



СУМСЬКИЙ НАЦІОНАЛЬНИЙ АГРАРНИЙ УНІВЕРСИТЕТ
ФАКУЛЬТЕТ ХАРЧОВИХ ТЕХНОЛОГІЙ
вул. Герасима Кондратьєва, 160, м. Суми, 40021, тел. +38 (0542) 70 11 49
e-mail: admin@snau.edu.ua, <https://fht.snau.edu.ua/>

ПАСПОРТ

навчально-практичної лабораторії кафедри технології
харчування на базі КГХ

Паспорт розглянуто та схвалено на засіданні вченої ради факультету харчових технологій.

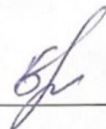
Протокол № 5 від 18 грудня 2023 р.

Завідувач навчального відділу



Наталія КОЛОДНЕНКО

Декан факультету харчових технологій



Наталія БОЛГОВА

Завідувач кафедри технології харчування



Оксана МЕЛЬНИК

Завідувач лабораторії кафедри технології харчування



Сергій БОКОВЕЦЬ

Зміст

1. ЗАГАЛЬНІ ВІДОМОСТІ	4
2. НАВЧАЛЬНО_МЕТОДИЧНЕ ЗАБЕЗПЕЧЕННЯ.....	5
2.1 Потреба у навчально-методичному, інформаційному, програмному та матеріально-технічному забезпеченні окремих видів занять	5
2.2 Методичне забезпечення та наукові публікації	17
3. ХАРАКТЕРИСТИКА ТА СТАН МАТЕРІАЛЬНОГО ОСНАЩЕННЯ ЛАБОРАТОРІЇ.....	21
3.1. Загальна характеристика приміщення	21
3.2 План приміщення лабораторії.....	26
4. ОРГАНІЗАЦІЯ РОБОТИ НАВЧАЛЬНОЇ ЛАБОРАТОРІЇ.....	27
4.1 Кадрове забезпечення	27
4. 2 Обов'язки завідувача та співробітників навчального підрозділу	28
5. ЗМІНИ ТА ДОПОВНЕННЯ ДО ПАСПОРТА.....	29

1. ЗАГАЛЬНІ ВІДОМОСТІ

1.1. Дане положення визначає основні напрямки, принципи та структуру діяльності навчально-практичної лабораторії «Технології харчування» кафедри технології харчування (в подальшому НПЛТХ), як структурного підрозділу кафедри технології харчування на базі комбінату громадського харчування Сумського НАУ (в подальшому КГХ СНАУ).

1.2. НПЛТХ створюється з метою виконання завдань навчально-методичного, науково-дослідного та практичного навчання безпосередньо на виробництві шляхом залучення до навчального процесу спеціалістів-практикантів з використанням матеріальної бази КГХ СНАУ, досвіду роботи викладачів та практичних працівників Сумського НАУ.

1.3. НПЛТХ у своїй роботі керується Конституцією України, законами України «Про освіту», «Про вищу освіту», «Про охорону праці», положеннями «Про вищий навчальний заклад», «Порядком проведення обов'язкових профілактичних медичних оглядів та видачі особистих медичних книжок» затвердженим постановою Кабінету Міністрів України від 23 травня 2001 року, «Про освітній процес», Статутом Університету, Правилами внутрішнього трудового розпорядку СНАУ, наказами і розпорядженнями ректора та іншими нормативно-правовими актами, що регулюють напрямки її роботи.

1.4. Діяльність НПЛТХ здійснюється за планами, складеними на навчальний рік і затвердженими керівництвом університету після погодження деканом факультету харчових технологій і зав. кафедри технології харчування.

2. НАВЧАЛЬНО_МЕТОДИЧНЕ ЗАБЕЗПЕЧЕННЯ

2.1 Потреба у навчально-методичному, інформаційному, програмному та матеріально-технічному забезпеченні окремих видів занять

Дієтологія

Тема. Перелік питань, що будуть розглянуті в межах теми	Розподіл в межах загального бюджету часу					
	Аудиторна робота				Самостійна робота	
	Лк		Лаб. з.		Денна	Заоч.
Денна	Заоч	Денна	Заоч			
ЛК Тема 1. Загальні положення 1. Поняття лікувального та профілактичного харчування. 2. Характеристика дієт № 1 і 2 політика стосовно здорового харчування. ЛБ Тема 1. Характеристика дієт № 1 і 2 СРС Особливості дієт № 1 і 2	2	2	2	-	20	-
ЛК Тема 2. Характеристика дієт номерній системи 1.Характеристика дієти № 5. 2. Характеристика дієт 7/10. ЛБ Тема 2. Характеристика дієт 8, 9. СРС Характеристика дієт 11,15.	2	-	2	-	20	-
ЛК Тема 3. Характеристика антирадіаційної дієти 1.Вплив радіоактивних речовин на організм людини. 2.Харчування як засіб зменшення негативної дії радіації. ЛБ Тема 3. Вивчення антирадіаційної дієти. СРС Особливості технологій страв для дієти.	2	-	2	-	20	-
ЛК Тема 4. Характеристика лікувальних властивостей продуктів 1. Лікувальні властивості круп'яних продуктів. 2. Лікувальні властивості овочів і фруктів. ЛБ Тема 4. Вивчення лікувальних властивостей продуктів. СРС Лікувальні властивості овочів і фруктів.	2	-	2	-	20	-
ЛК Тема 5. Технологія страв для дієтичного харчування 1 Технологія холодних, солодких страв, супів для дієтичного харчування. 2. Технологія холодних страв. 3. Технологія супів. ЛБ Тема 5. Вивчення холодних, солодких страв, супів для дієтичного харчування. СРС 5. Технологія солодких страв і напоїв	2	-	4	-	20	-
ЛК. Тема 6. Технологія м'ясних, рибних, молочних страв та інших страв дієтичного	4	-	4	-	20	-

харчування 1. Технологія дієтичних страв з овочів та круп. 2. Технологія дієтичних страв з м'яса та риби. ЛБ Тема 6. Вивчення технології м'ясних, рибних, молочних страв та інших страв дієтичного харчування. СРС 6. Технологія дієтичних страв з молока, яєць та інших продуктів						
Всього	14	2	16	-	120	-

Технологія продуктів дієтичного призначення

Тема. Перелік питань, що будуть розглянуті в межах теми	Розподіл в межах загального бюджету часу					
	Аудиторна робота				Самостійна робота	
	Лк		Лаб. з.		Денна	Заоч.
Денна	Заоч	Денна	Заоч			
ЛК Тема 1. Загальні положення 1. Поняття лікувального та профілактичного харчування. 2. Характеристика дієт № 1 і 2 політика стосовно здорового харчування. ЛБ Тема 1. Характеристика дієт № 1 і 2 СРС Особливості дієт № 1 і 2	2	2	2	-	20	-
ЛК Тема 2. Характеристика дієт номерній системи 1. Характеристика дієти № 5. 2. Характеристика дієт 7/10. ЛБ Тема 2. Характеристика дієт 8, 9. СРС Характеристика дієт 11,15.	2	-	2	-	20	-
ЛК Тема 3. Характеристика антирадіаційної дієти 1. Вплив радіоактивних речовин на організм людини. 2. Харчування як засіб зменшення негативної дії радіації. ЛБ Тема 3. Вивчення антирадіаційної дієти. СРС Особливості технологій страв для дієти.	2	-	2	-	20	-
ЛК Тема 4. Характеристика лікувальних властивостей продуктів 1. Лікувальні властивості круп'яних продуктів. 2. Лікувальні властивості овочів і фруктів. ЛБ Тема 4. Вивчення лікувальних властивостей продуктів. СРС Лікувальні властивості овочів і фруктів.	2	-	2	-	20	-
ЛК Тема 5. Технологія страв для дієтичного харчування 1. Технологія холодних, солодких страв, супів для дієтичного харчування. 2. Технологія холодних страв. 3. Технологія супів.	2	-	4	-	20	-

