

Міністерство освіти і науки України
Сумський національний аграрний університет
Факультет харчових технологій
Кафедра технологій харчування

Робоча програма (силабус) освітнього компонента

**ОК22 ІНЖИНІРИНГ ГОТЕЛЬНО-РЕСТОРАННОГО
ГОСПОДАРСТВА**

Спеціальність	241 «Готельно-ресторанна справа»
Освітньо-професійна програма	Готельно-ресторанна справа
Рівень вищої освіти	перший (бакалаврський)

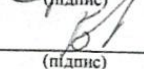
Розробник:



Тетяна НАУМЕНКО, асистент кафедри технологій харчування

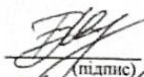
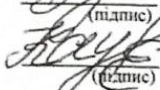
Розглянуто та схвалено на затверджено на засіданні кафедри технологій харчування (назва кафедри)	протокол від <u>02.06.2026</u> № <u>21</u>
	Завідувач кафедри  <u>Оксана МЕЛЬНИК</u> (ім'я, прізвище)

Погоджено:
Гарант ОПП

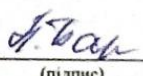
 Тетяна СТЕПАНОВА
(підпис)
 Наталія БОЛГОВА
(підпис)

Декан факультету харчових технологій

Рецензія на робочу програму надана

 к.т.н., ст. викл. Дмитро БІДЮК
(підпис)
 д.ф. доц. Олена КОШЕЛЬ
(підпис)

Методист відділу якості освіти,
ліцензування та акредитації

 Марія ТАРАСЕНКО
(підпис) (ім'я, прізвище)

Зареєстровано в електронній базі: дата: 30.06 2026 р.

© СНАУ, 2026 рік

Інформація про перегляд робочої програми (силабусу):

[illegible]

1. ЗАГАЛЬНА ІНФОРМАЦІЯ ПРО ОСВІТНІЙ КОМПОНЕНТ

1.	Назва ОК	ОК22 Інжиніринг готельно-ресторанного господарства			
2.	Статус ОК	Обов'язковий			
3.	Факультет/кафедра	Факультет харчових технологій, кафедра технології харчування			
4.	Програма/Спеціальність (програми), складовою яких є ОК для	ОПП «Готельно-ресторанна справа» 241 «Готельно-ресторанна справа»			
5.	Рівень НРК	6-й рівень			
6.	Семестр та тривалість вивчення	Семестр сьомий/восьмий Тривалість вивчення – 15/15 тижнів			
7.	Кількість кредитів ЄКТС	10,0			
8.	Загальний обсяг годин та їх розподіл	Контактна робота (заняття)		Самостійна робота	
		Лекційні	Практичні		Лабораторні
		Осінній семестр			
		14	-	60	76
		Весняний семестр			
		16	-	60	74
9.	Мова навчання	Українська			
10.	Викладач/Координатор освітнього компонента	Науменко Тетяна Анатоліївна, асистент кафедри технології харчування			
10.1	Контактна інформація	каб. 212м, тел.: +380669720201 E-mail: t.yarmosh.phd@snau.edu.ua			
11.	Загальний опис освітнього компонента	Освітній компонент спрямований на формування у здобувачів знань і практичних навичок з інженерного забезпечення підприємств готельно-ресторанного господарства. Здобувачі опановують принципи експлуатації інженерних систем, технічного оснащення, енергозабезпечення, водопостачання, водовідведення, вентиляції та кондиціонування повітря. Вивчають вимоги пожежної безпеки, санітарно-гігієнічні норми, принципи надійної, енергоефективної та безпечної експлуатації інженерних систем і набувають навичок обґрунтування інженерно-технічних рішень для забезпечення ефективного функціонування закладів індустрії гостинності.			
12.	Мета освітнього компонента	Формування у здобувачів теоретичних знань і практичних навичок з інженерного забезпечення та експлуатації інженерних систем підприємств готельно-ресторанного господарства, вибору технічного оснащення, раціонального використання ресурсів і забезпечення безпечного та ефективного функціонування закладів індустрії гостинності.			
13.	Передумови вивчення ОК, зв'язок з іншими освітніми компонентами ОП	Освітній компонент базується на попередньому вивченні дисциплін «Технологія продукції ресторанного господарства», «Устаткування закладів готельно-ресторанного господарства», «Технологія продукції ресторанного господарства». Освітній компонент є основою для написання кваліфікаційної роботи			
14.	Політика академічної доброчесності	Вивчення навчальної дисципліни ґрунтується на засадах академічної доброчесності та дотриманні вимог «Положення про академічну доброчесність Сумського національного аграрного університету». Здобувачі вищої освіти зобов'язані самостійно виконувати всі види навчальних робіт і не допускати академічного плагіату, самоплагіату, фабрикації, фальсифікації, списування та інших порушень академічної доброчесності. Лабораторні, індивідуальні та інші письмові роботи, що містять ознаки академічної недоброчесності або є ідентичними роботам			

