

Галицький коледж імені В'ячеслава Чорновола

Відділення економіки та туризму



ЗАТВЕРДЖУЮ

Заступник директора
з навчальної роботи
Т.А. Ільчук
30.08.2019р.

РОБОЧА ПРОГРАМА НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ

УСТАТКУВАННЯ ЗАКЛАДІВ ГОТЕЛЬНО-РЕСТОРАННОГО ГОСПОДАРСТВА

назва навчальної дисципліни


НАЙМЕНУВАННЯ ПОКАЗНИКІВ	ГАЛУЗЬ ЗНАТЬ, СПЕЦІАЛЬНІСТЬ, ОСВІТНІЙ РІВЕНЬ	ХАРАКТЕРИСТИКА НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ
		денна форма навчання
Кількість кредитів ECTS – 3 Загальна кількість годин – 90 год.	Галузь знань - 24 Сфера обслуговування Спеціальність - 241 Готельно-ресторанна справа	Обов'язкова
		Мова викладання: українська
Тижневих годин для денної форми навчання: аудиторних – 3 год.	Освітній рівень: перший (бакалаврський)	Рік підготовки:
		3-й (1-й)
		Лекції:
		24
		Практичні, семінарські:
24		
Самостійна робота:		
42		
Вид контролю: екзамен		

Розробник:

Бейко Людмила Анатоліївна, кандидат технічних наук, старший викладач
кафедри готельно-ресторанної справи


ПОГОДЖЕНО:

Гарант освітньо-професійної програми

 З. Ф. Бриндзя

ПОГОДЖЕНО:

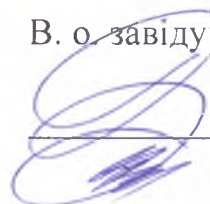
Завідувач відділення
економіки та туризму

 С. Я. Добровольська

РЕКОМЕНДОВАНО:

Кафедрою готельно-ресторанної
справи
протокол № 1 від 29.08.2019р.

В. о. завідувача кафедри

 З.Ф. Бриндзя

1. МЕТА І ЗАВДАННЯ ВИВЧЕННЯ ДИСЦИПЛІНИ

Устаткування закладів готельно-ресторанного господарства.

У професійній підготовці бакалаврів, які працюють в умовах активізації ринкової діяльності, опанування знань і навичок з необхідним є здобуття знань устаткування закладів готельно - ресторанного комплексу.

Розглядаються проблеми інноваційних технологій готельно- ресторанного господарства, які нерозривно пов'язані з використанням сучасного устаткування закладів готельно - ресторанного комплексу. У контексті забезпечення конкурентоспроможності продукції та послуг, що надають підприємства готельно ресторанного господарства є використання сучасного обладнання та устаткування.

Метою дисципліни є здатність студентів набути необхідні знань і навички вибору і розміщення устаткування для ресторанів та готелів , а також навичок, пов'язаних з вибором, експлуатацією, розміщенням механічного, теплового, холодильного і торговельного устаткування для закладів ресторанного господарства; підготовка спеціалістів, спроможних знати й вирішувати питання використання нових видів машин і апаратів.

Завдання дисципліни полягає у формуванні, розвитку та удосконаленні фахових компетентностей, серед яких:

а) загальні компетентності (ЗК):

- Здатність до розуміння соціально-економічних явищ, суспільних процесів і тенденцій науково-технічного прогресу.
- Здатність розуміти і опрацювати ідеї, думки на основі логічних аргументів та перевірених фактів.
- Здатність шляхом самостійного навчання освоювати нові області, використовуючи здобуті знання.
- Здатність застосовувати загальнонауковий методологічний апарат.
- Здатність усвідомлювати соціальну значущість своєї професії, застосовувати принципи деонтології при виконанні професійних обов'язків.
- Здатність застосовувати фахові та фундаментальні знання у професійній діяльності.
- Володіння навиками використання сучасного програмного забезпечення, Internet-ресурсів і роботи в комп'ютерних мережах, володіння основними методами, способами, засобами отримання, зберігання, переробки та використання технологічної інформації у професійній діяльності.
- Здатність використовувати організаторські навички для планування роботи колективу.
- Здатність до усної та письмової ділової комунікації державною та іноземною мовами для спілкування у професійній та соціально-культурній сферах, володіння фаховою термінологією іноземною мовою. Здатність до усвідомленого поповнення і розширення комунікативних навичок у професійній сфері впродовж життя.
- Здатність розуміти та поважати представників інших культур, ефективно застосовуючи комунікаційні концепції.
- Здатність організувати роботу відповідно до вимог охорони праці, техніки безпеки та протипожежної безпеки в закладах готельно-ресторанного господарства при їх експлуатації.