ЛБ Тема 5. Вивчення холодних, солодких страв, супів для дієтичного харчування. СРС 5. Технологія солодких страв і напоїв						
ЛК. Тема 6. Технологія м'ясних, рибних, молочних страв та інших страв дієтичного харчування 1. Технологія дієтичних страв з овочів та круп. 2. Технологія дієтичних страв з м'яса та риби. ЛБ Тема 6. Вивчення технології м'ясних, рибних, молочних страв та інших страв дієтичного харчування. СРС 6. Технологія дієтичних страв з молока, яєць та інших продуктів	4	-	4	-	20	-
Всього	14	2	16	-	120	-

Етнічні кухні

Тема. Перелік питань, що будуть розглянуті в межах теми	Розподіл в межах загального бюджету часу		
	Аудиторна робота		Самостійна робота
	Лк	Лаб.зан.	
Тема 1. Культура харчування як компонент загальнолюдської культури. 1. Національна кухня - одна зі складових історії та матеріальної культури народу. 2. Фактори, що визначають специфічні особливості національних кухонь. 3. Клімато-географічна основа формування традицій харчування. Історико-національний, науково-технічний прогрес, культурні і торговельні зв'язки - фактори формування національних традицій харчування. 2. Економічні та культурні зв'язки народів, їх відображення в національних культурах харчування.	2		7
Тема 2. Особливості етнічних кухонь країн Південної Європи. (балканська та середземноморська кухні). 1. Італійська кухня. 2. Іспанська кухня. 3. Кухня Греції. 4. Болгарська кухня. 5. Португальська кухня.	4	6	7
Тема 3. Особливості етнічних кухонь країн Західної Європи. 1. Французька кухня. 2. Кухня Бельгії. 3. Кухня Англії. 4. Кухня Ірландії, Шотландії, Уельсу.	4	6	7
Тема 4. Особливості етнічних кухонь країн Центральної та Східної Європи. 1. Німецька кухня. 2. Австрійська кухня. 3. Швейцарська кухня. 4. Угорська кухня.	4	6	7

5. Кухні Чехії та Словачії. 6. Польська кухня.			
Тема 5. Особливості етнічних кухонь країн Північної Європи (скандинавські кухні). 1. Етнічні кухні Данії, Швеції, Норвегії. 2. Кухня Голландії (Нідерландів).	2	6	7
Тема 6. Особливості етнічних кухонь країн Кавказу. 1. Грузинська кухня. 2. Вірменська кухня. 3. Азербайджанська кухня.	2	6	7
Тема 7. Особливості етнічних кухонь країн Близького Сходу. 1. Єврейська кухня 2. Турецька кухня. 3. Кухні Ірану та Іраку. 4. Магрибська кухня (кухні народів Єгипту, Ємену, Лівану, Лівії, Саудівської Аравії, Сирії).	2	6	7
Тема 8. Особливості етнічних кухонь країн Азії. 1. Індійська кухня. 2. Китайська кухня. 3. Японська кухня. 4. Корейська кухня. 5. Кухні В'єтнаму, Індонезії, Філіппін.	4		7
Тема 9. Особливості етнічних кухонь країн Північної та Південної Америки. 1. Кухня США. 2. Кухня Канади. 3. Мексиканська кухня. 4. Бразильська кухня. 5. Кухня Аргентини та інших країн Латинської Америки.	2		7
Тема 10. Особливості етнічних кухонь країн Африки, Австралії, Нової Зеландії та Океанії. 1. Кухні народів Африки. 2. Кухня Австралії. 3. Кухня Нової Зеландії.	2		7
Тема 11. Загальна характеристика та особливості технології національних страв і кулінарних виробів української кухні. 1. Характеристика технології страв і кулінарних виробів української кухні 2. Підбір виробничо-технологічного устаткування, посуду, текстилю, інвентаря при подачі страв української кухні. 3. Порівняльна характеристика стародавніх та сучасних способів теплової обробки сировини. 4. Особливості технології національних супів (борщів, капустняків, кулешів, юшок) в різних регіонах України. 5. Фаршировані та шпиговані страви в українській кухні. 6. Борошняні страви в українській кухні. 7. Вироби з тіста, як обрядові в українській кухні.	2	8	6
Всього	30	44	76

Технологія продукції ресторанного господарства

Тема. Перелік питань, що будуть розглянуті в межах теми	Розподіл в межах загального бюджету часу		
	Аудиторна робота		Самостійна робота
	Лк	Лаб.зан.	
<p>Тема 1. Характеристика виробничо-технологічної діяльності підприємств ресторанного господарства індустрії гостинності.</p> <p>Мета та задачі курсу.</p> <p>Сучасні тенденції розвитку індустрії ресторанного господарства індустрії гостинності в Україні та за кордоном.</p> <p>Характеристика виробничо-технологічної діяльності підприємств ресторанного господарства індустрії гостинності.</p> <p>Основні технологічні поняття.</p> <p>Характеристика нормативної документації, що використовується на ПРГ.</p>	2		7
<p>Тема 2. Способи та прийоми механічної обробки сировини та напівфабрикатів. Способи та прийоми теплової обробки сировини та напівфабрикатів.</p> <p>Характеристика основних прийомів, що використовуються під час механічної обробки сировини.</p> <p>Класифікація прийомів теплової обробки сировини та напівфабрикатів.</p> <p>Способи і прийоми теплової кулінарної обробки при поверхневому нагріванні продуктів.</p> <p>Спосіб теплової кулінарної обробки з використанням інфрачервоного випромінювання.</p> <p>Спосіб теплової кулінарної обробки продуктів об'ємним нагріванням (струмами надвисокої частоти).</p> <p>Комбіновані способи теплової обробки.</p> <p>Допоміжні прийоми теплової обробки.</p> <p>Нові способи теплової кулінарної обробки продуктів.</p>	2	6	7
<p>Тема 3. Класифікація технологічних процесів обробки харчових продуктів.</p> <p>Механічні процеси.</p> <p>Гідромеханічні процеси.</p> <p>Термічні процеси.</p> <p>Хімічні і біохімічні процеси.</p>		6	6
<p>Тема 4. Класифікація продукції підприємств ресторанного господарства.</p> <p>Загальна характеристика та асортимент кулінарної продукції, виготовленої на ПРГ.</p> <p>Ознайомлення з асортиментом кулінарних напівфабрикатів.</p> <p>М'ясні напівфабрикати.</p> <p>Напівфабрикати з сільськогосподарської птиці, пернатої дичини і кроликів.</p> <p>Напівфабрикати з риби і нерибних морепродуктів.</p> <p>Соуси в якості напівфабрикатів.</p> <p>Напівфабрикати з тіста.</p> <p>Готова кулінарна продукція.</p>		6	7

Загальна характеристика та асортимент борошняних кондитерських та булочних виробів виготовлених на підприємствах ресторанного господарства.			
<p>Тема 5. Ознайомлення з якістю кулінарної продукції: Визначення показників якості.</p> <p>Якість ресторанної продукції. Складові якості. Показники якості. Методи і показники оцінки якості продукції. Планування та забезпечення якості продукції. Економічна залежність працівника і якість. Контроль якості продукції ПРГ. Основні принципи формування якості кулінарної продукції. Харчова цінність продуктів та сировини, як важливий критерій оцінки якості кулінарної продукції. Контроль якості, що здійснюється на підприємстві. Контроль якості, що здійснюється спеціальними лабораторіями. Органолептичний контроль якості продукції. Порядок відбору проб для лабораторного аналізу. Безпека продукції підприємств ресторанного господарства.</p>		6	7
<p>Тема 6. Основи проектування та моделювання рецептурного складу та технологічного процесу виробництва кулінарної продукції.</p> <p>Основні принципи проектування рецептур на кулінарну продукцію. Формування мети і завдань розробки рецептур на нову продукцію. Розробка проекту рецептури. Розробка проекту рецептури на основі корекції рецептури-аналога. Розробка проекту рецептури на основі типової технологічної моделі (ТТМ) кулінарної продукції. Фірмові страви. Вимоги до вибору найменування нової продукції й оформлення рецептур.</p>		6	7
<p>Тема 7. Технологія напівфабрикатів, страв та кулінарних виробів з овочів, плодів, грибів. Класифікація кулінарної продукції із овочів за сукупними ознаками.</p> <p>Харчова цінність овочів, плодів та грибів. Будова тканин плодів, овочів та грибів. Фізико-хімічні зміни, що протікають під час кулінарної обробки плодів, овочів та грибів. Загальна принципова схема технологічного процесу виробництва кулінарної продукції із овочів, грибів, плодів, мета та задачі етапів технологічного процесу. Страви і гарніри з варених, припущених, тушкованих, смажених, запечених овочів.</p>	2	6	7
<p>Тема 8. Технології напівфабрикатів, страв та кулінарних виробів з круп, бобових і макаронних виробів. Класифікація кулінарної продукції із круп, бобових і макаронних виробів за сукупними ознаками.</p> <p>Харчова цінність круп, бобових і макаронних виробів.</p>	2	6	7

