

Міністерство освіти і науки України
Сумський національний аграрний університет
Факультет харчових технологій
Кафедра технологій та безпеки харчових продуктів

Робоча програма (силабус) освітнього компонента

**ОК27 Проектування харчових підприємств і закладів
ресторанного господарства**

Спеціальність	181 «Харчові технології»
Освітня програма	Харчові технології
Рівень вищої освіти	Перший (бакалаврський)

СУМИ 2025

Розробник:


(підпис)

Василь ТИЩЕНКО, доцент, к.с.г.н.

(прізвище, ініціали)

(вчений ступінь та звання, посада)

Тетяна СТЕПАНОВА, доцент, к.тн

(прізвище, ініціали)

(вчений ступінь та звання, посада)

Розглянуто та схвалено на
затверджено на засіданні
кафедри технологій та
безпеки харчових
продуктів

протокол від

30.05.25

№ 15

Завідувач кафедри:



Марина САМЧУК

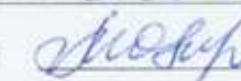
Розглянуто та схвалено на
затверджено на засіданні
кафедри технологій
харчування

протокол від

04.06.2025

№ 23

Завідувач кафедри



Оксана МЕЛЬНИК

Погоджено:

Гарант освітньої програми



к.т.н., доцент Олена КОШЕЛЬ

(підпис)

(ПІБ)

Декан факультету, де реалізується освітня програма

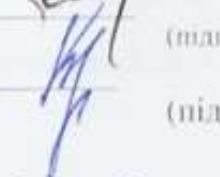


Наталія БОЛГОВА

(підпис)

(ПІБ)

Рецензія на робочу програму надана

к.т.н., доц. Анна ГЕЛІХ

(ПІБ)

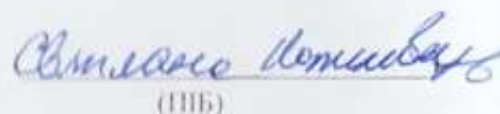
к.с.-г.н., доц. Наталія БОЛГОВА

(ПІБ)

Методист відділу якості освіти,
ліцензування та акредитації



(підпис)



(ПІБ)

Зареєстровано в електронній базі: дата: 25.05 2025 р.

Інформація про перегляд робочої програми (силабусу):

Навчальний рік, в якому вносяться зміни	Номер додатку до робочої програми з описом змін	Зміни розглянуто і схвалено		
		Дата та номер протоколу засідання кафедри	Завідувач кафедри	Гарант освітньої програми

1.ЗАГАЛЬНА ІНФОРМАЦІЯ ПРО ОСВІТНІЙ КОМПОНЕНТ

1	Назва ОК	ОК27 Проектування харчових підприємств і закладів ресторанного господарства		
2	Факультет/кафедра	Харчових технологій/ технологій та безпечності харчових продуктів		
3	Статус ОК	Обов'язковий		
4	Програма/Спеціальність (програми), складовою яких є ОК для (заповнюється для обов'язкових ОК)			
5	ОК може бути запропонований для (заповнюється для вибіркового ОК)	«Харчові технології»/181 «Харчові технології»		
6	Рівень НРК	Перший (бакалаврський рівень) вищої освіти		
7	Семестр та тривалість вивчення	4 курс, 8 семестр (15тижнів),		
8	Кількість кредитів ЄКТС	Модуль 1 – 2,5 кредитів, 75 годин. Модуль 2 - 2,5 кредитів, 75 годин.		
9	Загальний обсяг годин та їх розподіл 8 семестр: Модуль 1 Модуль 2	Контактна робота(заняття)		Самостійна робота
		Лекційні	Практичні /семінарські	Лабораторні
		8	-	28
		8		28
10	Мова навчання	українська		
11	Викладач/Координатор освітнього компонента	Тищенко Василь Іванович, доцент, к.с.г.н. Степанова Тетяна Михайлівна,доцент,к.т.н		
12	Контактна інформація	tischenko_1958@ukr.net , tetiana.stepanova@snau.edu.ua		
13	Загальний опис освітнього компонента	ОК27 «Проектування харчових підприємств і закладів ресторанного господарства» бере участь у формуванні бакалавра за спеціальністю «Харчові технології» здатного опрацьовувати, систематизувати та аналізувати науково-технічну інформацію для вирішення професійних та наукових завдань у сфері харчових технологій та ресторанного господарства. Застосовувати спеціальне обладнання, сучасні методи та інструменти, математичне і комп'ютерне моделювання для розв'язання складних задач при проектуванні, реконструкції у харчових технологіях та ресторанному господарстві. Розробляти та реалізовувати програми розвитку підприємств, аналізувати та оцінювати їх ефективність, екологічні та соціальні наслідки. Оцінювати та усувати ризики і невизначеності при прийнятті технологічних та організаційних рішень у виробничих умовах для забезпечення якості харчових продуктів.		
14	Мета освітнього компонента	Метою вивчення дисципліни «Проектування харчових підприємств і закладів ресторанного господарства» є набуття студентом навичок основних компонентів		