б) Фахові компетентності (ФК)

- Здатність володіти базовими поняттями, основами теорії і практики фахової підготовки, вміння їх застосовувати.

- Здатність аналізувати сучасні тенденції розвитку індустрії гостинності та рекреаційного господарства.

- Здатність організовувати сервісно-виробничий процес з урахуванням вимог і потреб споживачів та забезпечувати його ефективність.

- Здатність формувати і реалізовувати ефективні зовнішні та внутрішні комунікації на підприємствах сфери гостинності, навички взаємодії (робота в команді).

- Здатність управляти підприємством, приймати рішення у господарській діяльності суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу.

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

- Здатність до застосування сучасних методів автоматизації процесів проектування та виробництва.

- Здатність дотримуватись вимог охорони праці та безпеки життєдіяльності під час навчання та виконання професійних завдань

Після вивчення навчальної дисципліни студент повинен показати такі **програмні результати навчання (ПРН):**

- Розуміння та усвідомлення соціально-економічних явищ та суспільно-економічних процесів, тенденцій науково-технічного прогресу.

- Розуміння і опрацювання ідеї, думок на основі логічних аргументів та перевірених фактів.

- Освоювати нові області, використовуючи здобуті знання.

- Уміння застосовувати фахові та фундаментальні знання у професійній діяльності.

- Знання теорії і практики організації готельно-ресторанного господарства.

- Уміння відображати соціальну значущість своєї професії, застосовувати принципи деонтології при виконанні професійних обов'язків.

- Здійснювати використання сучасного програмного забезпечення, Internet-ресурсів і роботи в комп'ютерних мережах, володіння основними методами, способами і засобами отримання, зберігання та переробки, використання технологічної інформації у професійній діяльності.

- Уміння використовувати організаторські навички для планування роботи колективу.

- Володіння усною та письмовою діловою комунікацією державною та іноземною мовами для спілкування у професійній і соціально-культурній сферах, володіння фаховою термінологією іноземною мовою.

- Розуміти та поважати представників інших культур, ефективно застосовуючи комунікаційні концепції при спілкуванні з ними.

- Демонструвати уміння аналізувати сучасні тенденції розвитку індустрії гостинності та рекреаційного господарства.

- Знання принципів організації роботи закладів готельно-ресторанного господарства та функції їх структур.

- Здійснювати організацію сервісно-виробничого процесу з урахуванням вимог і потреб споживачів та забезпечувати його ефективність.
- Уміння формувати та реалізовувати ефективні зовнішні та внутрішні комунікації на підприємствах сфери гостинності, навички взаємодії (робота в команді)
- Демонструвати уміння управляти підприємством, приймати стратегічні та тактичні рішення у господарській діяльності суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу.
- Уміння проектувати технологічний процес виробництва продукції, складати необхідну нормативну документацію.
- Знання та уміння користуватись різними автоматизованими системами у роботі підприємств (закладів) готельного та ресторанного господарства.
- Знання різних видів обладнання, їх призначення та сфери застосування у закладах готельно-ресторанного господарства; уміння обґрунтовувати технічне оснащення та знаходити рішення щодо раціональної експлуатації інженерних систем та обладнання.
- Знання та уміння організовувати роботу відповідно до вимог охорони праці, техніки безпеки та протипожежної безпеки.