<p>Структурні особливості круп, бобових та макаронних виробів. Зміни, що відбуваються під час замочування та варіння круп, бобових та макаронних виробів. Підготовка круп до варіння. Теплова обробка круп, бобових і макаронних виробів. Страви з бобових та макаронних виробів.</p>			
<p>Тема 9. Технологія напівфабрикатів, страв та кулінарних виробів з борошна. Класифікація кулінарної продукції із борошна за сукупними ознаками. Класифікація кулінарної продукції із борошна за сукупними ознаками. Харчова цінність страв та виробів з борошна. Підготовка сировини до виробництва. Напівфабрикати для борошняних страв і гарнірів. Характеристика технологічних процесів виробництва напівфабрикатів із прісного та дріжджового тіста. Технологія виробництва прісного тіста для борошняних кулінарних виробів . Технологія виробництва дріжджового тіста для борошняних кулінарних виробів. Безопарний спосіб виробництва дріжджового тіста. Опарний спосіб виробництва дріжджового тіста Фарші для борошняних страв і кулінарних виробів. Вимоги до якості борошняних страв, умови і терміни зберігання.</p>	2	6	7
<p>Тема 10. Технологія напівфабрикатів, страв та кулінарних виробів з яєць, молока та продуктів його переробки. Класифікація страв з яєць. Склад, властивості та харчова цінність продуктів з молока та яєць. Підготовка яєць і продуктів їх переробки до кулінарної теплової обробки. Технологія напівфабрикатів, страв та кулінарних виробів з яєць. Значення страв з сиру в харчуванні. Класифікація кулінарної продукції з кисломолочного сиру за сукупними ознаками. Вплив способів та режимів теплової обробки на зміну фізико-хімічних показників та біологічної цінності продуктів з молока та яєць. Характеристика способів, видів та режимів теплової обробки кулінарної продукції з сиру кисломолочного. Варені, смажені, запечені страви з сиру.</p>	2	6	7
<p>Тема 11. Технологія напівфабрикатів, страв та кулінарних виробів з м'яса, м'ясопродуктів, м'яса диких тварин. Технологічне призначення м'яса яловичини, свинини, баранини, козлятини та інших видів тварин. Класифікація напівфабрикатів, страв та кулінарних виробів з м'яса. Характеристика технологічних процесів виробництва напівфабрикатів та готової продукції з м'яса. Характеристика технологічних процесів виробництва напівфабрикатів із м'яса: порівняльний аналіз способів та засобів механічної та інших видів обробки. Класифікація кулінарної продукції із м'яса за сукупними ознаками. Загальна принципова схема технологічного процесу виробництва кулінарної продукції із м'яса, мета та завдання етапів технологічного</p>	2	6	7

процесу. Характеристика способів, видів та режимів теплової обробки м'яса, теоретичне обґрунтування параметрів процесу.			
Всього	14	60	76

Технології виробництва екологічно чистої та органічної продукції

Тема. Перелік питань, що будуть розглянуті в межах теми	Розподіл в межах загального бюджету часу, денна/заочна		
	Аудиторна робота		Самостійна робота
	Лк	Лаб	
<p>Тема 1. Розвиток органічного виробництва в Україні: стан та перспективи.</p> <p style="text-align: center;">План</p> <p>1. Розвиток органічного виробництва в Україні та за кордоном. 2. Ознайомлення з нормативною базою в сфері виробництва органічних продуктів харчування. 3. Маркетування органічної продукції. Особливості державного регулювання в органічному секторі. <i>Лабораторна робота № 1 (6 годин)</i> Вивчення нормативної бази для оцінки якості та безпечності органічної продукції. Оцінка якості та безпечності органічної продукції у порівнянні зі звичайними аналогами</p>	1/2	6/6	10/10
<p>Тема 2. Особливості виробництва органічної продукції.</p> <p style="text-align: center;">План</p> <p>1. Законодавче забезпечення та нормативно-правова база 2. Ринки органічної продукції. 3. Сертифікація органічної продукції. 4. Маркування органічної продукції.</p>	1/2	-	15/15
<p>Тема 3. Зелені технології в харчовій промисловості.</p> <p style="text-align: center;">План</p> <p>1. Використання технологій, що не завдають шкоди навколишньому середовищу. 2. Використання води як інгредієнта органічної продукції. 3. Шляхи вдосконалення екологічного контролю на харчових підприємствах 4. Грінвошинг у органічному виробництві</p>	1/2	-	15/15

<p>Тема 4. Екологія харчових виробництв План</p> <p>1. Характеристика відходів харчових виробництв та закладів ресторанного господарства. 2. Переробка відходів м'ясо-молочного, цукрового борошняно круп'яного, хлібопекарського, консервного виробництва, ЗРГ. 3. Утилізація відходів харчових такулінарних виробництв. 4. Очищення стічних вод та газових викидів на харчових підприємствах.</p>	2/4	-	15/15
<p>Тема 5. Використання органічних продуктів харчування в ресторанній індустрії. План</p> <p>1. Виробництво органічної продукції в закладах ресторанного господарства. 2. Використання технологій, що відповідають вимогам законодавства у сфері органічного виробництва. Використання переважно відновлюваних ресурсів та власних ресурсів, що відповідають вимогам до органічного виробництва. <i>Лабораторна робота № 2-3 (12 годин)</i> Вивчення технологій харчової та кулінарної продукції з використанням органічної сировини</p>	2/4	12/6	15/15
<p>Тема 6. Якість та безпека органічної харчової продукції. План</p> <p>1. Органічне виробництво та продовольча безпека. <i>Лабораторна робота .</i> Встановлення екологічності та органічного походження харчового продукту. <i>Лабораторна робота № 4 (6 годин)</i> Вивчення технологій солодких страв, десертів, борошняних кондитерських виробів з використанням органічної сировини</p>	1/2	6/6	15/15
<p>Тема 7. Організація органічного виробництва. План</p> <p>1. Органічне виробництво – нові можливості для бізнесу. 2. Організація виробництва органічних кулінарних виробів та харчової продукції. Вимоги до якості сировини, напівфабрикатів та готової продукції. <i>Лабораторна робота № 5</i> Вивчення технологій супів з використанням органічної сировини <i>Лабораторна робота № 6</i> Вивчення технологій напоїв з використанням органічної сировини</p>	2/4	16/12	15/15
<p>Всього</p>	10/20	40/30	100/100