		(технічне, математичне, лінгвістичне, інформаційне, програмне, методичне й організаційне забезпечення) та застосування їх у майбутній професійній діяльності.
15	Передумови вивчення ОК, зв'язок з іншими освітніми компонентами ОП	1.Освітній компонент базується на знаннях з дисциплін: ОК 8.« Теоретичні основи харчових виробництв», ОК 14. «Процеси і апарати харчових виробництв». ОК16«Технологічне обладнання харчових виробництв і закладів ресторанного господарства з основами автоматизації(з курсовим проектом)» ОК18 «Технології зерна, хліба, макаронних, кондитерських виробів та харчоконцентратів», ОК19«Технології переробки рослинної сировини». ОК20 «Технологія води, безалкогольних, слабоалкогольних та алкогольних напоїв» ОК21 «Технології молока та молочних продуктів»,ОК22 «Технології м'яса, м'ясопродуктів та риби»,ОК23«Технології харчування». 2.Освітній компонент є основою для ОК29 « Підготовка і виконання кваліфікаційних робіт»,
16	Політика академічної доброчесності	Забезпечується згідно з Кодексом академічної доброчесності та дотримання вимог, які зазначені в «Положенні академічної доброчесності Сумського НАУ (https://snau.edu.ua/viddil-zabezpechennya-yakosti-osviti/zabezpechennya-yakosti-osviti/akademichna-dobrochesnist)
17	Ключові слова	Проектна документація, технологічний процес, капітальні вкладення ,техніко-економічне обґрунтування, санітарні норми, компоновка, технологічна схема

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

Результати навчання за ОК: Після вивчення освітнього компонента студент очікувано буде здатен...»	Програмні результати навчання, на досягнення яких спрямований ОК (зазначити номер згідно з нумерацією, наведеною в ОП) ¹					Як оцінюється РНД
	ПРН 4	ПРН 12	ПРН 21	ПРН 23	ПРН 24	
ДРН 1. Здійснювати моніторинг та обробляти масиви науково-технічної інформації з різних джерел та використовувати її для вирішення конкретних технічних і технологічних завдань з проектування харчових підприємств і закладів ресторанного господарства.	+					Усний захист лабораторних робіт Підсумковий тест множинного вибору (модульне оцінювання) Виконання розрахункових завдань, публічна презентація результатів власних
ДРН 2. Проектувати нові та модернізувати діючі харчові підприємства та заклади		+				

¹ Має відповідати Матриці забезпечення програмних результатів навчання відповідними компонентами освітньої програми, зазначається для обов'язкових освітніх компонентів ОП І та ІІ рівня, для усіх (обов'язкових та вибіркових ОК) ОП ІІІ

ресторанного господарства, в тому числі окремі виробничі ділянки, цехи, застосовуючи системи автоматизованого проектування та відповідне програмне забезпечення.						проектних розрахунків. Екзамен – тест множинного вибору
ДРН 3. Вміти доносити результати проектування харчових підприємств та закладів ресторанного господарства до професійної аудиторії та широкого загалу з метою обговорення рішень і власного досвіду у сфері харчових технологій.			+			
ДРН 4. Управляти технологічним процесом переробки сировини та мати навички з організації роботи окремих виробничих підрозділів підприємства.				+		
ДРН 5. Проводити калькуляцію і облік матеріального балансу наявних ресурсів на підставі технологічних, технічних, економічних розрахунків для розробки нових або модернізації діючих підприємств з метою виведення харчових продуктів на споживчий ринок.					+	