2. ОПИС НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ

Найменування показників	Спеціальність, освітній рівень	Характеристика навчальної дисципліни
		Денна форма навчання
Кількість кредитів ECTS – 3	Спеціальність: 241 Готельно — ресторанна справа	Нормативна Мова викладання: українська
Кількість змістових модулів - 4		Рік підготовки: 2019
Загальна кількість годин – 90 год.	Освітній рівень: перший (бакалаврський)	3-й(1-й)
		Лекції:
		24
		Практичні, семінарські:
		24
Тижневих годин для денної форми навчання: аудиторних – тижд. 3 год.		Самостійна робота:
		42
		Вид контролю:
		екзамен

2. ПЛАН НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ

Назви змістових модулів і тем	Кількість годин
-------------------------------	-----------------

	Денна форма навчання				
	всього	у тому числі			
		л	п	с	с.р.
Змістовий модуль 1. МЕХАНІЧНЕ УСТАТКУВАННЯ					
Тема 1. Загальні відомості про механічне та сортувально-калібрувальне устаткування закладів ресторанного господарства.	4	2			2
Тема 2. Загальні відомості про очищувальне та мийне устаткування закладів ресторанного господарства	4			2	2
Тема 3. Подрібнювальне та різальне устаткування в ресторанному господарстві.	4			2	2
Тема 4. Місильно-перемішувальне та дозувально-формувальне і пресувальне устаткування в закладах ресторанного бізнесу.	4			2	2
Тема 5. Типи та принцип дії деякого дозувально - формувального устаткування в закладах готельного типу.	4	2			2
Разом за змістовим модулем 1.	20	4		6	10
Змістовий модуль 2. ТЕПЛОВЕ УСТАТКУВАННЯ					
Тема 6. Способи теплового оброблення харчових продуктів та джерела теплової енергії.	4	2			2
Тема 7. Класифікація та конструктивні елементи теплових апаратів.	4	2			2
Тема 8. Універсальні теплові апарати..	4			2	2
Тема 9. Харчоварильне устаткування	4			2	2
Тема 10. Жарово-пекарське устаткування	4	2		2	2
Тема 11. Водонагрівальне устаткування.	4	2			2
Разом за змістовим модулем 2.	24	6		6	12
Змістовий модуль 3. ХОЛОДИЛЬНЕ УСТАТКУВАННЯ.					
Тема 12. Фізичні основи і технічні засоби одержання низьких температур.	4	2			2
Тема 13. Зміни властивостей харчових продуктів під час їх оброблення і зберігання	4	2			2
Тема 14. Торгово — технологічне холодильне устаткування.	4			2	2
Тема 15. Стаціонарні холодильні камери, збірні холодильні камери.	4	2			2
Тема 16. Холодильні шафи, вітрини, прилавки, бонети.	4			2	2
Тема 17. Охолоджувальні салат-бари, столи. Морозильні ящики і скрині. Льодогенератори. Фризери.	4			2	2
Тема 18. Системи кондиціонування повітря.	4	2			2

Разом за змістовим модулем 3	28	8		6	14
Змістовий модуль 4. ТОРГІВЕЛЬНЕ УСТАТКУВАННЯ.					
Тема 19. Ваговимірювальне устаткування.	2	2			
Тема 20. Реєстратори розрахункових операцій .	4			2	2
Тема 21. Торгівельні автомати.	4	2			2
Тема 22. Системи автоматизації діяльності закладів ресторанного господарства.	4			2	2
Тема 23. Нейтральне (немеханічне устаткування закладів ресторанного господарства.	2	2			
Тема 24. Підбір, розміщення , монтаж і підключення устаткування.	2			2	
Разом за змістовим модулем 4	18	6		6	6
РАЗОМ	90	24		24	42

3. ПРОГРАМА ДИСЦИПЛІНИ «Устаткування закладів готельно-ресторанного господарства»

Змістовий модуль 1. МЕХАНІЧНЕ УСТАТКУВАННЯ

ТЕМА 1 Загальні відомості про механічне та сортувальньо-калібрувальне устаткування закладів ресторанного господарства.

Призначення та структура механічного устаткування. Передавальні механізми (передачі) машин. Вимоги до механічного устаткування і матеріали, що застосовуються для виготовлення деталей машин. Класифікація та маркування механічного устаткування. Техніко-економічні показники роботи технологічних машин. Загальні правила експлуатації машин.

Види сортувальньо-калібрувального устаткування. Класифікація, будова, принцип дії просіювачів.