Низькотемпературні та екструзійні технології

Тема. Перелік питань, що будуть розглянуті в межах теми	Розподіл в межах загального бюджету часу		
	Аудиторна робота		Самостійна робота
	Лк	Лаб	
<p>Тема 1. Вступна лекція. Основи низькотемпературних технологій. Вимоги до сировини, яку використовують у технології заморожування напівфабрикатів</p> <p>План</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Низькотемпературна технологія як метод консервування напівфабрикатів і готової продукції. 2. Використання низькотемпературних технологій для зберігання сировини, напівфабрикатів та готової продукції. 3. Мета заморожування напівфабрикатів різного ступеня оброблення. Зміни у структурі білків і крохмалю. Роль компонентів рецептури у технології заморожування напівфабрикатів. 4. Вимоги до якості сировини, яка використовується для виробництва заморожених напівфабрикатів та готової продукції, яка піддається заморожуванню. 5. Кухонна сіль, жири, шортінги, цукор та цукровмісна сировина, яйця. Вплив сировини на якість готової продукції. 	1	-	10
<p>Тема 2. Сучасні низькотемпературні технології, які впроваджують у хлібопекарській промисловості</p> <p>План</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Технологія заморожування тіста для домашнього випікання. 2. Технологія заморожування тіста після поділу на шматки. 3. Технологія заморожування тіста після формування. 4. Технологія заморожування тістових напівфабрикатів після вистоювання. 5. Технологічні параметри технологічного процесу у разі заморожування напівфабрикатів різного ступеню оброблення. Якість виробів. <p>Лабораторна робота № 1-3 (18 годин) Вивчення впливу заморожування на якість виробів із заморожених напівфабрикатів</p>	1	18	10
<p>Тема 3. Сучасні низькотемпературні технології, які використовують у кондитерській промисловості</p> <p>План</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Технологія заморожування тіста для домашнього використання. 2. Технологія заморожування напівфабрикатів (тістових заготовок для тортів, тістечок, пряників). Технологія заморожування напівфабрикатів десертної продукції. 3. Якість виробів. <p>Лабораторна робота № 4 (6 годин) Вивчення впливу заморожування на якість кондитерських виробів із заморожених напівфабрикатів</p>	2	6	10

<p>Тема 4. Сучасні низькотемпературні технології для переробки та тривалого зберігання плодів та овочів</p> <p>План</p> <p>1.Вимоги до сировини. Технології низькотемпературного заморожування, тривалого зберігання, дефростації та переробки овочевої та плодової сировини.</p> <p>2.Обладнання, яке використовують для заморожування плодово-овочевої продукції.</p> <p>3.Технологічні процеси зберігання сільськогосподарської продукції у замороженому виді.</p> <p>Лабораторна робота № 5-6 (12 годин)</p> <p>Вивчення впливу заморожування на якість плодів та овочів</p>	2	12	15
<p>Тема 5. Екструзія – сучасний спосіб отримання сухих сніданків. Види екструдерів</p> <p>План</p> <p>1.Історія виникнення екструзійного оброблення. Переваги та недоліки.</p> <p>2. Конструкція та будова екструдера. Одно- і двошнекові екструдери. Переваги і недоліки</p> <p>3. Холодна, теплова та високотемпературна екструзія. Основні параметри екструзійного оброблення – температура, масова частка вологи, тиск, ступінь навантаження на шнек.</p> <p>4. Сировина, яку використовують при екструзійному високотемпературному обробленні.</p> <p>5.Три зони екструдуювання, процеси, які відбуваються в кожній із них. Змішування, пластифікація, випресовування. Підведення тепла та енергії.</p>	2	-	15
<p>Тема 6. Зміни основних компонентів зернової сировини в процесі екструзії</p> <p>План</p> <p>1. Денатурація білка. Зменшення кількості водо- і солерозчинних фракцій. Зміни амінокислот.</p> <p>2. Зміни вуглеводного комплексу. Особливості клейстеризації крохмалю. Зміни амілопектину, амілози, ди- і моносахаридів.</p> <p>3. Реакція меланоїдиноутворення.</p> <p>4. Зменшення кількості вітамінів, жирів, ненасичених жирних кислот, інгібіторів протеолітичних ферментів.</p>	1	-	20
<p>Тема 7. Виробництво екструзійної продукції та вплив змінних параметрів екструдуювання на основні показники готової продукції</p> <p>План</p> <p>1. Особливості процесу екструзії.</p> <p>2. Виробництво екструзійних картопляних продуктів і модифікованого екструзійного крохмалю.</p> <p>3. Вплив температури в екструдері перед матрицею на коефіцієнт спучування різних зернових.</p> <p>4. Вплив основних чинників на коефіцієнт спучування.</p> <p>5. Вплив фракційного складу зернової сировини на показники якості готової продукції.</p> <p>Лабораторна робота № 3</p> <p>Дослідження впливу параметрів екструдуювання на показники готової продукції</p>	1	4	20
<p>Всього</p>	10	40	100

Інноваційні технології в підприємствах галузі

Тема. Перелік питань, що будуть розглянуті в межах теми	Розподіл в межах загального бюджету часу		
	Аудиторна робота		Самостійна робота
	Лк	Лаб	
Осінній семестр			
Тема 1. Вступ. Предмет та задачі. Інновації в харчовій промисловості. 1. Трактування поняття «інновація». 2. Інноваційне підприємство.	2	6	10
Тема 2. Проривні інновації в харчовій промисловості майбутнього. 1. Біоінформатика та дизайн харчових продуктів. 2. Альтернативні джерела білку. 3. Технологія консервування та подовження терміну зберігання харчових продуктів.	2	6	10
Тема 3. Технологічні інновації у харчовій промисловості. 1. Використання нанотехнологій. 2. Ресурсозберігаючі технології.	2	6	10
Тема 4. Інноваційні харчові інгредієнти. 1. Харчові та дієтичні добавки: поняття, класифікація та характеристика. 2. Новітні технології виробництва дієтичних добавок. 3. Використання дієтичних добавок у виробництві кулінарних виробів та напоїв функціонального призначення.	2	6	10
Тема 5. Інновації в закладах ресторанного господарства. 1. Інновації у сфері ресторанного господарства. 2. Найбільш поширені інновації у сфері ресторанного господарства. Особливості формату та групування закладів ресторанного господарства за їх видами.	2	12	12
Тема 6. Сучасні основи нутригеноміки. 1. Основи нутригеноміки. 2. Сучасні наукові погляди на потребу людини в замісних і незамінних харчових нутрієнтах. 3. Енергетична цінність харчових продуктів.	2	12	12
Тема 7. Методи молекулярних технологій продукції ресторанного господарства. 1. Бульбашки за допомогою повітряного насосу. 2. Метод желатинової фільтрації – фільтроване желатинове консоме. 3. Спагетті з агар-агару. 4. Отримання порошку з рідин з високим вмістом жиру. 5. Croquanter техніка приготування хрустиків із фруктів та овочів. 6. Карбонізовані шипучі фрукти. 7. Диспергування аромату із сухим льодом «пара».	2	12	12
	14	60	76
Весняний семестр/Осінній семестр для студентів весняного набору			
Тема 1. Сучасні аспекти нутриціології та науково-практичні і методологічні підходи до конструювання харчових продуктів функціонального призначення. 1. Зовнішнє середовище, якість харчування і здоров'я населення.	2	-	4

2. Науково-практичні і методологічні підходи до конструювання харчових продуктів функціонального призначення.			
Тема 2. Концепція функціонального харчування. 1. Класифікація і характеристика харчових продуктів функціонального призначення. 2. Концепція функціонального харчування. Характеристика харчових продуктів функціонального призначення.	2	-	4
Тема 3. Інноваційні технології та якість харчових продуктів функціонального призначення (1). 1. Інноваційні технології ресторанної продукції. 2. Технологія холодних закусок, страв та кулінарних виробів із використанням дієтичних добавок, креативних тенденцій і молекулярних технологій. 3. Технологія соусів та супів.	4	24	16
Тема 4. Інноваційні технології та якість харчових продуктів функціонального призначення (2). 1. Технологія страв із м'яса, м'ясопродуктів та сільськогосподарської птиці з використанням інноваційних технологій. 2. Технологія страв із молока та молочних продуктів з використанням інноваційних інгредієнтів, технологій преробки та зберігання молочної продукції.	4	12	16
Тема 5. Інноваційні технології та якість харчових продуктів функціонального призначення (3). 1. Технологія десертів та напоїв із використанням дієтичних добавок, нетрадиційної сировини, креативних тенденцій.	2	12	16
Тема 6. Інноваційні технології та якість харчових продуктів функціонального призначення (4). 1. Технологія борошняних та борошняних кондитерських виробів із використанням дієтичних добавок, екструзійних та низькотемпературних технологій.	2	12	18
	16	60	74
Всього	30	120	150

