


Розглянуто і схвалено  
на засіданні циклової комісії  
професійної освіти,  
протокол № 1 від 28.08.2024

## УСТАТКУВАННЯ ЗАКЛАДІВ РЕСТОРАННОГО ГОСПОДАРСТВА

### Силабус навчальної дисципліни

#### ОПИС НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ

Освітньо-професійний ступінь	фаховий молодший бакалавр	
Галузь знань	01 Освіта/Педагогіка	
Спеціальність	015 Професійна освіта (за спеціалізаціями)	
Спеціалізація	015.37 Аграрне виробництво, переробка сільськогосподарської продукції та харчові технології	
Освітньо-професійна програма	<a href="#">Професійна освіта (Харчові технології)</a>	
Форма навчання	денна	
Статус дисципліни	обов'язкова	
Мова викладання	українська	
Рік навчання	I (перший)	
Інформаційний обсяг	3 кредити / 90 годин, з них:	2-й семестр
	лекційних	33
	лабораторних	24
	самостійної роботи	33
Вид контролю	залік	
Викладач	 <p><b>МЕРКУЛОВА Людмила Федорівна</b>, спеціаліст вищої категорії, викладач-методист</p>	
Контакти (імейл)	<a href="mailto:lmerkulova@pipfk.ukr.education">lmerkulova@pipfk.ukr.education</a>	
Навчальний Google Клас	<a href="https://classroom.google.com/c/Njg3NzA0Nzc1MzUz?cjc=pt3brvz">https://classroom.google.com/c/Njg3NzA0Nzc1MzUz?cjc=pt3brvz</a>	
Навчальні матеріали в електронній бібліотеці	<a href="https://surl.li/rersyh">https://surl.li/rersyh</a>	
Заняття	згідно з розкладом	
Додаткові заняття	вівторок, 15:20-16:40 (непарний тиждень)	

**ПРЕДМЕТ** вивчення навчальної дисципліни «Устаткування закладів ресторанного господарства»: сукупність знань про механічне, теплове, холодильне обладнання, функціональне призначення та особливості конструкцій різних машин і апаратів, що використовуються у закладах ресторанного господарства (далі — ЗРГ), правила експлуатації та техніки безпеки при роботі з ними.

**МЕТА** викладання навчальної дисципліни «Устаткування закладів ресторанного господарства»: надання здобувачам освіти необхідних знань та навичок, пов'язаних із вибором, розміщенням, експлуатацією та технічним обслуговуванням механічного, теплового, холодильного і торговельно-технологічного обладнання для ЗРГ.

**ЗАВДАННЯ** дисципліни:

- ознайомлення здобувачів освіти з усіма видами механічного, теплового, холодильного обладнання, його функціональним призначенням, правилами експлуатації та техніки безпеки;
- ознайомлення здобувачів освіти з новітніми видами обладнання;
- надання студентам навичок використання здобутих знань під час проходження навчальної практики;
- обґрунтування підбору устаткування для закладів ресторанного господарства при виконанні курсового проєкту з дисципліни «Організація виробництва та обслуговування в закладах ресторанного господарства».

**ПЕРЕКВІЗИТИ:** для вивчення дисципліни «Устаткування закладів ресторанного господарства» необхідними є отримані здобувачами освіти знання та вміння з дисциплін: «Технологія виробництва кулінарної продукції», «Організація виробництва та обслуговування в закладах ресторанного господарства».

**КОМПЕТЕНТНОСТІ**, які мають бути сформовані:

<b>ЗАГАЛЬНІ</b>	<b>СПЕЦІАЛЬНІ</b>
ЗК 5 Знання та розуміння предметної області та розуміння професійної діяльності. ЗК 8 Здатність застосовувати знання у практичних ситуаціях.	СК 8 Здатність експлуатувати виробниче устаткування та здійснювати технологічний процес у галузі харчових технологій.

**РЕЗУЛЬТАТИ НАВЧАННЯ:**

РН 12 Знати основи і розуміти принципи функціонування виробничого устаткування

РН 13 Обирати і застосовувати методи для вирішення типових спеціалізованих завдань у галузі харчових технологій, а також необхідне устаткування та інструменти.

РН 15 Використовувати технічну термінологію в галузі харчової промисловості.

**ПОЛІТИКА КУРСУ**

<b>Відповідальність викладача:</b>	<b>Відповідальність здобувача освіти:</b>
–забезпечення викладання дисципліни відповідно до навчального плану, програми навчальної дисципліни; –оцінювання навчальних досягнень здобувачів освіти відповідно до критеріїв; –дотримання норм педагогічної етики; –доступність для комунікації у робочий час визначеними у силабусі засобами.	–обов'язкове відвідування занять; –участь в обговоренні теоретичних питань; –виконання письмових (тестових, практичних) завдань; –відпрацювання пропущених аудиторних занять; –виконання завдань, винесених на самостійне вивчення; –дотримання норм ділової етики у спілкуванні з викладачем, іншими здобувачами освіти.