ТЕМА 2. Загальні відомості про очищувальне та мийне устаткування закладів ресторанного господарства

Для видалення з картоплі, овочів, цибулі і риби поверхневого шару використовується очищувальне устаткування.

Види очищувального устаткування. Машини періодичної дії. Машини безперервної дії. Машини для очищення риби від луски. Мийне устаткування. Види мийного устаткування. Машини для миття овочів. Машини для миття посуду. Посудомийні машини періодичної дії. Посудомийні машини безперервної дії.

ТЕМА 3. Подрібнювальне та різальне устаткування в ресторанному господарстві

Класифікація подрібнювального устаткування. Розмелювальні машини і механізми. Машини і механізми для отримання пюреподібних продуктів . Різальне устаткування. Класифікація різального устаткування. Машини для нарізання плодів і овочів. Машини для розрізання м'яса і риби. Машини для нарізання гастрономічних товарів. Машини для нарізання хліба. Машини спеціального призначення.

ТЕМА 4. Місильно-перемішувальне та дозувально-формувальне і пресувальне устаткування в закладах ресторанного бізнесу.

Види місильно-перемішувального устаткування. Машини і механізми для перемішування. Машини для замішування тіста. Машини для збивання продуктів (міксери)

ТЕМА 5. Типи та принцип дії деякого дозувально - формувального устаткування в закладах готельного типу.

Класифікація дозувально-формувального устаткування. Машини для формування котлет, биточків та гамбургерів. Машини для формування

виробів з тіста. Машина для розкочування тіста. Машина для поділу тіста і заокруглювання порцій. Дозатори крему. Устаткування пресувальне та для вакуумного оброблення.

Змістовий модуль 2. ТЕПЛОВЕ УСТАТКУВАННЯ

. ТЕМА 6. Способи теплового оброблення харчових продуктів та джерела теплової енергії.

Способи передавання теплоти. Характеристика способів теплового оброблення харчових продуктів. Джерела теплоти. Проміжні теплоносії. Електронагрівачі. Резисторні електронагрівачі. Генератори інфрачервоного випромінювання. Генератори НВЧ-нагрівання. Індукційні нагрівачі. Газові пальники.

ТЕМА 7. Класифікація та конструктивні елементи теплових апаратів.

Класифікація теплових апаратів. Основні елементи конструкції апаратів. Гастрономічні ємкості . Теплообмінники для теплових апаратів. Теплоізоляційні матеріали. Тепловий розрахунок теплових апаратів . Техніко-економічні показники теплових апаратів. Калоричний розрахунок теплових апаратів .

ТЕМА 8 Універсальні теплові апарати.

Класифікація універсальних теплових апаратів. Електричні плити. Газові плити. Індукційні плити. Пароконвектомати. Установки НВЧ-нагрівання. Вимоги до експлуатації універсальних теплових апаратів і техніка безпеки.

ТЕМА 9. Харчоварильне устаткування

Класифікація харчоварильного устаткування. Арматура та контрольно-вимірювальні прилади. Харчоварильні котли. Стаціонарні харчоварильні котли. Харчоварильні електричні та перекидні (перевертальні) котли. Газові харчоварильні котли. Апарати для приготування кави (кавоварки, кавомашини). Сосисковарки. Апарати для варіння макаронних виробів (пастакукери. Апарати для варіння гарячого шоколаду (шоколадоварки). Рисоварки. Правила експлуатації і техніка безпеки варильного устаткування.

ТЕМА 10. Жарово-пекарське устаткування

Класифікація жарово-пекарського устаткування. Скороводи. Фритюрниці. Грилі. Тостери. Апарати для приготування млинців. Апарати для приготування пончиків. Апарати для приготування вафель. Апарати для приготування хот-догів. Апарати для приготування корн-догів. Жарові поверхні. Жарові та пекарські шафи. Правила експлуатації і техніка безпеки жарових і кондитерських шаф

ТЕМА 11. Водонагрівальне устаткування.