2.2 Методичне забезпечення та наукові публікації

Дієтологія
1. «Дієтологія», Методичні вказівки до лабораторних занять для студентів факультету харчових технологій за спеціальністю 241 Готельно-ресторанна справа для студентів денної та заочної форми навчання. Автори Степанова Т.І., Кошель О.Ю., Сабадаш С.М. Суми: Сумський національний аграрний університет, 2023 р. – с. 26.8.
2. Дієтологія, Курс лекцій для студентів зі спеціальністю 241 Готельно-ресторанна справа денної та заочної форми навчання, спеціальність 241 "Готельно-ресторанна справа", денна та заочна форма навчання. Автори Степанова Т.І., Кошель О.Ю., Сабадаш С.М. Суми: Сумський національний аграрний університет, 2023 р. – с. 99.
3. Дієтичне харчування: навчальний посібник-довідник: у 2 т. – Суми, 2021. – т.1: Фізіологічні основи дієтичного харчування / О.І. Черевко, Н.В. Дуденко, Л.Ф Павлоцька, Л.Р. Димитриєвич. – 2021.- 432 с.
4. Лікувальне харчування: практичне керівництво/під. ред.. акад, д.м.н., проф. І.К.Логотуза. - Харків: Торсінг-Ростов н / Д: Фенікс, 2022. - 544 с.
5. Довідник з дієтології: 3-є уз., перероб. та дод. / Під. ред.. В.А.Тутельяна, М.А.Самсонова. - М.: Медицина, 2022. - 473 с.

6. Орлова Н. Я. Фізіологія та біохімія харчування [Текст] : Підручник / Н.Я. Орлова. - Київ : б. в., 2021. - 248 с.

Технологія продуктів дієтичного призначення

1. «Дієтологія», Методичні вказівки до лабораторних занять для студентів факультету харчових технологій за спеціальністю 241 Готельно-ресторанна справа для студентів денної та заочної форми навчання. Автори Степанова Т.І., Кошель О.Ю., Сабадаш С.М. Суми: Сумський національний аграрний університет, 2023 р. – с. 26.8.
2. Дієтологія, Курс лекцій для студентів зі спеціальністю 241 Готельно-ресторанна справа денної та заочної форми навчання, спеціальність 241 "Готельно-ресторанна справа", денна та заочна форма навчання. Автори Степанова Т.І., Кошель О.Ю., Сабадаш С.М. Суми: Сумський національний аграрний університет, 2023 р. – с. 99.
3. Дієтичне харчування: навчальний посібник-довідник: у 2 т. – Суми, 2021. – т.1: Фізіологічні основи дієтичного харчування / О.І. Черевко, Н.В. Дуденко, Л.Ф. Павлоцька, Л.Р. Димитриєвич. – 2021.- 432 с.
4. Лікувальне харчування: практичне керівництво/під. ред.. акад, д.м.н., проф. І.К.Логотуза. - Харків: Торсінг-Ростов н / Д: Фенікс, 2022. - 544 с.
5. Довідник з дієтології: 3-є уз., перероб. та дод. / Під. ред.. В.А.Тутельяна, М.А.Самсонова. - М.: Медицина, 2022. - 473 с.
6. Орлова Н. Я. Фізіологія та біохімія харчування [Текст] : Підручник / Н.Я. Орлова. - Київ : б. в., 2021. - 248 с.

Етнічні кухні

1. Збірник рецептур національних страв та кулінарних виробів, правових. нормативно-правових та інших актів для закладів ресторанного господарства [Текст] / [авт.-розроб. та уклад. О. В. Шалимінов]. - 5-те вид., перероб. та допов. - Київ : Арій, 2022. - с. 991.
2. Збірник рецептур національної кухні країн Європи [Текст] / [авт.-розроб. та уклад. П. Гаврилко]. - ОВ «Видавництво "Центр навчальної літератури"», 2019 – с. 620.
3. Збірник рецептур страв з рису та овочів різних країн світу [Текст] : навч. посіб. / О. В. Аверчев [та ін.] ; Держ. ВНЗ "Херсон. держ. аграр.-екон. ун-т". - Херсон : Олді Плюс, 2021. - 56 с. : кольор. іл. - Бібліогр.: с. 56.
4. F. Pertsevov. Food technologists in gstructurants. / V. Pertsevov, P. Gurskyi, V. Ladyka, M. Lanchyk, I. Krapivnytska, S. Omelchenko, V. Bredykhin, V. Kis, T. Marenkova, Z. Garncarek. // The monograph Edited by Gurskyi P.V., Pertsevov F.V. /Sumy-Kharkiv-Kyiv-Wroclaw : Dissa+, 2021.- 252 p.
5. O. Melnyk. The use of milk thistle seed flour in the composition of yeast dough for cheese pastr. / O. Melnyk, T. Marenkova, O. Koshel //Зернові продукти і комбікорми, Vol.22, I.3 (87) / 2022. – 40-45 с.
6. Кошель О. Ю. Визначення показників якості тіста для круасанів. / Кошель О. Ю., Москаленко А.О., Маренкова Т.І., Лобачова Н.Л. // Науковий вісник, ТДАТУ. Випуск 12, Том 3. Запоріжжя 2022 р.
7. Перцевой Ф.В. Розширення асортименту паштетів збагачених на культивовану грибну сировину при кейтеринговому обслуговуванні. / Перцевой Ф.В., Фотіна Т.І., Кошель О.Ю., Маренкова Т.І. // Науковий вісник, ТДАТУ. Випуск 13, Том 1. Запоріжжя 2023 р. – 1-13с.
8. Перцевой М.Ф. Дослідження функціонально-технологічних властивостей модельних розчинів та гелів желатину. / Перцевой М.Ф., Самілик М.М., Маренкова Т.І., Бідюк Д.О. // Прогресивні техніка та технології харчових виробництв ресторанного господарства і торгівлі: Збірник наукових праць. Харків : ХДУХТ, 2020. – Вип. 2 (32). – 198– 112 с.
9. Маренкова Т.І. Регіональний компонент «Фірмові страви Слобожанщини» / Т.І. Маренкова. // Матеріали 26 міжнародної науково-практичної конференції «Технології XXI сторіччя», 7- 9 грудня 2020 р., Суми, Одеса, Ч.1. – Суми: СНАУ, 2020.– С. 79-80
10. Маренкова Т.І. Використання кухні «Ф'южн» в сучасних ресторанах / Т.І. Маренкова. //

Матеріали 26 міжнародної науково-практичної конференції «Технології XXI сторіччя», 7- 9 грудня 2020 р., Суми, Одеса, Ч.1. – Суми: СНАУ, 2020.– С. 58.

11. Маренкова Т.І. Робота закладів ресторанного господарства в умовах війни. / Т.І Маренкова, С.І. Кравченко// Матеріали 28 міжнародної науково-практичної конференції «Технології XXI сторіччя», (23-25 листопада 2022 р.). Ч.1. – Суми: СНАУ, 2022 – 74 с.

12. Серета О.Г. Професійна культура працівників в закладах ресторанного господарства. / О.Г. Серета, Т.І. Маренкова. // Матеріали 27 міжнародної науково-практичної конференції «Технології XXI сторіччя» (24-26 листопада 2021 р.). Ч.1. – Суми: СНАУ, 2021 – 62 с.

Технологія продукції ресторанного господарства

1. Технологія продукції ресторанного господарства : навч.-наоч. посіб. / В. Ф. Доценко, В. І. Кочерга, В. О. Губеня та ін. ; Нац. ун-т харч. технологій. — Київ : Кондор, 2019. — 292 с.

