

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

**Робоча програма (силабус) освітнього
компонента**

**ОК 17 Устаткування закладів ресторанного
господарства**

Реалізується в межах освітньої програми
Крафтові технології та гастрономічні інновації
за спеціальністю **181 «Харчові технології»**

на першому (бакалаврському) рівні вищої освіти

Розробник:



Сергій БОКОВЕЦЬ

доцент кафедри технології харчування

Розглянуто,
схвалено та
затверджено на
засіданні кафедри
технології
харчування

протокол № 23 від 04.06.2025 р.

Завідувач
кафедри


(підпис)

Оксана МЕЛЬНИК
(прізвище, ініціали)

Погоджено:

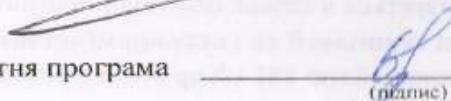
Гарант освітньої програми


(підпис)

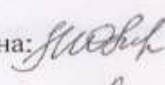
Марина САМІЛИК

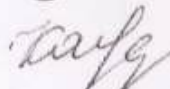
(ПІБ)

Декан факультету,
де реалізується освітня програма


(підпис)

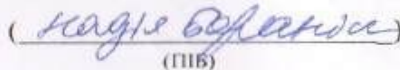
Наталія БОЛГОВА
(ПІБ)

Рецензія на робочу програму(додається) надана:  **Оксана МЕЛЬНИК**
(ПІБ)

 **Олена КОШЕЛЬ**
(ПІБ)

Методист відділу якості освіти,
ліцензування та акредитації


(підпис)

()
(ПІБ)

Зареєстровано в електронній базі: дата: 25.06 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	ОК 17 Устаткування закладів ресторанного господарства		
2.	Факультет/кафедра	Харчових технологій/технології харчування		
3.	Статус ОК	Обов'язковий		
4.	Програма/Спеціальність (програми), складовою яких є ОК для	Освітня програма: Крафтові технології та гастрономічні інновації Спеціальність: 181 «Харчові технології»		
5.	ОК може бути запропонований для	Спеціальність 181 «Харчові технології»		
6.	Рівень НРК	6 рівень		
7.	Семестр та тривалість вивчення	Семестр четвертий Тривалість вивчення – 15 тижнів		
8.	Кількість кредитів ЄКТС	5 кредитів		
9.	Загальний обсяг годин та їх розподіл (<i>денна форма навчання/заочна форма навчання</i>)	Контактна робота(заняття)		Самостійна робота
		Лекційні 14	Практичні /семінарські --	Лабораторні 44
10.	Мова навчання	українська		
11.	Викладач/Координатор освітнього компонента	Викладач – асистент кафедри технології харчування Боковець Сергій Петрович		
11.1	Контактна інформація	Аудиторія кафедри 212м, тел. 0671878061 E-mail: sergiy_bokovec@ukr.net , час консультацій: щосереда з 13 до 14 години.		
12.	Загальний опис освітнього компонента	Дисципліна спрямована на ознайомлення студентів з ключовими аспектами технологічного устаткування, які застосовуються в крафтовому харчовому виробництві. Надасть студентам необхідні знання та практичні навички для ефективного використання різноманітного устаткування під час виробництва якісних та інноваційних харчових продуктів. Студенти матимуть можливість детально вивчити різні типи технологічного устаткування, його технічні характеристики та можливості застосування.		
13.	Мета освітнього компонента	Ознайомлення студентів з основними аспектами технологічного устаткування, що застосовуються в сфері виробництва крафтових харчових продуктів. Формування у студентів здатності критично аналізувати вибір устаткування, оцінювати його технічні характеристики та вибирати оптимальні рішення для вирішення завдань виробництва.		
14.	Передумови вивчення ОК, зв'язок з іншими освітніми компонентами ОП	Освітній компонент має зв'язок з іншими освітніми компонентами «Процеси і апарати харчових виробництв», «Управління безпечністю харчової продукції за принципами системи НАССР», «Технологічне обладнання харчових виробництв», «Гастрономічні інновації», «Переддипломна практика», «Виконання та захист кваліфікаційної роботи»		
15.	Політика академічної доброчесності	При виявленні порушення академічної доброчесності під час складання заліку – робота студента анулюється і залік складається повторно.		
16.	Посилання на електронний курс	https://cdn.snau.edu.ua/moodle/course/view.php?id=5777		
17.	Ключові слова	Устаткування, заклади ресторанного господарства, крафт, холодильне устаткування, механічне устаткування,		