Кип'ятильники. Водонагрівачі. Теплові та експлуатаційні показники роботи кип'ятильників та водонагрівачів. Правила експлуатації водонагрівального обладнання і техніка безпеки. Допоміжне теплове устаткування. Класифікація допоміжного теплового устаткування. Марміти. Теплові стійки. Теплові вітрини. Теплові шафи. Лінії роздачі. Устаткування для кейтерингу.

Змістовий модуль 3. ХОЛОДИЛЬНЕ УСТАТКУВАННЯ.

ТЕМА 12. Фізичні основи і технічні засоби одержання низьких температур.

Фізичні принципи одержання низьких температур. Охолодження водним льодом. Льодосоляне охолодження. Охолодження сухим льодом. Системи охолодження холодильних камер. Вимоги до холодильних агентів. Вибір альтернативних холодоагентів .

ТЕМА 13. Зміни властивостей харчових продуктів під час їх оброблення і зберігання

Регулювання параметрів середовища, що відводить тепло, при холодильному обробленні та збереженні продуктів. Вплив зміни температури середовища, що відводить тепло, на умови холодильного зберігання продуктів. Сталість температури в охолоджену об'ємі. Регулювання температури повітря в охолоджувану об'ємі. Сучасні тенденції розвитку засобів автоматизації холодильних машин торгового холодильного устаткування. Прилади автоматичного регулювання температури повітря у торговому холодильному устаткуванні. Прилади непрямого регулювання температури повітря в охолоджувану об'ємі.

ТЕМА 14. Торгово — технологічне холодильне устаткування.

Класифікація торгово-технологічного холодильного устаткування. Загальні правила експлуатації холодильного устаткування. Основні проблеми у використанні торгово-технологічного устаткування : плюси і мінуси.

ТЕМА 15. Стаціонарні холодильні камери, збірні холодильні камери.

Класифікація стаціонарних та збірних холодильних камер. Загальні правила експлуатації стаціонарних та збірних холодильних камер. Технологія шокового заморожування. Холодильні камери шокового заморожування та інтенсивного охолодження.

ТЕМА 16. Холодильні шафи, вітрини, прилавки, бонети.

Будова та принцип дії холодильних шаф. Будова та принцип дії холодильних вітрин. Будова та принцип дії холодильних прилавків. Будова

та принцип дії холодильних бонет. Будова та принцип дії холодильних шаф, -бонет та холодильних стелажів (гірки, регали)

ТЕМА 17. Охолоджувальні салат-бари, столи. Морозильні ящики і скрині. Льодогенератори. Фризер.

Будова та принцип дії охолоджувальних салат-барів. Будова та принцип дії охолоджувальних столів. Будова та принцип дії морозильних ящиків і скринь. Будова та принцип дії льодогенераторів. Будова та принцип дії фризерів. Будова та принцип дії охолоджувачів напоїв та граніторів.

ТЕМА 18. Системи кондиціонування повітря.

Класифікація систем кондиціонування повітря (СКП) Побутові (місцеві) кондиціонери. Напівпромислові кондиціонери. Системи промислової вентиляції і кондиціонування повітря .

Змістовий модуль 4. ТОРГІВЕЛЬНЕ УСТАТКУВАННЯ.

ТЕМА 19. Ваговимірювальне устаткування.

Класифікація ваговимірювального устаткування. Вимоги до ваговимірювальних приладів Механічні ваги. Електронні ваги Загальні правила експлуатації електронних ваг. Перевірка ваговимірювальних пристроїв.

ТЕМА 20. Реєстратори розрахункових операцій .

Основні терміни та визначення. Порядок реєстрації реєстраторів розрахункових операцій. Електронні контрольно-касові апарати (ЕККА) Електронні контрольно-касові реєстратори (ЕККР). Комп'ютерно-касові системи. Режими роботи реєстраторів розрахункових операцій.. Правила експлуатації реєстраторів розрахункових операцій. Способи розрахунків з покупцями.

ТЕМА 21. Торгівельні автомати.

Види та конструктивні елементи торговельних автоматів Автомати для продажу гарячих напоїв. Автомати для продажу штучних товарів. Автомати для продажу гарячих страв. Автомати для комбінованої торгівлі.

Тема 22. Системи автоматизації діяльності закладів ресторанного господарства.