2. Основи ресторанної справи: навчальний посібник / укл. Г.Я. Круль. – Чернівці: Чернівецький нац. ун-т ім. Ю. Федьковича, 2020. – 496 с.

3. Загальні технології харчової промисловості. Навчальний посібник у 2 ч. Ч. 2 / уклад. Ф.В. Перцевой, В.І. Ладика, П.П. Пивоваров, Н.Г. Гринченко, Н.В. Камсуліна, О.Б. Дроменко, О.Ю. Мельник, О.В. Котляр, Т.І. Маренкова, С.Б. Омельченко, С.П. Боковець – Х. : СНАУ, 2021. – 203 с.

4. Гігієна та санітарія закладів ресторанного господарства : навч. посіб. / В. В. Євлаш, М. П. Головка, О. П. Прісс та ін. ; Харків. держ. ун-т харчування та торгівлі. — Харків : ХДУХТ ; Світ Книг, 2019. — 246 с.

5. Архіпов, В.В. Ресторанна справа: асортимент, технологія і управління якістю в сучасному ресторані: Навч. Пос. / В.В.Архіпов– К.: «Центр учбової літератури», 2019– 382 с.

6. Мальська М. П. Ресторанна справа: технологія та організація обслуговування туристів (теорія та практика) : підручник / М. П. Мальська, О. М. Гаталяк, Н. М. Ганич. - Київ, 2019. - 304 с.

7. Новікова О. В. Технологія приготування їжі: українська кухня : навч. посіб. / О. В. Новікова, Л. Д. Льовшина, В. М. Михайлов. – Харків : Світ книг, 2020. – 679 с.

8. Новікова О. В. Технологія виробництва хлібобулочних і борошняних кондитерських виробів.: підручник : у 2 кн. / О. В. Новікова. – Харків : Світ книг, 2021.

9. Новікова О. В. Технологія виробництва хлібобулочних і борошняних кондитерських виробів: підручник : у 2 кн. / О. В. Новікова. – Харків : Світ книг, 2021.

10. Ростовський В. С. Теоретичні основи технології громадського харчування. Загальна частина : навч. посіб. / В. С. Ростовський. – Київ : Кондор, 2019. – 200 с.

Технології виробництва екологічно чистої та органічної продукції

1. Технології виробництва екологічно чистої та органічної продукції: Конспект лекцій для студентів 2 курсу спеціальності 181 «Харчові технології» денної та заочної форм навчання, освітній ступень «Магістр» / уклад. О.Ю. Мельник, С.П. Боковець, - Суми: Сумський національний аграрний університет, 2022р. – с. 75.

2. Технології виробництва екологічно чистої та органічної продукції :Лабораторний практикум для студентів 1 курсу спеціальності 181 «Харчові технології» денної та заочної форми навчання, освітній ступень «Магістр» / уклад. О.Ю. Мельник, С.П. Боковець, - Суми: Сумський національний аграрний університет, 2022р. – с. 45.

3. Recent advances in modification of starch and its applications in China food industry / Deng Chunli, Shang Feifei, Liu Yan, Melnyk O., Luo Yanghe // THE SCIENTIFICHERITAGE. № 47 (2020) P.1. – Budapest, 2020. – с. 19-26

Низькотемпературні та екструзійні технології

1. Низькотемпературні та екструзійні технології. Конспект лекцій для студентів 2 м курсу спеціальності 181 «Харчові технології», магістр денної та заочної форми навчання / Мельник О. Ю., Перцевої Ф.В., Серета О.Г., - Суми: Сумський національний аграрний університет, 2021 р.– с. 75.
2. Низькотемпературні та екструзійні технології : Лабораторний практикум для студентів 2 курсу спеціальності 181 «Харчові технології» денної та заочної форм навчання, освітній ступень «Магістр» / уклад. О.Ю. Мельник, С.П. Боковець, - Суми: Сумський національний аграрний університет, 2022р. – с. 55.
3. Innovative Food Processing Technologies. Extraction, Separation, Component Modification and Process Intensification / Kai Knoerzer Pablo Juliano Geoffrey Smithers. – ISBN: 9780081002940, ISBN: 9780081002988 , 2016. – 510 p

Інноваційні технології в підприємствах галузі

1. Новікова Н.В., Ряполова І.О. Проблеми впровадження інновації у харчовій промисловості. Технологія легкої і харчової промисловості. Вісник ХНТУ. 2020. № 1(72). Ч. 1. С.117-122.
2. Сімахіна Г. О., Науменко Н. В. Здобутки і перспективи впровадження інновацій у харчовій промисловості України. Міжнародний науковий журнал «Грааль науки». 2021. № 5 (Червень). С. 109 – 115.
3. Інноваційні технології в підприємствах галузі : Лабораторний практикум для студентів 1 курсу спеціальності 181 «Харчові технології» денної та заочної форм навчання, освітній ступень «Магістр» / уклад. О.Ю. Мельник, О.Ю. Кошель, С.П. Боковець, - Суми: Сумський національний аграрний університет, 2022 р. – с. 44.
4. Методологія наукових досліджень : навчальний посібник для студентів і аспірантів спеціальності 181 «Харчові технології» / Ладика В. І., Шильман Л. З., Перцевої Ф. В. та ін. / за заг. редакцією Ладика В. І. – Херсон : ОЛДІ-ПЛЮС, 2021. – 22213
5. O. Melnyk. The use of milkthistle seed flour in the composition of yeast dough for cheese pastr. / O. Melnyk, T. Marenkova, O.Koshel // Grain Products and Mixed Fodder's, 22(3), Fodder's, Vol.22, I.3 (87) / 2022, 40-45
6. Сучасні досягнення харчової науки : навчальний посібник для студентів і аспірантів спеціальності 181 «Харчові технології» : У 2-х ч. Ч. 2 / Ладика В. І., Шильман Л. З., Перцевої Ф. В. та ін. / за заг. редакцією Ладика В. І. – Херсон : Олді+, 2022. – 352 с.
7. Мельник О. Ю., Мазуренко І. К., Степанова Т. М., Кошель О. Ю., Сабадаш С. М. Особливості технології нового батончика желеного. Науковий вісник ТДАТУ, 13, том 1, с. 23
8. Chunli DENG, Oksana MELNYK, Yanghe LUO. Substitution of wheat flour with modified potato starch affects texture properties of dough and the quality of fresh noodles. Food Science and Technology (Campinas), 2023, 43.
9. Серета О. Г. Новий вид функціональної сировини з підвищеним вмістом білку для бісквітних виробів / О.Г. Серета, О.Ю. Мельник // Технічні науки та технології, (2(28), 102–110. [https://doi.org/10.25140/2411-5363-2022-2\(28\)-102-110](https://doi.org/10.25140/2411-5363-2022-2(28)-102-110)

3. ХАРАКТЕРИСТИКА ТА СТАН МАТЕРІАЛЬНОГО ОСНАЩЕННЯ ЛАБОРАТОРІЇ

3.1. Загальна характеристика приміщення

№ поз.	Показник	Величина або характеристика показника
1	2	3
1	Розташування:	
	- навчальний корпус	<i>Комбінат громадського харчування СНАУ</i>
	- поверх	<i>другий</i>
	- номер приміщень	-
2	Площа приміщень, м ²	<i>138</i>
3	Об'єм приміщень, м ³	-
4	Освітлення:	
	- природне	<i>7 вікон</i>
	- штучне	<i>68 ламп</i>
5	Опалення	<i>централізоване</i>
6	Вентиляція	<i>кватирка</i>
7	Водозабезпечення	<i>в наявності</i>
8	Каналізація	<i>в наявності</i>
9	Електропостачання	<i>підведена напруга 220 В (розеток в кількості 16 шт.)</i>
10	Наявне заземлення	<i>в наявності</i>
11	Перелік електрообладнання	<i>ББЖ Mustek Agent 800 – 1 шт</i>
		<i>Блендер 1473 – 1шт.</i>
		<i>Блендер заглибний Bosch MS6CA4150 – 1 шт</i>
		<i>Електроводонагрівач ES 030-5 N WIV BOSCH – 1 шт</i>
		<i>Кондиціонер LG – 1 шт</i>
		<i>Кондиціонер HONDA HD-12HRA4F/VHS DC INVERTER – 1 шт</i>
		<i>Кухонний комбайн 6749 – 1 шт</i>
		<i>М'ясорубка 2984 – 2 шт</i>
		<i>Міксер 094А – 2 шт</i>
		<i>Електроплита – 1 шт</i>
		<i>Хот-дог електрич. (штыревой принцип) – 1 шт</i>
		<i>Холодильник Nord – 1 шт</i>
<i>Хлібопіч VINIS – 1 шт</i>		