		інших здобувачів, не зараховуються та підлягають повторному виконанню і захисту. За порушення правил академічної доброчесності під час поточного або підсумкового контролю здобувач вищої освіти притягується до академічної відповідальності відповідно до чинних нормативних документів університету, зокрема може бути зобов'язаний повторно виконати відповідне завдання або повторно скласти підсумковий контроль (екзамен).
15.	Посилання на курс	https://cdn.snau.edu.ua/moodle/course/view.php?id=6072
16.	Ключові слова	Інжиніринг, готельно-ресторанне господарство, індустрія гостинності, технологічне оснащення, водопостачання, електропостачання.

2. РЕЗУЛЬТАТИ НАВЧАННЯ ЗА ОСВІТНІМ КОМПОНЕНТОМ ТА ЇХ ЗВ'ЯЗОК З ПРОГРАМНИМИ РЕЗУЛЬТАТАМИ НАВЧАННЯ

Результати навчання за ОК: <i>Після вивчення освітнього компонента студент очікувано буде здатен</i>	Програмні результати навчання, на досягнення яких спрямований ОК				Як оцінюється РНД
	ПРН 6	ПРН 7	ПРН 9	ПРН 16	
ДРН1. Аналізувати інженерні системи підприємств готельно-ресторанного господарства та оцінювати їх вплив на ефективність виробничих і сервісних процесів.	x				Оформлення та захист практичних робіт, модульне тестування, участь у наукових конференціях
ДРН2. Застосовувати інженерні рішення для забезпечення безпечної, безперебійної та якісної роботи інженерних систем закладів індустрії гостинності		x			
ДРН3. Обирати технічне оснащення та інженерні системи відповідно до технологічних, експлуатаційних і нормативних вимог.			x		
ДРН4. Приймати обґрунтовані інженерно-технічні рішення щодо експлуатації інженерних систем підприємств готельно-ресторанного господарства та оцінювати їх ефективність.				x	
ПЕРЕЛІК КОМПЕТЕНТНОСТЕЙ, ЩО ВДОСКОНАЛЮВАТИМУТЬСЯ/ НАБУВАТИМУТЬСЯ В ПРОЦЕСІ НЕФОРМАЛЬНОЇ ОСВІТИ					
Безбар'єрність у галузі гостинності					Форма підтвердження результатів навчання: Сертифікат про успішне завершення навчання з вказання кількості годин. Автентичність сертифікату можна перевірити за посиланням на ньому.
Загальні: здатність вчитися і оволодівати сучасними знаннями; здатність діяти соціально відповідально та свідомо; здатність застосовувати знання у практичних ситуаціях; навички використання інформаційних та комунікаційних технологій.					
Фахові: здатність застосовувати принципи безбар'єрності та універсального дизайну під час організації й проектування простору закладів готельно-ресторанного господарства; забезпечувати архітектурну доступність і безпечні умови перебування для різних категорій споживачів; враховувати вимоги інклюзивності під час прийняття професійних рішень у сфері індустрії гостинності.					
Професія: Майстер готельного обслуговування					
Загальні: здатність вчитися, постійно оновлювати знання та адаптуватися до мінливих вимог ринку праці у сфері послуг, здатність до ефективної міжособистісної взаємодії, ділового спілкування, виявлення емпатії та толерантності, здатність працювати в команді, діяти соціально відповідально, керувати власним часом та розвивати стресостійкість. здатність оцінювати					