Призначення та принципи побудови автоматизованих систем. Структура системи автоматизації D2 System. Характеристика окремих складових модулів D2 System. Електронне меню

Тема 23. Нейтральне (немеханічне устаткування закладів ресторанного господарства.

Класифікація нейтрального (немеханічного) устаткування. Столи виробничі. Ванни мийні. Стелажі. Шафи для посуду Візки технологічні. Полиці кухонні.

Тема 24. Підбір, розміщення , монтаж і підключення устаткування.

Загальні правила підбору устаткування і комплектація устаткування приміщень різного призначення. Вимоги до розміщення і монтажу устаткування. Технічне обслуговування і ремонт устаткування

Тематика практичних, семінарських занять та самостійної роботи студентів визначені у тематичному плані дисципліни. Питання та завдання практичної та самостійної роботи студентів деталізовані у відповідних методичних вказівках.

4. ПОРЯДОК ПОТОЧНОГО ТА ПІДСУМКОВОГО ОЦІНЮВАННЯ

Оцінювання знань студентів з навчальної дисципліни здійснюється шляхом проведення контрольних заходів, які включають *поточний контроль, модульний контроль, виконання індивідуального навчально-дослідного завдання, підсумковий контроль у формі екзамену.*

Поточний контроль здійснюється під час проведення практичних і семінарських занять і має на меті перевірку знань студентів з окремих тем та рівня їх підготовленості до виконання конкретної роботи.

Ключовими формами та методами демонстрації студентами результатів навчання при поточному контролі є:

робота в малих групах – спільне опрацювання групою студентів окремих проблемних питань з наступною демонстрацією результатів засвоєння навчального матеріалу;

презентація – виступи перед аудиторією для висвітлення окремих питань, індивідуальних завдань, реферативних досліджень тощо;

дискусія – обґрунтування власної позиції у вирішенні проблемних питань застосування кримінально-правових норм;

кейс-метод – аналіз конкретних ситуацій, що дає змогу наблизити процес навчання до реальної практичної діяльності; передбачає розв'язування ситуативних задач із застосуванням норм кримінального законодавства.

Результати поточного контролю за семестр визначаються як середня з поточних оцінок за 100-бальною шкалою, відображених у журналах обліку відвідування та успішності академічної групи.

Модульний контроль проводиться з метою оцінки результатів навчання після закінчення логічно завершеної частини лекційних та практичних (семінарських) занять з певного змістового модуля.

Основною формою модульного контролю є завдання, які включають як перевірку теоретичних положень курсу, так і розв'язування практичних завдань.

Оцінки з модульного контролю за 100-бальною шкалою відображаються у журналах обліку відвідування та успішності академічної групи і включаються як окремий заліковий модуль до залікового кредиту.

Індивідуальне навчально-дослідне завдання (ІНДЗ) – форма організації навчання, яка має на меті поглиблення, узагальнення та закріплення знань, які студенти отримують у процесі навчання, а також застосування цих знань на практиці. Індивідуальні завдання виконують студенти самостійно під керівництвом викладачів. Як правило, індивідуальні завдання виконуються окремо кожним студентом.

ІНДЗ є видом позааудиторної індивідуальної роботи студента навчального, навчально-дослідницького характеру, яке використовується в процесі вивчення програмного матеріалу навчальної дисципліни і завершується оцінюванням.

Метою ІНДЗ є самостійне вивчення частини програмного матеріалу, систематизація, поглиблення, узагальнення, закріплення та практичне застосування знань студента з навчального курсу та розвиток навичок самостійної роботи. ІНДЗ це завершена теоретична або практична робота в межах навчальної програми курсу, яка виконується на основі знань, вмінь і навичок, отриманих у процесі лекційних,

семінарських занять, охоплює тему, декілька тем або зміст навчальної дисципліни в цілому.

Оцінювання здійснюється за 100-бальною шкалою, а оцінка включається до залікового кредиту як окремий заліковий модуль.

Підсумковий контроль проводиться у формі усного екзамену, який передбачає перевірку розуміння студентом теоретичного та практичного програмного матеріалу в цілому, здатності комплексно та творчо використовувати накопичені знання та уміння, формувати власне ставлення до певної проблеми, обґрунтовувати свою фахову позицію тощо.