3. ЗМІСТ ОСВІТНЬОГО КОМПОНЕНТА (ПРОГРАМА НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ)

Тема. Перелік питань, що будуть розглянуті в межах теми	Розподіл в межах загального бюджету часу			Рекомендована література ²
	Аудиторна робота		СРС	
	ЛК	ЛЗ		
Модуль 1				
Тема 1. Основи проектування харчових підприємств, нормативна документація на проектування Лекційне заняття 1. Основи проектування харчових підприємств, нормативна документація на проектування. 1.Завдання та структура дисципліни, зв'язок з іншими дисциплінами. 2. Складові генерального плану харчового підприємства. 3.Компонування основних та допоміжних виробничих приміщень під час проектування харчових підприємств.	1			[1], [2], [3], [4], [9], [10]
Лабораторне заняття 1.Основи проектування харчових підприємств, нормативна документація на проектування. 1. Стадії проектування. 2. Техніко-економічне обґрунтування (ТЕО) будівництва, реконструкції та переоснащення підприємства. 3.Конструктивні схеми, елементи і частини будівель і споруд. Конструктивні рішення каркасів виробничих будівель та		6		

²Конкретне джерело із основної чи додатково рекомендованої літератури

Тема. Перелік питань, що будуть розглянуті в межах теми	Розподіл в межах загального бюджету часу			Рекомендована література ²
	Аудиторна робота		СРС	
	ЛК	ЛЗ		
<i>будівельних елементів.</i>				
Питання самостійного вивчення 1.Роза вітрів, порядок розташування споруд і будівель на генеральному плані. 2.Вимоги до охорони навколишнього природного середовища при розташуванні підприємства. 3. Компонування основних та допоміжних виробничих приміщень під час проектування.			10	
Тема 2. Особливості проектування молочних переробних підприємств Лекційне заняття 2. Особливості проектування м'ясомолочних переробних підприємств. 1.Зонування території. 2. Роз'єднання та ізоляція вантажних і людських потоків. 3.Блокування, забезпечення компактності забудови; уніфікація і модульна координація елементів планування і забудови території. 4. Забезпечення можливості розвитку і розширення підприємства.	2			
Лабораторне заняття 2. Особливості проектування м'ясомолочних переробних підприємств. <i>1.Загальні положення проектування технологічного процесу.</i> <i>2.Вибір асортименту.</i> <i>3.Розрахунок виробничої потужності цехів та відділень.</i> <i>4.Підбір і розрахунок технологічного обладнання, робочої сили, енерговитрат харчових підприємств.</i> <i>5. Графіки технологічних процесів, графіки роботи обладнання, організації виробничих процесів.</i>		6		[1], [2], [3], [4], [5], [10], [11], [12]
Питання самостійного вивчення 1.Проектування систем опалення, вентиляції, кондиціонування, водопостачання і каналізації на промислових об'єктах. 2.Вибір і обґрунтування способів виробництва. Вимоги до технологічних, апаратурно-технологічних, та інших схем. 3.Вимоги до комплектування виробничих приміщень підприємств різних типів. 4.Вимоги до комплектування технологічного обладнання.			10	
Тема 3. Особливості проектування підприємств м'ясопереробної галузі. Лекційне заняття 3. Особливості проектування підприємств м'ясопереробної галузі. 1. Зонування території. 2. Роз'єднання та ізоляція вантажних і людських потоків. 3.Блокування, забезпечення компактності забудови; уніфікація і модульна координація елементів планування і забудови території. 4. Забезпечення можливості розвитку і розширення підприємства.	2			
Лабораторне заняття 3.Особливості проектування підприємств м'ясопереробної галузі. <i>1.Загальні положення проектування технологічного процесу.</i> <i>2.Вибір асортименту.</i> <i>3.Розрахунок виробничої потужності цехів та відділень.</i> <i>4.Підбір і розрахунок технологічного обладнання, робочої сили, енерговитрат харчових підприємств.</i> <i>5. Графіки технологічних процесів, графіки роботи обладнання, організації виробничих процесів.</i>		6		[1], [2], [3], [4], [9], [10]
Питання самостійного вивчення			10	

