарів, оформлення товарних чеків зі здачею, проведення анулювання товару в межах чеку. 3. Зробити висновок по роботі.	
<b>Знати:</b> призначення, види дозувально-формуального та пресувального устаткування. <b>Вміти:</b> характеризувати його будову і принцип дії. знати правила раціональної і безпечної експлуатації устаткування.	<b>Лекція №14 Дозувально-формуальне устаткування</b> План 1. Призначення і класифікація дозувально-формуального устаткування 2. Машина для формування котлет, биточків та гамбургерів 3. Машина для формування виробів із тіста 4. Машина для розкочування тіста 5. Машина для поділу тіста й округлення порцій <b>Література:</b> Основна: 1,2,3. Додаткова: 4,5,6,7.	2
	<b>Самостійна робота :</b> вивчення та доповнення матеріалу лекції.	8
<b>Знати:</b> призначення та види торговельних автоматів. <b>Вміти:</b> характеризувати основні функціональні вузли торговельних апаратів та користуватися.	<b>Лекція №15 Торгові автомати</b> План 1. Характеристики торгових автоматів 2. Класифікація торгових автоматів 3. Види торгових автоматів <b>Література:</b> Основна: 1,2,3. Додаткова: 4,5,6,7.	2
	<b>Самостійна робота :</b> вивчення та доповнення матеріалу лекції	8
	<b>Контрольна робота</b>	2
<b>Всього.</b>		<b>28/28/124</b>

### 3. КОНТРОЛЬ ТА КРИТЕРІЇ ОЦІНЮВАННЯ ЗНАНЬ ЗДОБУВАЧІВ

Навчальний матеріал дисципліни, передбачений програмою та робочою програмою для засвоєння студентом денної форми навчання, виносяться на поточний, модульний та підсумковий контроль.

Поточний контроль пов'язаний з усіма видами навчальної діяльності і здійснюється на основі комплексної діагностики знань за 100-бальною системою оцінювання успішності. Форми контролю – усне опитування, тестування, виконання лабораторних робіт, індивідуальні завдання, самостійна робота. Поточне оцінювання складає від 0 до 60 балів.

Студенти ознайомлюються з критеріями оцінювання знань перед початком викладання дисципліни. Максимальна сума балів з навчальної дисципліни, яку отримує студент протягом семестру дорівнює 100 балам.

Після проведення модульного контролю студенти отримують загальний бал, що формується шляхом накопичення балів за весь період вивчення дисципліни з урахуванням результатів усіх виконаних видів робіт, тобто 100 балів.

#### Політика оцінювання

**I.** За кожне лабораторне заняття – 5 балів

#### На лабораторному занятті оцінюється:

1. Постановка та правильність виконання заняття (3бали);
2. Обговорення результатів виконання лабораторного заняття; (1бал);
3. Повнота і обґрунтування висновків за результатами лабораторного заняття (1 бал).

**II.** Самостійна робота здобувача оцінюється у 20 балів.

Виконання індивідуального завдання у вигляді підготовки доповіді та презентації, її повідомлення за темою, яку пропонує викладач відповідно до програми дисципліни (10 балів);

**III.** Науково-дослідна робота здобувача оцінюється у 10 балів

Підготовка доповідей на наукові студентські конференції та публікація наукових тез (10 балів).

**Разом за семестр – 100 балів**

#### Оцінювання окремих видів навчальної роботи з дисципліни

Вид діяльності здобувача вищої освіти	Кількість	Максимальна кількість балів (сумарна)
Лабораторні заняття	7	35
Реферат	2	5
Презентація	2	5
Науково-дослідна робота студента	1	5
<b>Разом</b>		<b>60</b>
Модульна контрольна робота	1	40
<b>Разом</b>		<b>100</b>

Підсумковий контроль – вид контролю знань студентів, який здійснюється з метою оцінювання їх відповідності моделі фахівця. Формою підсумкового контролю є письмовий екзамен. Екзаменаційна оцінка (100 балів) є результатом відповіді на теоретичне питання – 40 балів, виконання тестових питань – 40 балів та лабораторного завдання – 20 балів.

**Оцінка 90-100 балів** – виставляється студентам, які постійно готувалися до занять та, відповідно до програми, глибоко та всебічно розкривали зміст питань, які обговорювалися; виявили вміння формулювати висновки, узагальнення за питанням/темою, здатність аналізувати навчальний матеріал; виявили творчий підхід до виконання індивідуальних та колективних завдань; правильно розраховували певні показники, працювали з нормативною й інструктивною літературою; допускав при відповідях окремі несуттєві неточності.