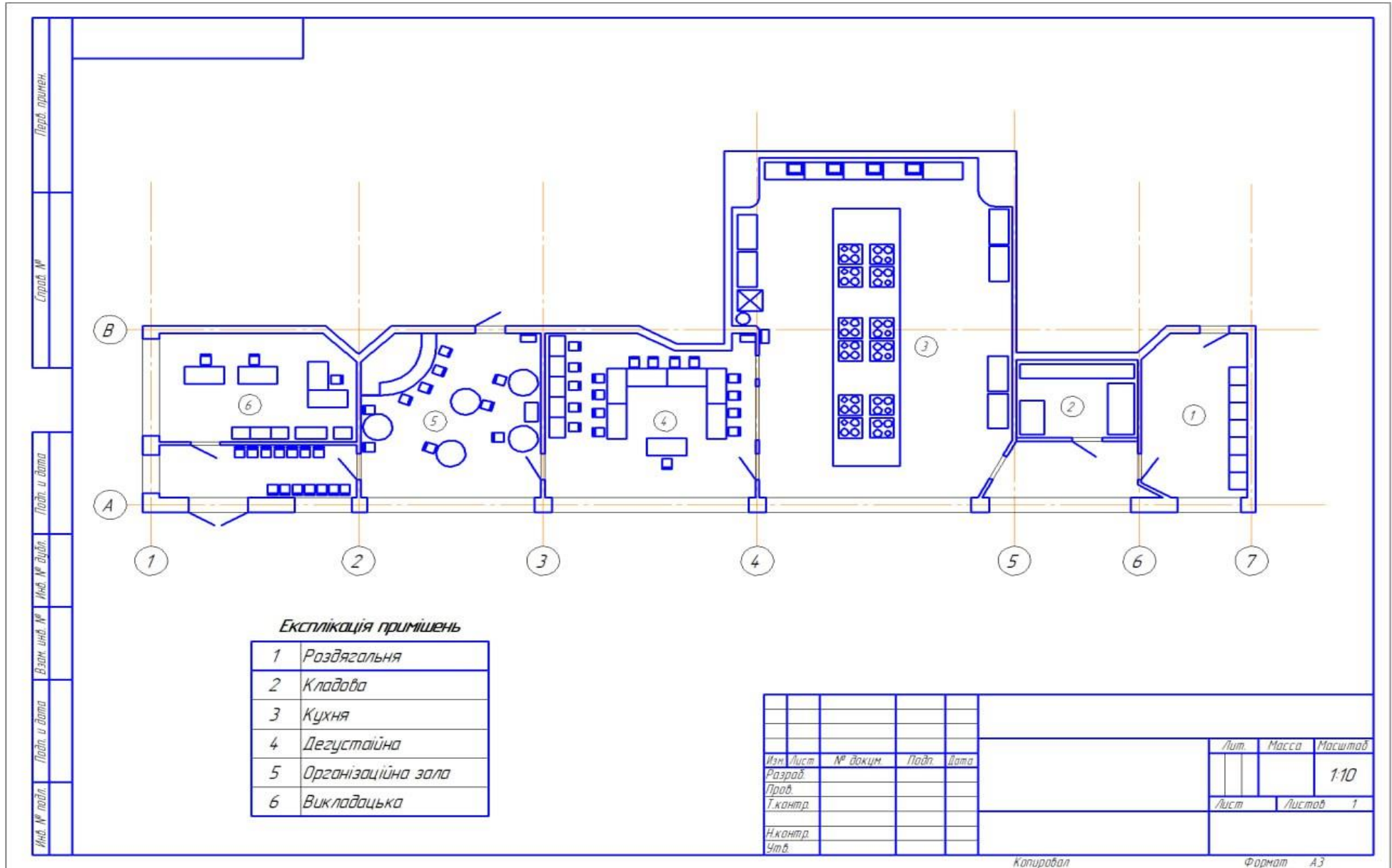
		<i>Соковижималка DJ 701B – 1 шт</i>
		<i>СВЧ пічь G 271ER – 1 шт</i>
		<i>Посудомийна машина б/у – 1 шт</i>
		<i>Поверхня електрична Candy PLE – 12 шт</i>
		<i>Піч електрична Saturn – 1 шт</i>
		<i>Піч електрична Liberton Leo-651 Bronze Mirror – 1 шт</i>
		<i>Пилосос SATURN – 1 шт</i>
		<i>Пароварка 170a – 1 шт</i>
		<i>Міксер 1566/1 – 1шт</i>
12	Мультимедійне обладнання демонстраційні матеріали та	<i>Колонки SVEN – 1 шт</i>
		<i>Системний блок Intel Pentium G2020 – 1 шт</i>
		<i>Монітор 20 "TFT LG – 1 шт</i>
		<i>БФП CANON MF3010 – 1 шт</i>
13	Перелік додаткових допоміжних матеріалів	<i>Вишивка велика – 11 шт</i>
		<i>Вишивка маленька – 6 шт</i>
		<i>Гумові килимки – 2 шт</i>
		<i>Дзеркало велике – 1 шт</i>
		<i>Дзеркало маленьке – 1 шт.</i>
		<i>Контейнер для сортування сміття 1050*350*700 мм 257 л бежевий – 2 шт</i>
		<i>Магніти 30 мм, набір 4шт різнокольорові – 2 шт</i>
		<i>Маркер Board8559/04 – 2 шт</i>
		<i>Мішки для будівельного сміття Мелочи Жизни надміцні 90 л 20 шт – 2 шт</i>
		<i>Мішки для побутового сміття Добра господарочка стандартні 90 л 10 шт – 2 шт</i>
		<i>Набір накопичувачів для барної стійки – 13 шт</i>
		<i>Перехідник – 2 шт</i>
		<i>Скалка букова – 6 шт</i>
		<i>Стенд з охорони праці – 1 шт</i>
		<i>Сушка для посуду – 1 шт</i>
		<i>Флаєри – 500 шт</i>

		<i>Вогнегасник ОП-2 – 2 шт</i>		
		<i>Кітель кухарський – 5 шт</i>		
		<i>Ковпак – 12 шт</i>		
		<i>Комплект скатертин на стіл викладача – 1 шт</i>		
		<i>Комплект скатертин на стіл круглий – 7 шт</i>		
		<i>Ламбрикен – 1 шт</i>		
		<i>Серветка 46*46 см – 25 шт</i>		
		<i>Скатертина чайна – 6 шт</i>		
		<i>Скатертина на стіл учбовий – 7 шт</i>		
		<i>Тюль – 6 шт</i>		
		<i>Тюль мод."уголок" – 11 шт</i>		
		<i>Фартух – 4 шт</i>		
		<i>Фліпчарт 65*100 см на тринозі – 1 шт</i>		
		<i>Фліпчарт Mobile (70*103) – 1 шт</i>		
		<i>Халат жіночий – 6 шт</i>		
		<i>Халат чоловічий – 1 шт</i>		
		<i>Чохли на стільці – 25 шт</i>		
		14	Лабораторний посуд та інвентар	<i>Блюдо овал 29 см – 2 шт.</i>
				<i>Блюдце 16 см под бульйоніцу – 17 шт.</i>
<i>Бокали – 13 шт.</i>				
<i>Ваги 308А – 1 шт.</i>				
<i>Венчик 1582 – 11 шт.</i>				
<i>Вилка столовая 068-2 – 10 шт.</i>				
<i>Кастрюля 1,7 л – 12 шт.</i>				
<i>Кастрюля 2,5 л – 12 шт</i>				
<i>Креманка – 12 шт</i>				
<i>Ложка стол. А 813 листок – 10 шт</i>				
<i>Ложка чайная 068-3 – 10 шт</i>				
<i>Лопатка буковая для тефлона – 12 шт</i>				
<i>Лоток для ложек Дырка Е – 12 шт</i>				
<i>Миска Е9032 16см – 2 шт</i>				
<i>Миска емальована – 3 шт</i>				
<i>Миска С7303 16см – 1 шт</i>				