Тема. Перелік питань, що будуть розглянуті в межах теми	Розподіл в межах загального бюджету часу			Рекомендована література ²
	Аудиторна робота		СРС	
	ЛК	ЛЗ		
1.Проектування систем опалення, вентиляції, кондиціювання, водопостачання і каналізації на промислових об'єктах. 2. . Вибір і обґрунтування способів виробництва. Вимоги до технологічних, апаратурно-технологічних, та інших схем. 3. Вимоги до компонування виробничих приміщень підприємств різних типів. Вимоги до компонування технологічного обладнання.				
Тема 4. Особливості проектування підприємств хлібопекарської та макаронної галузей. Лекційне заняття 3. Особливості проектування підприємств хлібопекарської та макаронної галузей. 1. Зонування території . 2. Роз'єднання та ізоляція вантажних і людських потоків. 3.Блокування, забезпечення компактності забудови; уніфікація і модульна координація елементів планування і забудови території. 4. Забезпечення можливості розвитку і розширення підприємства.	2			[1], [5], [6], [7], [11] [13], [14], [15]
Лабораторне заняття 4.Особливості проектування підприємств хлібопекарської та макаронної галузей. 1.Загальні положення проектування технологічного процесу. 2.Вибір асортименту. 3.Розрахунок виробничої потужності цехів та відділень. 4.Підбір і розрахунок технологічного обладнання, робочої сили, енерговитрат харчових підприємств. 5. Графіки технологічних процесів, графіки роботи обладнання, організації виробничих процесів.		6		[1], [5], [6], [7], [13], [14], [15]
Питання самостійного вивчення. 1.Проектування систем опалення, вентиляції, кондиціювання, водопостачання і каналізації на промислових об'єктах. 2. . Вибір і обґрунтування способів виробництва. Вимоги до технологічних, апаратурно-технологічних, та інших схем. 3. Вимоги до компонування виробничих приміщень підприємств різних типів. 4.Вимоги до компонування технологічного обладнання.			10	
Тема 5. Правила оформлення графічної частини проектної документації. Призначення та загальні відомості про архітектурно-будівельні креслення. Лекційне заняття 5. Правила оформлення графічної частини проектної документації. 1.Загальні вимоги до проектної документації та її оформлення. 2. Призначення та загальні відомості про архітектурно-будівельні креслення.	1			
Лабораторне заняття 5.Правила оформлення графічної частини проектної документації. 1.Виконання будівельних креслень (планів, розрізів).		4		[1], [3], [5], [6], [9], [13], [11], [14], [15]
Питання самостійного вивчення 1.Виконання апаратурно-технологічної схеми підготовки сировини. 2. Виконання апаратурно-технологічної схеми основного виробництва. 3. Компонування підсобно-виробничих та адміністративно-побутових приміщень.			17	
Разом за модуль1	8	28	57	
Модуль 2				
Тема 6.Розробка виробничої програми підприємства ресторанного господарства	2			[13], [14], [16], [18]