**ПЛАГІАТ, АКАДЕМІЧНА ДОБРОЧЕСНІСТЬ**

Дотримання вимог [Положення про академічну доброчесність у ШПФКу](#)

**ІНСТРУМЕНТИ ТА ОБЛАДНАННЯ**

**Для організації дистанційного навчання:**

персональний комп'ютер або смартфон / планшет;

набір інструментів та сервісів на базі хмарних технологій Google Workspace for Education;

додатки Google Клас, Google Meet.

## ТЕМАТИЧНИЙ ПЛАН

Назви змістових модулів і тем	Кількість годин			
	Усього	у тому числі		
		лекцій	практичн.	самост. роботи
<b>Змістовий модуль 1. Механічне устаткування</b>				
Тема 1. Вступ. Предмет і завдання дисципліни. Класифікація устаткування ЗРГ	2	2	–	–
Тема 2. Універсальні кухонні машини та сортувально-калібрувальне устаткування	8	2	4	2
Тема 3. Мийне та очищувальне устаткування	8	2	4	2
Тема 4. Подрібнювальне та різальне устаткування	8	2	4	2
Тема 5. Устаткування для перемішування, замішування	4	4	–	–
Тема 6. Дозувально-формувальне устаткування	6	–	4	2
<b>Разом за змістовим модулем 1</b>	<b>36</b>	<b>12</b>	<b>16</b>	<b>8</b>
<i>Тематичне оцінювання</i>				
<b>Змістовий модуль 2. Теплове устаткування</b>				
Тема 7. Загальні відомості про теплове устаткування. Варильне устаткування	8	2	4	2
Тема 8. Жарильно-пекарське устаткування	6	4	–	2
Тема 9. Пароконвектомати	4	2	–	2
Тема 10. Малогабаритне спеціалізоване та комбіноване теплове устаткування	4	2	–	2
Тема 11. Сучасні види обладнання закладів ресторанного господарства	6	2	–	4
<b>Разом за змістовим модулем 2</b>	<b>28</b>	<b>12</b>	<b>4</b>	<b>12</b>
<i>Тематичне оцінювання</i>				
<b>Змістовий модуль 3. Холодильне обладнання. Підйомно-транспортне устаткування</b>				
Тема 12. Сучасне холодильне устаткування	10	2	4	4
Тема 13. Спеціалізоване холодильне устаткування	4	2	–	2
Тема 14. Підйомно-транспортне устаткування	2	2	–	–
<b>Разом за змістовим модулем 3</b>	<b>16</b>	<b>6</b>	<b>4</b>	<b>6</b>
<i>Тематичне оцінювання</i>				
<b>Змістовий модуль 4. Допоміжне устаткування</b>				
Тема 15. Допоміжне устаткування.	4	–	–	4
Тема 16. Устаткування для шведського столу та кейтерингу	6	3	–	3
<b>Разом за змістовим модулем 4</b>	<b>10</b>	<b>3</b>	<b>–</b>	<b>7</b>
<i>Тематичне оцінювання</i>				
<b>Разом</b>	<b>90</b>	<b>33</b>	<b>24</b>	<b>33</b>

## ЗАСОБИ ТА ФОРМИ КОНТРОЛЮ

**Оцінювання навчальної діяльності** здійснюється шляхом поточного контролю, тематичних та семестрових атестацій.

**Поточне контроль** проводиться у формі фронтального та індивідуального опитування, тестування, перевірки конспектів, виконання самостійних робіт.

Передбачено **4 тематичні атестації** відповідно до змістових модулів програми.

**Підсумковий контроль** — *залік* (семестрова атестація), оцінка за який визначається як середня зважена за результатами тематичних атестацій, отриманих здобувачем освіти під час вивчення дисципліни.

## КРИТЕРІЇ ОЦІНЮВАННЯ

Оцінювання результатів навчальної діяльності здобувачів освіти здійснюється за 4-бальною шкалою.