результати власної діяльності, критично мислити та приймати обґрунтовані рішення в нестандартних ситуаціях. Фахові: здатність застосовувати міжнародні стандарти гостинності, правила етикету та техніки вербальної/невербальної комунікації під час першого контакту та подальшого обслуговування гостей, здатність забезпечувати високу якість готельного сервісу відповідно до операційних стандартів (SOP), чек-листів та критеріїв оцінювання ефективності (KPI) закладу розміщення, здатність ефективно діяти у конфліктних ситуаціях, розглядати скарги та претензії клієнтів, забезпечуючи психологічний комфорт і лояльність споживачів готельних послуг, здатність здійснювати стратегічне кар'єрне планування, орієнтуватися в організаційній структурі готельних підприємств та ефективно презентувати свої професійні здобутки в індустрії гостинності	
--	--

3. ЗМІСТ ОСВІТНЬОГО КОМПОНЕНТА (ПРОГРАМА НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ)

Тема. Перелік питань, що будуть розглянуті в межах теми	Розподіл в межах загального бюджету часу		Рекомендована література	
	Аудиторна робота			Самостійна робота
	Лк	ЛБ		
Модуль 1				
Тема 1				
Лекційне заняття 1. <i>Вступ до дисципліни. Інженерне забезпечення готельного комплексу як об'єкт проектування.</i> 1. Вступ, мета та завдання курсу. 2. Поняття інжинірингу у готельному господарств. 3. Інфраструктура готелю як техніко-технологічна система. 4. Етапи проектування готельних об'єктів.	2			[1-13]
Лабораторне заняття 1. <i>Аналіз інженерних елементів будівель готелів: види та функціональне призначення.</i>		4		
Лабораторне заняття 2. <i>Розробка техніко-економічної характеристики готельного комплексу.</i>		4		
Самостійне вивчення. 1. Типи інженерних мереж, що найчастіше використовуються у готельному будівництві. 2. Класифікація готелів за критерієм інженерного оснащення			12	
Тема 2				
Лекційне заняття 2. <i>Системи водопостачання та водовідведення у готелях.</i> 1. Принципи проектування водопровідних систем. 2. Гаряче та холодне водопостачання номерного фонду та допоміжних зон. 3. Каналізаційні системи та їх гігієнічна роль.	2			[1-13]
Лабораторне заняття 3. <i>Аналіз водопостачання у типовому готелі.</i>		4		
Лабораторне заняття 4. <i>Розрахунок добового водоспоживання для готельного об'єкта.</i>		4		

Самостійне вивчення. 1. Сучасні технології економії води у готельному секторі.			5	
Тема 3				
Лекційне заняття 3. Системи електропостачання та електробезпеки. 1. Джерела живлення готелів: централізоване та автономне. 2. Особливості електропостачання номерного фонду, ліфтів, кухонь, SPA-зон. 3. Основи електробезпеки для персоналу та гостей. 4. Системи резервного живлення	2			[1-13]
Лабораторне заняття 5. Складання функціональної схеми електропостачання готелю.		4		
Лабораторне заняття 6. Вибір електрообладнання для номерного фонду: аналіз технічних характеристик.		4		
Самостійне вивчення. 1. Сучасні системи управління енергоспоживанням у готелях (енергоменеджмент). 2. Автономне енергозабезпечення для заміських готелів.			6	
Тема 4				
Лекційне заняття 4. Вентиляція, кондиціонування та опалення. 1. Основи мікроклімату в номерних та загальних зонах готелю. 2. Природна і примусова вентиляція. 3. Кондиціонування та клімат-контроль у сучасних готелях. 4. Енергоефективне опалення: теплові насоси, сонячні колектори	2			[1-13]
Лабораторне заняття 7. Визначення необхідної потужності вентиляційної системи для готелю.		4		
Лабораторне заняття 8. Порівняльний аналіз систем кондиціонування: централізовані й децентралізовані моделі.		4		
Самостійне вивчення. 1. Нормативами ДБН щодо вентиляції громадських приміщень. 2. Способи зниження енерговитрат на опалення у готельному секторі.			8	
Неформальна освіта				
Безбар'єрність у галузі гостинності 1. Коректна комунікація та взаємодія 2. Архітектурна доступність 3. Інклюзивні туристичні пропозиції			10	https://osvita.diia.gov.ua/courses/accessibility-in-the-field-of-hospitality
Модуль 2				
Тема 5				