Тема. Перелік питань, що будуть розглянуті в межах теми	Розподіл в межах загального бюджету часу			Рекомендована література ²
	Аудиторна робота		СРС	
	ЛК	ЛЗ		
Лекційне заняття 6.Розробка виробничої програми підприємства ресторанного господарства 1. Визначення кількості споживачів. 2. Визначення кількості продукції, що реалізується в залі підприємства. 3.Складання виробничої програми підприємства				
Лабораторне заняття 6.Вивчення особливостей розробки виробничої програми підприємства ресторанного господарства. 1. Виконання розрахунків щодо визначення кількості споживачів 2. Виконання розрахунків щодо визначення кількості продукції, що реалізується в залі підприємства 3. Виконання виробничої програми підприємства		4		[13], [14], [16], [17]
Питання самостійного вивчення Особливості розробки виробничої програми підприємств, що обслуговують певні контингенти			11	
Тема 7.Проектування приміщень для приймання і зберігання продуктів Лекційне заняття 7.Проектування приміщень для приймання і зберігання продуктів 1. Методи розрахунку добової витрати сировина та напівфабрикатів. 2. Методика розрахунку нормативного запасу продуктів. 3. Методика підбору підтоварників, стелажів, контейнерів. 4.Методика підбору холодильного обладнання. 5.Розрахунок площі приміщень для приймання і зберігання продуктів.	2			[13], [14], [16], [17], [18]
Лабораторне заняття 7.Вивчення особливостей проектування приміщень для приймання і зберігання продуктів. 1. Вивчення методики розрахунку добової витрати сировина та напівфабрикатів. 2. Вивчення методики розрахунку нормативного запасу продуктів. 3. Вивчення методики підбору підтоварників, стелажів, контейнерів. 4. Вивчення методики підбору холодильного обладнання. 5. Вивчення методики розрахунку площі приміщень для приймання і зберігання продуктів.		8		
Питання самостійного вивчення Особливостірозрахунку кількості продуктів за фізіологічними нормами.			11	
Тема 8.Методики проектування заготівельних цехів. Лекційне заняття 7.Методики проектування заготівельних цехів 1. Методика розрахунку овочевого цеху. 2. Методика розрахунку м'ясо-рибного цеху. 3. Методика розрахунку цеху доготування напівфабрикатів та обробки зелені, фруктів, ягід і овочів.	2			[13], [14], [16], [17], [18]
Лабораторне заняття 8.Вивчення особливостей проектування заготівельних цехів. 1. Вивчення методики розрахунку овочевого цеху. 2. Вивчення методики розрахунку м'ясо-рибного цеху. 3. Вивчення методики розрахунку цеху доготування напівфабрикатів та обробки зелені, фруктів, ягід і овочів		4		
Питання самостійного вивчення			11	

Тема. Перелік питань, що будуть розглянуті в межах теми	Розподіл в межах загального бюджету часу			Рекомендована література ²
	Аудиторна робота		СРС	
	ЛК	ЛЗ		
Особливості проектування цеху доготування напівфабрикатів.				
Тема 9.Методики проектування доготівельних цехів. Лекційне заняття 9.Методики проектування доготівельних цехів 1. Методика розрахунку гарячого цеху. 2. Методика розрахунку холодного цеху. 3. Розробка виробничої програми цехів.	2			[13], [14], [16], [17], [18]
Лабораторне заняття 9.Вивчення особливостей проектуваннядоготівельних цехів. 1. Вивчення методики підбору теплового обладнання для гарячого цеху. 2. Вивчення методики підбору холодильного обладнання для холодного цеху. 3. Вивчення розрахунку чисельності кухарів. 4. Вивчення методики підбору допоміжного обладнання. 5. Вивчення методики розрахунку площі цеху.		8		
Питання самостійного вивчення Складання графіків реалізації та приготування продукції			11	
Тема 10.Методика розрахунку площі будівлі та вимоги до її компонування				[13], [14], [16], [17], [18]
Лабораторне заняття 10.Вивчення особливостей розрахунку площі будівлі та вимог до її компонування 1. Вивчення методики розрахунку площі будівлі, вибір будівлі. 2. Вивчення особливостей компонування приміщень для прийому та зберігання продуктів. 3. Вивчення особливостей компонування виробничих приміщень.		4		
Питання самостійного вивчення Особливості компонування приміщень для відвідувачів.			12	
Всього	8	28	57	