Оцінювання здійснюється за 100-бальною шкалою, а оцінка включається до залікового кредиту як окремий заліковий модуль.

У процесі відповіді виявляються наступні рівні знань: високий, добрий, посередній, недостатній.

Високий рівень знань: оцінка в межах від 90 до 100 балів. Ставиться за повні і правильні відповіді студента на усі запитання. При цьому необхідно, щоб студент умів логічно мислити, вільно використовувати набуті теоретичні знання при аналізі проблем науки кримінального права, застосовувати знання з суміжних галузей права, орієнтуватися в системі чинного законодавства та матеріалах судової практики.

Добрий рівень знань оцінюється у межах 75 – 89 балів. Студент аргументовано викладає матеріал, висловлює свої міркування з приводу тих чи інших проблем, але припускається певних неточностей та похибок у логіці викладу теоретичного матеріалу. Він володіє базовими правовими термінами, поняттями та категоріями з вказаної теми, але самостійно нездатний аналізувати норми права, застосовувати їх в конкретній правовій ситуації.

Посередній рівень знань оцінюється в межах 60 – 74 балів. Студент в основному знає матеріал теми, рекомендовану літературу, але непереконливо відповідає, плутає поняття, додаткові питання викликають невпевненість або відсутність стабільних знань. Відповідаючи на запитання практичного характеру, він виявляє неточності у знаннях, не вміє оцінювати факти та явища, пов'язувати їх із майбутнім фахом.

Недостатній рівень знань оцінюється в межах до 60 балів. Студент не опанував зміст теми, вкрай слабо знає рекомендовану літературу, не володіє базовими поняттями, термінами, категоріями. Відсутнє логічне та наукове мислення, практичними навичками не володіє.

ШКАЛА ОЦІНЮВАННЯ:

За шкалою коледжу	За національною шкалою	За шкалою ECTS
90–100	відмінно	A (відмінно)
85–89	добре	B (добре)
84-75		C (добре)
67–74	задовільно	D (задовільно)
60-66		E (задовільно)
35 – 59	незадовільно	FX (незадовільно з можливістю повторного складання)
0 – 34		F (незадовільно з обов'язковим повторним курсом)

Підсумкова оцінка за 100-бальною шкалою розраховується як середня у відповідності з ваговими коефіцієнтами, величина яких залежить від значення кожного з контрольних заходів, що проводяться під час вивчення навчальної дисципліни.

	Модуль 1 (поточне опитування)	Модуль 2 (підс. мод. контр.)	Модуль 3 (ІНДЗ)	Модуль 4	Підсумкова оцінка
Вагові коефіцієнти, %	40	20	10	30	100
Розрахунок оцінки в балах (II сем.)	80	85	90	80	82

Приклад розрахунку підсумкової оцінки в балах (I сем.):

$$O = 80*0,4+85*0,2+90*0,1+ 80*0,3=82$$

5. ОРГАНІЗАЦІЙНО-МЕТОДИЧНЕ ЗАБЕЗПЕЧЕННЯ

Для якісного засвоєння курсу необхідна систематична та усвідомлена робота студентів в усіх видах навчальної діяльності: лекції, семінарські та практичні заняття, консультації, самостійна робота як індивідуальна, так і під керівництвом викладача.

При проведенні аудиторних занять домінуючими є лекційно-проблемні, індивідуально-диференційовані, особистісно-орієнтовані форми проведення занять та технології, спрямовані на організацію самоосвіти студента.

При проведенні практичних занять використовуються активні форми проведення занять: евристичні бесіди, дискусії, ділові ігри, кейси тощо.

Крім того, така робота повинна бути індивідуалізованою з врахуванням рівня творчих можливостей студента, його навчальних здобутків, інтересів, навчальної активності тощо.

Склад методичного забезпечення дисципліни:

- робоча навчальна програма;
- опорні конспекти лекцій;
- практикум для виконання семінарських занять;
- матеріали тестового контролю з дисципліни;
- завдання для виконання самостійної роботи та індивідуальних навчально-дослідних завдань;
- засоби поточного та підсумкового контролю (завдання для підсумкових модульних робіт, перелік питань для проведення залікового та екзаменаційного контролю).