Лекційне заняття 5. Системи пожежної безпеки в готельних підприємствах. 1. Види пожежних систем: сигналізація, сповіщення, пожежогасіння 2. Вимоги до евакуаційних шляхів. 3. Інженерне проектування протипожежних систем. 4. Інтеграція пожежної безпеки в загальну автоматизацію готелю.	2			[1-13]
Лабораторне заняття 9. Аналіз плану евакуації та розміщення пожежного обладнання.		4		
Лабораторне заняття 10. Розрахунок кількості вогнегасників та їх розміщення у готелі.		4		
Самостійне вивчення. 1. Нормативні акти з пожежної безпеки для об'єктів готельного господарства.			10	
Тема 6				
Лекційне заняття 6. Санітарно-гігієнічні вимоги до інженерного оснащення готелю. 1. Основи санітарного проектування номерів, ванних кімнат, пралень. 2. Роль вентиляції, освітлення, водопостачання у забезпеченні гігієни. 3. Вимоги до облаштування пральних, постірочних, камер зберігання.	2			[1-13]
Лабораторне заняття 11. Експертиза готельного номера на відповідність гігієнічним вимогам.		4		
Лабораторне заняття 12. Складання гігієнічного профілю готельного підприємства.		4		
Самостійне вивчення. 1. Державні санітарні норми та правила щодо облаштування готелів.			5	
Тема 7				
Лекційне заняття 7. Інноваційні інженерні рішення у готельному бізнесі. 1. «Розумний» готель: автоматизація, інтернет речей, сенсорні системи. 2. Екологічні та енергоефективні технології. 3. Багатофункціональні простори та трансформовані системи. 4. Приклади сучасних готельних проєктів.	2			[1-13]
Лабораторне заняття 13. Аналіз функціоналу «розумної» системи керування номером.		4		
Лабораторне заняття 14. Розробка концепції енергоефективного інженерного забезпечення міні-готелю.		8		
Самостійне вивчення. 1. Приклади інноваційних інженерних рішень в українських та закордонних готелях.			10	
Тези студентської наукової конференції				
Написання тези на одну із тем вивченого курсу			10	
Всього за осінній семестр	14	60	76	
Весняний семестр				
Модуль 1				
Тема 1				

Лекційне заняття 1. Інженерна інфраструктура підприємства ресторанного господарства. 1. Характеристика технологічних зон ресторану з позиції інженерного забезпечення. 2. Інженерні системи як фактор безперервності виробничого процесу. 3. Основні типи приміщень: виробничі, складські, обслуговування споживачів.	2			[1-13]
Лабораторне заняття 1. Аналіз інженерного забезпечення зон підприємства ресторанного господарства		4		
Лабораторне заняття 2. Розробка схеми функціонального зонування з урахуванням інженерної інфраструктури		4		
Самостійне вивчення. 1. Санітарно-гігієнічні вимоги до планування закладів ресторанного господарства .			8	
Тема 2				
Лекційне заняття 2. Технологічне обладнання та вимоги до його підключення. 1. Основні види технологічного обладнання для ресторанної кухні . 2. Енергоспоживання, вимоги до електропостачання та вентиляції . 3. Специфіка підключення теплового, механічного та холодильного обладнання. 4. Роль інженерних служб у введенні обладнання в експлуатацію .	2			[1-13]
Лабораторне заняття 3. Оцінка технічних характеристик теплового обладнання та його інженерного підключення		4		
Лабораторне заняття 4. Підбір холодильного обладнання з урахуванням вимог до електроживлення та вентиляції		4		
Самостійне вивчення. 1. Вимоги до технічної документації при проектуванні інженерних систем для закладів харчування. 2. Особливості реконструкції інженерних мереж у діючих підприємствах ресторанного господарства			10	
Тема 3				
Лекційне заняття 3. Системи вентиляції та димовидалення у ресторанах. 1. Вентиляція у зонах гарячого цеху, мийної, роздавальної, залу. 2. Особливості проектування витяжних зонтів та повітропроводів. 3. Вимоги до фільтрації та дезодорації. 4. Системи примусового димовидалення.	2			[1-13]
Лабораторне заняття 5. Побудова схеми вентиляції гарячого цеху з урахуванням нормативів.		4		
Лабораторне заняття 6. Розрахунок параметрів припливно-витяжної вентиляції для гарячого цеху ресторану.		4		