4. МЕТОДИ ВИКЛАДАННЯ ТА НАВЧАННЯ

ДРН	Методи викладання	Кіль-сть годин	Методи навчання	Кіль-сть годин
ДРН 1. Орієнтуватися в основних трендах, проблемах фундаментального та прикладного характеру в галузі крафтових харчових технологій та ресторанного господарства	Словесний метод (лекція – вступна, тематична, оглядова, підсумкова). Проведення лекційних занять	16	Лабораторні роботи проходять у формі фронтальних занять з виконанням	56
ДРН 2. Оцінювати та усувати ризики і невизначеності при прийнятті технологічних та організаційних рішень у виробничих умовах на основі розуміння сутності перетворень основних компонентів сировини впродовж технологічного процесу для забезпечення якості та безпечності харчових	включає: викладення теоретичного матеріалу, оглядові лекції з використанням наочного матеріалу, опорного конспекту, лекції візуалізації з використанням мультимедійних технологій.		індивідуальних завдань, роботи в малих групах.. В залежності від роботи використовуються такі види інтерактивних методів навчання: обговорення, аналіз конкретних	

продуктів.	Презентації щодо тематики лекційного матеріалу.		ситуацій, дискусія, бесіди, дебати, кейс-методи. Індивідуальні завдання (самостійне опрацювання запропонованої викладачем інформації, підготовка та презентація графічно-розрахункової роботи	72
ДНР 3. Обирати сучасне обладнання для технічного оснащення крафтових підприємств (цехів) та закладів ресторанного господарства, знати принципи його роботи та правила експлуатації, складати апаратурно-технологічні схеми виробництва харчових продуктів запроектованого асортименту				
ДНР 4 .Впроваджувати заходи по підвищенню ефективності виробництва крафтових м'ясо-рибодуктів та продукції ресторанного господарства з використанням ресурсощадних та конкурентноспроможних технологій на основі моніторингу попиту на вироблену продукцію				

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
1	Модуль 1 (35балів): 20 питань, кожне з яких оцінюється в 1 бал Графічно-розрахункова робота -15 балів	20 балів / 20% 15 балів / 15%	За розкладом За розкладом
2	Модуль 2 (35балів): тестування 20 питань, кожне з яких оцінюється в 1 бал Графічно-розрахункова робота -15 балів	30 балів / 20% 10 балів / 15%	За розкладом За розкладом
3	Складання іспиту	30 балів 30%	За розкладом

5.1.2.Критерії оцінювання

Компонент	Незадовільно	Задовільно	Добре	Відмінно ³
Презентація графічно-розрахункової роботи відповідно до завдання	0 балів Вимоги щодо завдання не виконано	4-5 балів Робота підготовлено, але із великою кількістю недоліків	6-8 балів Робота підготовлено, але не захищено	9-10 балів Робота підготовлено та захищено
Складання іспиту	<10 балів	10-14 балів	15-24 балів	25-30 балів

(розгорнуті відповіді на 3 питання)	Відповіді лише на 1 теоретичне питання	Відповіді лише на 2 теоретичні питання	Відповіді на теоретичні питання є, але окремі складові потребують пояснень	Повні, змістовні відповіді на всі теоретичні питання .
--------------------------------------	--	--	--	--

5.2.Формативне оцінювання:

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

№	Елементи формативного оцінювання	Дата
1	Зворотній зв'язок у вигляді обговорення модульного тестування	7 тиждень
2	Зворотній зв'язок у вигляді обговорення модульного тестування та підведення підсумкової оцінки	15 тиждень
3	Зворотній зв'язок у вигляді обговорення результатів іспиту	За розкладом іспиту

Форма підсумкового контролю знань студентів – **іспит..** Загальна кількість балів за освітнім компонентом складає **100 балів** (за прийнятою в СНАУ шкалою оцінювання).

6. НАВЧАЛЬНІ РЕСУРСИ (ЛІТЕРАТУРА)