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)					Як оцінюється ДРН
	ПР 1	ПР 7	ПР 12	ПР 13	ПР 28	Виконання та захист лабораторних робіт, контрольна робота, тестування підсумкової атестації, екзамен
ДРН 1. Визначати потреби та вибирати оптимальне обладнання для нових або реконструйованих підприємств (цехів) відповідно до специфіки виробництва та сучасних технологічних вимог.				x		
ДРН 2. Забезпечувати стабільний контроль та моніторинг технологічних параметрів для забезпечення якості продукції.		x				
ДРН 3. Розробляти комплексні проекти нових міні-підприємств, цехів та виробничих дільниць з урахуванням сучасних вимог до технологічних та екологічних стандартів.			x			
ДРН 4. Визначати основні характеристики та відмінності крафтових харчових технологій від масових виробничих процесів.	x					
ДРН 5. Розуміти принципи роботи та застосування основного обладнання у крафтових технологіях.	x					
ДРН 6. Підбирати відповідне обладнання для реалізації крафтових технологій у закладі ресторанного господарства.					x	

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	
Тема 1			
Лекційне заняття 1. <i>Вступ до устаткування закладів ресторанного господарства: Основні типи та призначення устаткування. Універсальні кухонні машини.</i> 1. Мета, завдання і структура курсу. 2. Основні типи та призначення устаткування. 3. Основні види універсальних кухонних машин: планетарні міксери, кухонні комбайни, багатофункціональні блендери. 4. Принципи роботи та конструктивні особливості універсальних кухонних машин.	2		[1-13]
Лабораторне заняття 1. <i>Виконання інженерно-технологічних розрахунків універсальних кухонних машин.</i>		4	
Самостійне вивчення. 1. Використання універсальних кухонних машин у закладах ресторанного господарства: переваги та обмеження. 2. Техніка безпеки та гігієна при роботі з універсальними кухонними машинами.		12	
Тема 2			
Лекційне заняття 2. <i>Сортувально-калібрувальне устаткування.</i> 1. Суть сортувально-калібрувального процесу. 2. Види сортувально-калібрувального обладнання: сортувальні машини, калібрувальні столи. 3. Призначення, класифікація, будова, принцип дії, правила експлуатації та техніки безпеки сортувально-калібрувального устаткування.	2		[1-13]
Лабораторне заняття 2. <i>Виконання інженерно-технологічних розрахунків сортувально-калібрувального устаткування. Просіювачі.</i>		4	
Лабораторне заняття 3. <i>Виконання інженерно-технологічних розрахунків сортувально-калібрувального устаткування. Дискові сортувальні машини та вібраційні сортувальні столи.</i>		4	

Самостійне вивчення. 1. Сучасні тенденції в розвитку сортувально-калібрувального обладнання. 2. Переваги автоматизації процесів сортування та калібрування у ресторанному господарстві.			12	
--	--	--	----	--

Тема 3				
Лекційне заняття 3. Теплове обладнання. 1. Основні види теплового обладнання: плити, котли, пароконвектомати, пароварки. 2. Плити електричні. Призначення, будова, принцип дії та правила безпечної експлуатації. 3. Пароконвектомати. Призначення, будова, принцип дії та правила безпечної експлуатації. 4. Фритюрниці, грилі. Призначення, будова, принцип дії та правила безпечної експлуатації.	2			[1-13]
Лабораторне заняття 4. Виконання інженерно-технологічних розрахунків теплового устаткування. Жарильні плити.		4		
Лабораторне заняття 5. Виконання інженерно-технологічних розрахунків теплового устаткування. Сковорідки та фритюрниці.		4		
Самостійне вивчення. 1. Переваги використання пароконвектоматів у професійній кухні. 2. Енергоефективність та сучасні технології у виробництві теплового обладнання.			15	
Тема 4				
Лекційне заняття 4. Механічне обладнання 1. Види механічного обладнання для обробки продуктів: м'ясорубки, овочерізки, хліборізки, слайсери. 2. Мясорубки, кутери. Призначення, будова, принцип дії та правила безпечної експлуатації. 3. Овочерізки. Призначення, будова, принцип дії та правила безпечної експлуатації. 4. Картоплечистки. Призначення, будова, принцип дії та правила безпечної експлуатації.	4			[1-13]
Лабораторне заняття 6. Виконання інженерно-технологічних розрахунків механічного устаткування. Діскові овочерізальні машини.		4		
Лабораторне заняття 7. Виконання інженерно-технологічних розрахунків механічного устаткування. Гастрономічні лайсери.		4		
Самостійне вивчення. 1. Переваги використання механічного обладнання для підвищення продуктивності та якості роботи кухні. 2. Сучасні тенденції в розвитку механічного обладнання для кухні.			15	
Тема 5				