Самостійне вивчення. 1. ДБН та норми санітарної служби щодо вентиляції харчових виробництв. 2. Сучасні рішення очищення повітря в open-kitchen ресторанах			5	
Тема 4				
Лекційне заняття 4. <i>Водопостачання та каналізація у підприємствах ресторанного господарства.</i> 1. Вимоги до якості води на кухні та для миття посуду. 2. Системи гарячого та холодного водопостачання в цехах. 3. Каналізація жировловлювачів і зон утилізації харчових відходів. 4. Безперебійність водозабезпечення як умова санітарної безпеки	2			[1-13]
Лабораторне заняття 7. <i>Розрахунок добової потреби у воді для ресторану середньої місткості.</i>		4		
Лабораторне заняття 8. <i>Проектування локальної каналізаційної мережі з жировловлювачем.</i>		4		
Самостійне вивчення. 1. Конструкція та принцип дії сучасних жировловлювачів. 2. Норми водопостачання для закладів громадського харчування			5	
Неформальна освіта				
Професія майстер готельного обслуговування 1. Майстер готельного обслуговування 2. Головні критерії успіху в професії «Майстер готельного обслуговування» 3. Кар'єра майстра готельного обслуговування			10	https://eduhub.in.ua/module/s/bazoviy-modul-78
Модуль 2				
Тема 5				
Лекційне заняття 5. <i>Інженерне забезпечення безпеки в ресторанах.</i> 1. Системи пожежогасіння в кухонних зонах. 2. Протипожежні двері, витяжки, шляхи евакуації. 3. Відеонагляд, сигналізація, контроль доступу. 4. Інтеграція інженерних систем у єдину платформу безпеки.	2			[1-13]
Лабораторне заняття 9. <i>Оцінка ризиків виникнення пожеж у виробничих приміщеннях ресторану.</i>		4		
Лабораторне заняття 10. <i>Розробка схеми розміщення пожежної сигналізації у ресторані.</i>		4		
Самостійне вивчення. 1. Типи автоматичних систем пожежогасіння на кухнях			8	
Тема 6				
Лекційне заняття 6. <i>Енергоефективність та екологічні підходи у ресторанах.</i> 1. Зниження енерговитрат: теплоізоляція, LED-освітлення, індукційне обладнання. 2. Мінімізація харчових відходів та повторне використання тепла. 3. Приклади «зелених» ресторанів.	2			[1-13]

Лабораторне заняття 11. <i>Аналіз енергоспоживання на кухні ресторану та пошук зон втрат.</i>		4		
Лабораторне заняття 12. <i>Розробка міні-проєкту з модернізації ресторану в контексті енергоефективності.</i>		4		
Самостійне вивчення. 1. Технології рекуперації тепла в ресторанах.			8	
Тема 7				
Лекційне заняття 7. <i>Інноваційні інженерні рішення у ресторанному господарстві.</i> 1. Автоматизація виробництва: сенсорні столи, роботи-офіціанти, smart kitchen. 2. IT-рішення для управління ресурсами. 3. Технології для безконтактного обслуговування. 4. Концепція "dark kitchen" та її інженерні особливості	2			[1-13]
Лабораторне заняття 13. <i>Аналіз роботи smart kitchen на прикладі кейсів з практики.</i>		4		
Лабораторне заняття 14. <i>Розробка концепції інженерного забезпечення «віртуальної кухні» (dark kitchen).</i>		4		
Самостійне вивчення. 1. Приклади інновацій в інженерії ресторанів у світовій практиці. 2. Переваги та виклики впровадження автоматизації в харчовому сервісі			5	
Тема 8				
Лекційне заняття 8. <i>Проектування та реконструкція інженерних систем у підприємствах ресторанного господарства.</i> 1. Етапи технічного проектування ресторану: від технічного завдання до введення в експлуатацію. 2. Особливості реконструкції інженерних мереж у діючих закладах. 3. Врахування ергономіки, санітарних вимог і виробничих потоків. 4. Підготовка інженерно-технічного паспорту ресторанного об'єкта	2			[1-13]
Лабораторне заняття 15. <i>Розробка плану реконструкції вентиляційної та електросистеми ресторану.</i>		4		
Самостійне вивчення. 1. Приклади реконструкції або перепланування ресторанів із фокусом на інженерні рішення. 2. Процедура погодження технічної документації при реконструкції закладів харчування			5	
Тези студентської наукової конференції				
Написання тези на одну із тем вивченого курсу			10	
Всього за весняний семестр:	16	60	74	