		<i>Молоток мал. – 5 шт</i>
		<i>Молочник 150мл – 2 шт</i>
		<i>Набір кастрюль 544а 10пр. – 1 шт</i>
		<i>Набір посуду – 1 шт</i>
		<i>Набір салатниць - 2 шт</i>
		<i>Набір стол.952А 24пр. – 1 шт</i>
		<i>Набір сіль + перець + зубочистки на підст. – 5 шт</i>
		<i>Ніж для сиру – 1 шт</i>
		<i>Ніж кухонний – 6 шт</i>
		<i>Ніж універсальний – 12 шт</i>
		<i>Пательні кольорові – 4 шт</i>
		<i>Ополоник – 12 шт</i>
		<i>Протвінь 235*235*60 – 2 шт</i>
		<i>Салатники – 34 шт</i>
		<i>Серветниця</i>
		<i>Сковороди – 8 шт</i>
		<i>Соусники – 10 шт</i>
		<i>Стопки (50 мл) – 12 шт</i>
		<i>Тарілка 9265 – 9 шт</i>
		<i>Тарілка №7,5 – 24 шт</i>
		<i>Тарілка №8 – 24 шт</i>
		<i>Тарілка №9 – 24 шт</i>
		<i>Тарілка глиб 22,5 см – 12 шт</i>
		<i>Тарілка обід 25 см – 12 шт</i>
		<i>Тарілка підставна 27 см – 12 шт</i>
		<i>Тарілка 2564 21,5см – 3 шт</i>
		<i>Тарілка 2565 19см. – 1 шт</i>
		<i>Тарілка 76829 195мм – 12 шт</i>
		<i>Тарілка Д2565 190 мм – 1 шт</i>
		<i>Тарілка 24 см – 6 шт</i>
		<i>Тарілка 26 см – 1 шт</i>
		<i>Тарілка Е9208 19 см – 6 шт</i>

		<i>Тарілка E9210 21,5 см – 6 шт</i>
		<i>Тарілка C9717 24 см. – 2 шт</i>
		<i>Тарілка E9692 25 см – 6 шт</i>
		<i>Товкач – 5 шт</i>
		<i>Форма кругл. 255 мл – 4 шт</i>
		<i>Цукорниця – 4 шт</i>
		<i>Чаша суповая 400 мл – 16 шт</i>
		<i>Часничниця – 5 шт</i>
		<i>Штопор – 9 шт</i>
15	Перелік меблів	<i>Тумба – 1 шт</i>
		<i>Поличка навісна – 1 шт.</i>
		<i>Карниз 2 м – 13 шт</i>
		<i>Барна стійка – 1 шт</i>
		<i>Шафа – 12 шт</i>
		<i>Шафа книжкова зі скляними дверцятами – 3 шт</i>
		<i>Шафа платяна – 1 шт</i>
		<i>Стул МАРКОС черн к/з – 3 шт</i>
		<i>Стільці лабораторні – 4 шт</i>
		<i>Стіл учнівський – 1 шт</i>
		<i>Стіл одностумбовий – 2 шт</i>
		<i>Стіл обідній викладача – 1 шт</i>
		<i>Стіл обідній – 6 шт</i>
		<i>Стіл лабораторний дуб світлий – 4 шт</i>
		<i>Стіл комп"ютерний кутовий – 1 шт</i>
		<i>Стіл для приготування їжі – 1 шт</i>
		<i>Стіл для миття посуду – 1 шт</i>
		<i>Стіл дегустаційний – 6 шт</i>
<i>Стіл аудитор – 7 шт</i>		

3.2 План приміщення лабораторії



4. ОРГАНІЗАЦІЯ РОБОТИ НАВЧАЛЬНОЇ ЛАБОРАТОРІЇ

4.1 Кадрове забезпечення

Прізвище, ім'я та по батькові співробітника	Науковий ступінь, вчене звання, посада	Спеціальність	Дані про останнє підвищення кваліфікації (рік, організація чи підприємство)
1	2	3	4
Мельник Оксана Юріївна	к.т.н., доцент, завідувач кафедри	«Технологія хлібопекарських продуктів та харчових концентратів»	Formation of Soft Skills among Participants of the Educational Process in Higher Education Institutions SZFL-002522, 2023 рік
Степанова Тетяна Михайлівна	к.т.н., доцент	«Технологія харчової продукції»	Poznan University of Life Science 03.05-00-00-ZR42/18 з 04.04 по 30.06.2022 року
Кошель Олена Юріївна	д.ф., доцент	«Харчові технології»	НУБіП. Свідоцтво про підвищення кваліфікації СС 00493706/017654-22, 11 листопада 2022 р.
Маренкова Тетяна Іванівна	ст. викладач	«Технологія і організація громадського харчування»	Кафе-піцерія «Портофіно» з 04.01.2022 р. по 03.02.2022 р
Боковець Сергій Петрович	ст. викладач, завідувач лабораторії на базі КГХ	«Харчові технології»	2023 р., аспірантура СНАУ
Середа Ольга Григорівна	асистент	-	PROFY CLUB. Сертифікат №05074 від 21.02.2023

4.2 Обов'язки завідувача та співробітників навчального підрозділу

Завідувач НПЛТХ повинен:

- Організовувати та координувати виконання лабораторних робіт за дисциплінами, що викладаються на кафедрі технології харчування.
- Здійснювати контроль за станом лабораторного устаткування і робочих місць студентів та співробітників, вживати заходи щодо усунення наявних недоліків.
- Поважати честь і гідність студентів, що навчаються; сприяти розвитку творчих та інтелектуальних здібностей студентів.
- Організовувати систематичну перевірку відповідності технологічного устаткування, приладів метрологічним вимогам в межах забезпечення навчального процесу.
- Відвідувати заняття, які проводяться викладачами кафедри, вносити пропозиції по покращенню організації навчальних занять.
- Залучати за узгодженням з завідувачем кафедри навчально-допоміжний персонал, аспірантів та студентів кафедри до роботи, пов'язаної з організацією та забезпеченням навчального процесу.
- Приймати безпосередньо участь у поповненні матеріально-технічної бази кафедри, проведення обліку та звітності за матеріальними цінностями.
- Оформляти акти на списання матеріалів та обладнання в установленому порядку.
- Складати графік виходу на роботу співробітників лабораторії.
- Забезпечити дотримання науково-педагогічними працівниками, технічним персоналом та студентами правил по охороні праці, протипожежної безпеки та санітарії.
- Контролювати дотримання навчально-допоміжним складом виробничої та трудової дисципліни.
- Контролювати виконання студентами правил з охорони праці та техніки безпеки.
- Проводити і оформляти щорічну інвентаризацію лабораторного обладнання та інвентарю.
- Приймати активну участь у виховній роботі серед студентів.
- Сприяти завідувачу кафедри у складанні поточних та перспективних планів щодо розвитку матеріально-технічної бази навчально-практичної лабораторії.
- Дотримуватися правових норм, професійної та педагогічної етики.
- Виконувати розпорядження ректора, проректорів, декана ФХТ та завідувача кафедри технології харчування.
- Здійснювати педагогічний контроль за дотриманням студентами морально-етичних норм поведінки, правил внутрішнього трудового розпорядку.