Теоретичний матеріал	Тестування	Самостійна робота
<b>ВІДМІННО</b>		
<p>Здобувач освіти засвоїв програмний навчальний матеріал у повному обсязі. Відповідь правильна, логічна і містить аналіз, систематизацію, узагальнення навчального матеріалу. Вільно володіє понятійним апаратом дисципліни. Знає будову і принципи роботи механічного, теплового, холодильного устаткування. Вміє реалізувати теоретичні положення дисципліни при виконанні практичних завдань. Може аналізувати та співставляти дані об'єктів діяльності на основі набутих з цієї та суміжних дисциплін знань та умінь. Володіє знаннями та навичками щодо особливостей підготовки, правил експлуатації і техніки безпеки при роботі з обладнанням, яке використовується в ЗРГ.</p> <p>Правильно й усвідомлено застосовує всі види довідкової інформації, технічної та технологічної документації в межах навчальної програми.</p> <p>Вміє самостійно знаходити і користуватися джерелами інформації.</p> <p>Вміє застосовувати теоретичні знання при вирішенні професійних питань у практичній діяльності. Практичні завдання виконує правильно, у повному обсязі, з поясненням та обґрунтуванням.</p>	Правильно відповідає на 90-100 % питань	Виконано 100 % обсягу
<b>ДОБРЕ</b>		
<p>Здобувач освіти з розумінням відтворює суть основних положень матеріалу та застосовує його при виконанні практичних завдань. Знає призначення, будову, принцип роботи, правила експлуатації та класифікацію устаткування; дає визначення основних понять дисципліни. Відповідь в цілому правильна, але містить неточності, може бути недостатньо обґрунтована. Користується довідковою інформацією, технічною і технологічною документацією.</p> <p>Виконує практичні завдання з повним поясненням та обґрунтуванням. Вміє самостійно виправляти помилки, кількість яких є незначною.</p>	Правильно відповідає на 70-89 % питань	Виконано не менше 90 % обсягу
<b>ЗАДОВІЛЬНО</b>		
<p>Здобувач освіти відтворює навчальний матеріал на репродуктивному рівні, порушує логіку відповіді. Може назвати види устаткування, призначення устаткування. Неусвідомлено користується технічною та технологічною документацією. З помилками дає визначення основних понять дисципліни. Відповідь неповна, допускаються суттєві помилки в та поясненні питань дисципліни; викладач постійно корегує відповідь здобувача освіти.</p> <p>При виконанні практичних завдань допускає помилки, яке може виправити лише за допомогою викладача.</p>	Правильно відповідає на 50-69 % питань	Виконано не менше 70 % обсягу
<b>НЕЗАДОВІЛЬНО</b>		
<p>Здобувач освіти ознайомлений з базовими поняттями дисципліни. Відтворює навчальний матеріал на рівні розпізнавання окремих фактів та фрагментів матеріалу дисципліни. Не вміє користуватися технічною та технологічною документацією.</p> <p>Виконує зі значними труднощами окремі елементи практичних завдань, потребує постійної допомоги викладача.</p>	Правильно відповідає на 0-49 % питань	Виконано менше 50 % обсягу

## РЕКОМЕНДОВАНІ ДЖЕРЕЛА

ЛІТЕРАТУРА
<p><b>Основна</b></p> <ol style="list-style-type: none"><li>1. Бойко М.М. Експлуатація холодильного та торговельного обладнання. Харків : «Компанія СМІТ», 2001.</li><li>2. Дейнеченко В.О. Теплове обладнання підприємств харчування: підручник/ В.О. Дорохін, Н.Б. Герман. Полтава : РВВПУСКУ, 2004.</li><li>3. Доценко В.Ф., Губеня В.О. / Устаткування закладів ресторанного господарства: підручник. Київ : Кондор, 2016. 636 с.</li><li>4. Конвісер І.О., Бублик Г.А., Паригіна Т.Б., Григор'єв Ю.М. Устаткування закладів ресторанного господарства: Навч. посіб. для студ. вищ. навч. закл. / За ред. І. О. Конвісера. Київ : КНТЕУ, 2005.</li><li>5. Сажено Н.П., Волошинов Т.Д., Устаткування підприємств громадського харчування Підручник для учнів проф.-тех. навч. закл. Київ : ТОВ ЛДІ, 2005.</li></ol>
<p><b>Додаткова</b></p> <ol style="list-style-type: none"><li>1. Наказ Міністерства економіки з питань європейської інтеграції України № 2 від 03.01.2003 р. «Про затвердження Рекомендованих норм технічного оснащення закладів ресторанного господарства».</li><li>2. Пригіна Т.Б. Устаткування закладів ресторанного господарства. Київ : КНТЕУ, 2013. 67 с.</li></ol>
<p><b>ІНТЕРНЕТ-РЕСУРСИ</b></p> <p>Сайти компаній з обладнанням для ЗРГ. URL : <a href="https://www.silence.com.ua/">https://www.silence.com.ua/</a>, <a href="https://www.merx.ua/">https://www.merx.ua/</a>, <a href="https://np.com.ua/">https://np.com.ua/</a>, <a href="https://efes.com.ua/">https://efes.com.ua/</a>, <a href="https://www.rational-online.com/uk_ua/home/">https://www.rational-online.com/uk_ua/home/</a></p>