4. МЕТОДИ ВИКЛАДАННЯ ТА НАВЧАННЯ

ДРН	Методи викладання (робота, що буде проведена викладачем <u>під</u> <u>час аудиторних занять</u> , консультацій)	Кількість годин	Методи навчання (які види навчальної діяльності має виконати <u>студент самостійно</u>)	Кількість годин
ДРН1, ДРН2, ДРН3, ДРН4,	Лекційне заняття (використання мультимедійних презентацій, схем, відео, обговорення реальних кейсів, включення міні- дискусій) Лабораторне заняття (розгляд технологічних ситуацій з наданням рекомендацій, щодо розв'язання технологічних проблем виробництва)	74+76	Ознайомлення з лекційним матеріалом перед лекцією, вивчення матеріалу для самостійного освоєння, а також виконання завдань лабораторних робіт, ініційованих під час практичних занять. Активне навчання (Active Learning): дискусії в малих групах, «мозковий штурм» на основі літературного огляду	76+74

5. ОЦІНЮВАННЯ ЗА ОСВІТНІМ КОМПОНЕНТОМ

5.1. Сумативне оцінювання

5.1.1. Для оцінювання очікуваних результатів навчання передбачено

№	Методи сумативного оцінювання	Бали / Вага у загальній оцінці	Дата складання
Осінній семестр			
Модуль 1 (50 балів):			
1	Захист лабораторних робіт (8 Лб по 2 бали)	16 балів / 16%	протягом 5 днів після заняття
2	Тестування (тест множинного вибору)	22 балів / 22 %	7 тиждень
3	Неформальна освіта	12 балів / 12 %	7 тиждень
Модуль 2 (50 балів):			
4	Захист лабораторних робіт (6 Лб по 3 бали)	18 балів / 18 %	протягом 5 днів після заняття
5	Участь у конференції Підготовка і опублікування тези	10 балів / 10%	15 тиждень
6	Тестування (тест множинного вибору)	22 балів / 22%	15 тиждень
Весняний семестр			
Модуль 1 (35 балів):			
1	Захист лабораторних робіт (8 Лб по 1 бали)	8 балів / 8 %	протягом 5 днів після заняття
2	Тестування (тест множинного вибору)	19 балів / 19 %	7 тиждень
3	Неформальна освіта	8 балів / 8 %	7 тиждень
Модуль 2 (35 балів):			
4	Захист лабораторних робіт (6 Лб по 1 бали)	6 балів / 6 %	протягом 5 днів після заняття
5	Участь у конференції Підготовка і опублікування тези	10 балів / 10 %	15 тиждень
6	Тестування (тест множинного вибору)	19 балів / 19 %	15 тиждень
7	Іспит (письмовий)	30 балів / 30 %	Згідно графіку