**Оцінка 82-89 балів** – виставляється студентам, які у розкривали зміст питань, які обговорювалися; робили узагальнення та висновки з окремих питань; логічно викладали свої думки; брали участь у виконанні колективних завдань; виконували завдання для самостійної роботи, виконали завдання модульного контролю; але недостатньо використовували додаткову літературу; не досить повно і аргументовано викладали матеріали при усних відповідях, під час тестування припускалися окремих помилок, виявили недостатньо творчий підхід при виконанні індивідуальних завдань.

**Оцінка 75-81 балів** – виставляється студентам, які розкрили зміст питань, які обговорювалися відповідно до програми курсу; формулювали висновки з окремих питань; виконували завдання для самостійної роботи, виконали завдання модульного контролю; брали участь у виконанні колективного завдання, але виявили деякі недоліки при усних відповідях, припускалися окремих помилок при тестуванні, не виявляли належної активності при обговоренні питань, недостатньо використовували додаткову літературу.

**Оцінка 69-74 балів** – виставляється студентам, які засвоїли значну частину питань згідно з програмою та робочою програмою дисципліни; виконали завдання для самостійної роботи; виконали завдання модульного контролю; але припускалися окремих неточностей при усних відповідях та під час тестування; не виявили належної активності при обговоренні усних питань, старанності при виконанні завдань для самостійної роботи, недостатньо використовували додаткову літературу.

**Оцінка 60-68 балів** – виставляється студентам, які виявили мінімально достатній рівень знань, відповідали на окремі питання, які обговорювалися на заняттях, але припускалися суттєвих помилок при усних відповідях та тестуванні; не виявляли належної активності на заняттях; недостатньо використовували основну та додаткову літературу.

**Оцінка 1-59 балів** – виставляється у разі, якщо студент: несистематично відвідував лабораторні заняття; не отримав позитивних оцінок за результатами опитувань; неякісно або взагалі не виконував завдань; частково та неякісно виконав або не виконував завдання самостійної роботи.

Студенти, які за результатами вивчення дисципліни отримали незадовільні

результати навчання, повинні додатково виконати індивідуальні завдання для підвищення рівня своїх знань і повторно перескласти підсумковий контроль.

## 4. СПИСОК РЕКОМЕНДОВАНИХ ДЖЕРЕЛ

### Основний

1. Устаткування закладів ресторанного господарства: навч. посіб. ( для студ. вищ. навч. закл., які навч. за спец.» Технологія харчування») / І.О. Конвісер, Г.А. Бублик, Т.Б.Паригіна та ін. ; за ред. І.О. Конвісера. – К. : Київ. нац.. торг. екон. – ун-т, 2005.
2. Конвісер І.Ю. Холодильна технологія харчових продуктів /І.О. Конвісер, Т.Б. Паригіна,-- К,: Київ, нац.. торг- екон. ун-т, 2001.
3. Шаповал С.В. Устаткування закладів ресторанного господарства / С.В. Шаповал, І.І. Тарасенко, О.П. Шинкаренко.—К. : Київ. Нац.,,тогр.-екон. ун-т, 2010.

### Додатковий

4. Паригіна Т.Б. Каталог теплового устаткування закладів ресторанного господарства / Т.Б. Паригіна, -- К. : Київ, нац..торг.- екон.-ун-т, 2006.
5. Паригіна Т.Б. Методичні рекомендації до самостійної роботи студентів із розділу « Теплове устаткування» дисципліни « Устаткування закладів ресторанного господарства»/ Т.Б. Паригіна. – К. : Київ. нац.. торг.- екон. ун-т, 2006.
6. Поперечний А.М. , Потапов В.О. ,Корнійчук В.Г. Моделювання процесів та обладнання харчових виробництв. Підручник. –К.: Центр Учбової літератури, 2012. – 312 с.
7. Устаткування у готельному та ресторанному господарстві. Опорний конспект лекцій. / Укладач Тарасенко Ігор Іванович. 2006.

### Інтернет ресурси

1. Торгове холодильне та морозильне обладнання для ресторанів, кафе-барів, магазинів [Електронний ресурс]. - Режим доступу : <http://www.kamp.kiev.ua>
2. Виробник професійного еспресо-обладнання «ETNA» [Електроннийресурс]. - Режим доступу : <http://www.ionia.com.ua>
3. Виробництво холодильного обладнання, комплексне обладнання кулінарного виробництва, холодильні камери, обладнання закладів харчування, комп'ютерний моніторинг роботи обладнання [Електронний ресурс]. - Режим доступу : <http://www.aisberg.od.ua>
4. Проектування та комплексне технічне оснащення підприємств торгівлі, закладів ресторанного господарства [Електронний ресурс]. - Режим доступу : <http://www.bmaster.kiev.ua>