Навчально-методичне забезпечення розміщено в електронному форматі в навчально-інформаційному середовищі коледжу на базі Moodle з відкритим доступом для студентів.

Інструменти, обладнання та комп'ютерне забезпечення

Електронні енциклопедії, довідники, мультимедійні засоби у вільному доступі в Інтернет, комп'ютерні презентації за темами курсу, відкриті державні реєстри.

Список рекомендованих джерел

Основна література

Нормативно-правові документи

1. Конституція України:офіц. Текст. Київ:КМ, 2013.96с.
2. Господарський кодекс України:офіц. Текст. Київ:КМ, 2013.96с.
3. Закони України: "Про захист прав споживачів" від 12.05.91.-№1023-ХІІ.
4. Закони України: "Про забезпечення санітарного та епідемічного благополуччя населення" від 02.11.04 №2137-ІV.
5. Правила роботи закладів (підприємств) ресторанного господарства (Наказ Міністерства економіки та з питань європейської інтеграції України від 24.07.02.-№219).
6. Рекомендовані норми технічного оснащення закладів громадського харчування (Наказ Міністерства економіки та з питань європейської інтеграції України від 03.01.03.№2).
7. ДСТУ 3862-99 "Громадське харчування. Терміни та визначення" (зі змінами) (Наказ Держстандарту України від 26.03.99 № 163).
8. ДСТУ 4281-2004 "Заклади ресторанного господарства. Класифікація". - К.: Держстандарт України, 2004.
9. ДСТУ 4269:2003 "Послуги туристичні. Класифікація готелів. Послуги туристичні. Класифікація готелів" наказ Держспоживстандарту України від 23 грудня 2003 р.№ 225 Базова 9.

Додаткова література

1. Байлик С.І. Готельне господарство. Обладнання. Євроремонт. Експлуатація: К.: Дакор; Вира, 2003, 334с.
2. Дорохін В.О. Герман Н.В., Шеляков О.П. Теплове обладнання підприємств харчування : підручник, Полтава : РВВПУСКУ, 2004, 583с.
3. Мазаракі А.А., Шаповал С.Л., Тарасенко І.І.та ін., Устаткування закладів ресторанного господарства : навч. посіб. для студ. вищ. навч. Закл., К. : КІІВ. нац. торг.-екон. ун-Т, 2013. ,640 с.
4. Пахомов П.Л. Сазонов В.В. Холодильна техніка: навч. посіб., Х.: ХДУХТ, 2003, 224с.
5. Тарасенко І.І. Процеси та апарати харчових виробництв: навч. посіб.,К.: КНТУ, 2012, 284с.
6. Дейниченко Г.В. Оборудование предприятий питания: справочник . Харьков: ДП ред. «Мир Техники и Технологии», 2002, 256с.
7. Дейниченко Г.В., Ефимова В.А., Постанов Г.М. Оборудование предприятий питания: справочник, Харьков: ДП ред. «Мир Техники и Технологии», 2014,380с.
8. Дейниченко Г.В. Оборудование предприятий питания: справочник / [Г.В. Дейниченко, В.А. Ефимова, Г.М. Постанов].Ч. 3., Харьков: ДП ред. «Мир Техники и Технологии», 2005, 456с.

Інформаційні ресурси

Назва ресурсу або організації	Електронна адреса
Веб-сайти наукових установ	
Законодавство України	http://zakon1.rada.gov.ua/laws/main
Міністерство освіти і науки України	http://www.mon.gov.ua/index.php/ua/
Національна бібліотека України імені В.І. Вернадського	http://www.nbuv.gov.ua/
Харківська державна наукова бібліотека	http://korolenko.kharkov.com/
Національна парламентська бібліотека України	http://www.nplu.kiev.ua/
Наукова бібліотека ім. М. Максимовича Київського національного університету імені Тараса Шевченка	http://lib-gw.univ.kiev.ua/
Наукова бібліотека Одеська національна академія харчових технологій.»	http://onua.edu.ua/index.php?option=com_content&view=article&id=182&Itemid=32&lang=ru