5.1.2. Критерії оцінювання

Компонент	Незадовільно	Задовільно	Добре
Осінній семестр			
Захист лабораторних робіт (за 1 лабораторну роботу)	0 балів	1 бал	2 бали
	Студент відпрацював лабораторну роботу, але не захистив	Більшість вимог виконано, але окремі складові відсутні	Виконано усі вимоги завдання, продемонстровано, вдумливість, запропоновано власне вирішення проблеми
Тестування (тест множинного вибору)	Тест включає 22 питань, кожне з яких оцінюється в 1 бал		
Участь у міжнародній/всеукраїнській конференції	Участь здобувача в міжнародній або всеукраїнській конференції, що підтверджено сертифікатом оцінюється в 5 балів		
Підготовка тези	Підготовка тези оцінюється в 5 балів		
Неформальна освіта	За успішне проходження онлайн курсу, що підтверджується іменним сертифікатом – 12 балів		
Весняний семестр			
Захист лабораторних робіт (за 1 лабораторну роботу)	0 балів	0,5 бали	1 бали
	Студент відпрацював лабораторну роботу, але не захистив	Більшість вимог виконано, але окремі складові відсутні	Виконано усі вимоги завдання, продемонстровано, вдумливість, запропоновано власне вирішення проблеми
Тестування (тест множинного вибору)	Тест включає 19 питань, кожне з яких оцінюється в 1 бал		
Участь у міжнародній/всеукраїнській конференції	Участь здобувача в міжнародній або всеукраїнській конференції, що підтверджено сертифікатом оцінюється в 5 балів		
Підготовка тези	Підготовка тези оцінюється в 5 балів		
Неформальна освіта	За успішне проходження онлайн курсу, що підтверджується іменним сертифікатом – 8 балів		

5.1.Формативне оцінювання:

Для оцінювання поточного прогресу у навчанні та розуміння напрямів подальшого удосконалення передбачено

№	Елементи формативного оцінювання	Дата
1	Усне опитування після вивчення тем курсу	протягом 5 днів після заняття
2	Усний зворотній зв'язок від викладача та студентів під час лабораторних занять	протягом семестру
3	Зворотній зв'язок у вигляді обговорення проміжного/підсумкового тестування	7, 15 тиждень
4	Зворотній зв'язок у вигляді обговорення курсу неформальної освіти	після прослуховування курсу

Осінній семестр

Форма підсумкового контролю – **залік**. Підсумкова кількість балів з дисципліни (максимум 100 балів за семестр) визначається як сума балів за результатами роботи здобувача протягом семестру.

Здобувач **не допускається** до підсумкового контролю з дисципліни, якщо він **пропустив і не відпрацював більше 20% занять**, має не складені модульні контрольні етапи, не виконав обов'язковий перелік видів робіт, завдань (лабораторні роботи та певні індивідуальні завдання), передбачених робочим навчальним планом на семестр з цієї навчальної дисципліни, або має **незадовільний рейтинг** за підсумком семестру (**0–41 балів**).

Весняний семестр

Форма підсумкового контролю – *іспит*. Підсумкова кількість балів з дисципліни (максимум 100 балів за семестр) визначається як сума балів за результатами роботи здобувача протягом семестру.

Здобувач **не допускається** до підсумкового контролю з дисципліни, якщо він **пропустив і не відпрацював більше 20% занять**, має не складені модульні контрольні етапи, не виконав обов'язковий перелік видів робіт, завдань (лабораторні роботи та певні індивідуальні завдання), передбачених робочим навчальним планом з цього освітнього компонента, або має **незадовільний рейтинг** за підсумком семестру (**0–41 балів**).

6. НАВЧАЛЬНІ РЕСУРСИ (ЛІТЕРАТУРА)

6.1. Основні джерела

1. Устаткування закладів готельно-ресторанного господарства : Методичні вказівки щодо проведення лекційних занять для здобувачів освітньої програми «Готельно-ресторанна справа», денної і заочної форми здобуття ступеня вищої освіти «Бакалавр» / уклад. Т. А. Науменко, - Суми: Сумський національний аграрний університет, 2026 р. – с.
2. Устаткування закладів готельно-ресторанного господарства : Методичні вказівки щодо проведення лабораторних занять для здобувачів освітньої програми «Готельно-ресторанна справа», денної і заочної форми здобуття ступеня вищої освіти «Бакалавр» / уклад. Т. А. Науменко, - Суми: Сумський національний аграрний університет, 2026 р. – с.
3. Устаткування закладів готельно-ресторанного господарства : Методичні вказівки щодо проведення самостійної роботи для здобувачів освітньої програми «Готельно-ресторанна справа», денної і заочної форми здобуття ступеня вищої освіти «Бакалавр» / уклад. С. П. Боковець, - Суми: Сумський національний аграрний університет, 2025р. – с. 57.