6.1.Основні джерела

1. Скуріхіна Л.А. Проектування підприємств з основами САПР: зб. довід.-нормат. матеріалів для технологічного проектування підприємств м'ясної промисловості до практ. занять, дипломного проектування та сам. роботи для студ. спец. 181 "Харчові технології" /уклад.: Л.А. Скуріхіна, О.Б. Дроменко; Харківський держ. ун-т харчування та торгівлі. Харків: ХДУХТ, 2019. 45с.
2. Кійко В.В., Мельник О.П., Кузьмін О.В., Пьтопова Н.В. Система управління якістю на підприємствах харчової промисловості. К.: видавництво «Олді+», 2023. 342 с
3. Система проектної документації для будівництва. Основні вимоги до проектної і робочої документації: ДСТУ Б А.2.4-4:2009. [Чинний від 2009- 01-24]. К.: Мінрегіонбуд України, 2009. 74 с. (Національний стандарт України).
4. Севостьянов, І. В., Зозуляк, І. А. Технологічне обладнання цехів переробки продукції тваринництва. навч. посіб.-Вінниця: ВНАУ, 2020.-127 с
5. ДСН 3.3.6.042-99. Санітарні норми мікроклімату виробничих приміщень.
6. ДБН В 2.5-28-2006. Інженерне обладнання будинків і споруд. Природне та штучне освітлення.
7. ДСН 3.3.6.037 – 99. Санітарні норми виробничого шуму, ультразвуку та інфразвуку
8. Молокопереробка. Промисловий інжиніринг: підручник / С. В. Іванов, О. В. Грек, Т. Г. Осьмак; М-во освіти і науки України, Нац. ун-т харч. технол. Київ: НУХТ, 2020. 275 с.
9. Грек О. В., Онопрійчук О. О. Наукові основи безвідходних технологій відновлюваної сировини: підручник; М-во освіти і науки України, НУХТ. Київ: НУХТ, 2020. 323 с.
10. Проектування підприємств м'ясної промисловості: Навчальний посібник для студентів вищих навчальних закладів/Тищенко В.І., Соколенко В.В., Самілик М.М. Божко Н.В. Суми, 2021. 240 с.
11. ДБН В.2.2-25:2009 Підприємства харчування (заклади ресторанного господарства). Київ : Мінрегіонбуд України, 2010. 85 с. ДБН В.2.2-25:2009.
12. Гуторов, О. (2020). Особливості здійснення проектування закладів ресторанного господарства. Молодий вчений, 5 (81), 119-122. <https://doi.org/10.32839/2304-5809/2020-5-81-26>

6.2.Допоміжна література

11. Тищенко В.І. Технологічне обладнання підприємств по переробці молока і м'яса» конспект лекцій для студентів першого (бакалаврського) рівня вищої освіти, які навчаються за спеціальністю 181 «Харчові технології» (Протокол № 5 від 16.05.2023 р.). Суми: Сумський національний аграрний університет, 2023 р. 57 с.
12. Поліщук Г.Є., Грек О.В., Скорченко Т.А. та ін. Технологічні розрахунки у молочній промисловості: навч. посіб. К.: НУХТ, 2023. 394 с.
13. Климчук А.О., Левицька І.В., Тарасюк Г.М. Проектування підприємств готельно-ресторанного бізнесу : навч. посібник [Електронне видання]. – Житомир : Державний університет «Житомирська політехніка», 2023. 302 с. https://library.ztu.edu.ua/page_lib.php
14. Павленкова П.П., Тележенко Л.М., Біленька І.Р., Дзюба Н.А. Технологічне проектування підприємств ресторанного господарства: навчальний посібник (стереотипне видання). К.: видавництво «Олді+», 2019. 312 с.
15. Технологія виробництва хлібобулочних і борошняних кондитерських виробів [Текст]: підручник. Кн. 2: Технологія виробництва борошняних кондитерських виробів/О/В/ Новікова. Харків: Світ Книг, 2019. 398 с.
16. ДБН В.2.2-25:2009 Підприємства харчування (заклади ресторанного господарства). Київ : Мінрегіонбуд України, 2010. 85 с. ДБН В.2.2-25:2009.

17. Проектування закладів ресторанного господарства : підручник / [А.А. Мазаракі, С.Л. Шаповал, О.М. Григоренко та ін.] ; за ред. А.А. Мазаракі. – Київ : Київ. нац. торг.-екон. ун-т, 2019. – 184 с.

18. Проектування закладів ресторанного господарства: навч. посіб. / І. М. Калугіна, А. Д. Салавеліс, О. О. Фесенко, Г.М. Лисюк. - Одеса : Освіта України, 2019. - 308 с

6.3. Програмне забезпечення

1. Пакет тестових завдань.
2. Опорний конспект лекцій
3. Сторінка курсу на платформі Moodle.