6.2. Додаткові джерела

1. Дейниченко Г.В., Єфімова В.О., Постнов Г.М. Обладнання підприємств харчування.: Довідник. В 3-х 4. Харків, ДП Редакція "Світ техніки і технологій", 2022. - 256 с.
2. ДБН В.2.2-20:2008 Будинки і споруди. Готелі [Чинний від 2009-01-04]. – К. Український зональний науково-дослідний і проектний інститут по цивільному будівництву (КІІВЗНДІЕП), 2009. – 46 с.
3. ДСТУ ISO 22483:2022 Туризм та пов'язані з ним послуги. Готелі. Вимоги до послуг (ISO 22483:2020, IDT) [Чинний від 2023-04-01]. – К. Технічний комітет стандартизації «Туризм і послуги у сфері туризму» (ТК 169), 2023.
4. ДСТУ 4527:2003 Послуги туристичні. Засоби розміщення. Терміни та визначення. [Чинний від 2003-12-23]. – К. ДП «УкрНДНЦ», 2003.
5. ДБН В.2.5-67:2013 ОПАЛЕННЯ, ВЕНТИЛЯЦІЯ ТА КОНДИЦІОНУВАННЯ [Чинний від 2013]. – К. ДП "УкрНДІспецбуд", 2023 – 239 с.
6. Інноваційні технології у готельному господарстві : навч. посіб. / Н. М. Влащенко ; Харків. нац. ун-т міськ. госп-ва ім. О. М. Бекетова. – Харків : ХНУМГ ім. О. М. Бекетова, 2023. – 150 с.
7. Гігієна і санітарія закладів готельно-ресторанного господарства : підручник / О. Ю. Давидова, О. П. Колонтаєвський, І. В. Сегеда ; Харків. нац. ун-т міськ. госп-ва ім. О. М. Бекетова. – Харків : ХНУМГ ім. О. М. Бекетова, 2024. – 234 с.
8. Готельно-ресторанний бізнес: навч. посібник. / О.А.Ніколайчук, Н.С.Приймак, О.А. Сімакова, А.В. Слащева, Ю.А. Горяйнова, Ю.М. Коренець, О.А. Боднарук, О.А. Пусікова,Є.Г. Клевцов; ред. О.А. Ніколайчук. – Кривий Ріг : Вид.ДонНУЕТ, 2022. – 250с.
9. Горюнова К. А. Організація готельного господарства : навч. посібник / К. А. Горюнова, А. В. Стойка. – Київ : МДУ, 2024. – 203 с.
10. Організація готельного та ресторанного господарства. Навчальний посібник. Мальська М., Гаталяк О., Жук Ю., Лемега Н. Київ : Видавництво “Каравела”, 2026. 220 с.
11. Климчук А.О., Левицька І.В., Тарасюк Г.М. Проектування підприємств готельно-ресторанного бізнесу : навч. посібник – Житомир : Державний університет «Житомирська політехніка», 2023. – 302 с
12. HoReCa навч. посіб. т.4 : Професійне обладнання / авт.: А.А. Мазаракі, Н.І. Ведмідь, Т.І. Юдіна та ін.; за ред. А.А.Мазаракі. – Київ : ДТЕУ, 2025. – 228 с. – Бібліогр.: с. 206.
13. Кошик С. О. Інноваційне устаткування в закладах ресторанного господарства / С. О. Кошик, В. Ю. Скляр // Інтеграційні та інноваційні напрямки розвитку індустрії гостинності: зб. тез. доп. XI Всеукр. міжвуз. наук. конф. студентів, аспірантів і молодих учених, Одеса, 19-20 трав. 2022 р. / Одес. нац. технол. ун-т. – Одеса, 2022. – С. 3 - 6.