Лекційне заняття 5. <i>Дозувально-формувальне устаткування.</i> 1. Основні типи дозувально-формувального устаткування. 2. Машини для формування котлет . Призначення, будова, принцип дії та правила безпечної експлуатації. 3. Машини для виготовлення пельменів і вареників. Призначення, будова, принцип дії та правила безпечної експлуатації. 4. Машини для розкачування тіста. Призначення, будова, принцип дії та правила безпечної експлуатації.	2			[1-13]
Лабораторне заняття 8. <i>Виконання інженерно-технологічних розрахунків тісторозкатувальної машини</i>		4		
Лабораторне заняття 9. <i>Виконання інженерно-технологічних розрахунків дозаторів для сипких харчових продуктів</i>		4		
Самостійне вивчення. 1. Дільники масла. Призначення, будова, принцип дії та правила безпечної експлуатації. 2. Дозатори крему. Призначення, будова, принцип дії та правила безпечної експлуатації.			12	
Тема 6				
Лекційне заняття 6. <i>Холодильне та морозильне устаткування.</i> 1. Типи холодильного та морозильного обладнання: холодильні камери, морозильні шафи, льодогенератори. 2. Холодильні камери . Призначення, будова, принцип дії та правила безпечної експлуатації. 3. Морозильні шафи. Призначення, будова, принцип дії та правила безпечної експлуатації. 4. Льодогенератори. Призначення, будова, принцип дії та правила безпечної експлуатації.	2			[1-13]
Лабораторне заняття 10. <i>Виконання інженерно-технологічних розрахунків холодильного та морозильного устаткування.</i>		4		
Самостійне вивчення. 1. Енергоефективність та екологічні аспекти використання холодильного обладнання у ресторанному господарстві. 2. Технічне обслуговування холодильного та морозильного обладнання.			14	
Тема 7				
Лекційне заняття 7. <i>Обладнання для миття та сушіння посуду</i> 1. Основні види обладнання для миття та сушіння посуду: посудомийні машини, сушки для посуду, дезінфекційні пристрої. 2. Посудомийні машини . Призначення, будова, принцип дії та правила безпечної експлуатації 3. Сушки для посуду . Призначення, будова, принцип дії та правила безпечної експлуатації.	2			[1-13]

Лабораторне заняття 11. Виконання інженерно-технологічних розрахунків обладнання для миття та сушіння посуду.		4		
Самостійне вивчення. 1. Гігієнічні вимоги та стандарти якості миття та сушіння посуду у закладах ресторанного господарства. 2. Переваги та недоліки різних видів посудомийних машин.			12	
Всього	14	44	92	

4. МЕТОДИ ВИКЛАДАННЯ ТА НАВЧАННЯ

ДРН	Методи викладання (робота, що буде проведена викладачем <u>під час аудиторних занять</u> , консультацій)	Кількість годин	Методи навчання (які види навчальної діяльності має виконати <u>студент самостійно</u>)	Кількість годин
ДРН 1. Визначати потреби та оптимальне обладнання для нових або реконструйованих підприємств (цехів) відповідно до специфіки виробництва та сучасних технологічних вимог.	Лекційне заняття (викладання лекційного матеріалу, бесіда, демонстрація графічного матеріалу) Лабораторне заняття (розгляд технологічних ситуацій з наданням рекомендацій, щодо розв'язання технологічних проблем виробництва)	10	Ознайомлення з лекційним матеріалом перед лекцією, вивчення матеріалу для самостійного освоєння, а також виконання завдань лабораторних робіт, ініційованих під час практичних занять.	16
ДРН 2. Забезпечувати стабільний контроль та моніторинг технологічних параметрів для забезпечення якості продукції.		9		15
ДРН 3. Розробляти комплексні проекти нових міні-підприємств, цехів та виробничих дільниць з урахуванням сучасних вимог до технологічних та екологічних стандартів.		10		16
ДРН 4. Визначати основні характеристики та відмінності крафтових харчових технологій від масових виробничих процесів.		10		15
ДРН 5. Розуміти принципи роботи та застосування основного обладнання у крафтових технологіях.		9		15

ДРН 6. Підбирати відповідне обладнання для реалізації крафтових технологій у закладі ресторанного господарства.		10		15
---	--	----	--	----

5. ОЦІНЮВАННЯ ЗА ОСВІТНІМ КОМПОНЕНТОМ

5.1. Сумативне оцінювання

5.1.1. Для оцінювання очікуваних результатів навчання передбачено

№	Методи сумативного оцінювання	Бали	Дата складання
Модуль 1 (50 балів):			
1	Відпрацювання та захист лабораторних робіт (6 Лб по 4 бали)	24 балів	після кожного лабораторного заняття
2	Проміжне тестування (тест множинного вибору)	26 балів	після вивчення тем 1-4
Модуль 2 (50 балів):			
3	Відпрацювання лабораторних робіт (5 Лб по 4 бали)	20 балів	після кожного лабораторного заняття
4	Проміжне тестування (тест множинного вибору)	30 балів	після вивчення тем 5-7
	Завершення курсів неформального навчання (за бажанням студента)	15 балів	Протягом семестру

5.1.2. Критерії оцінювання

Компонент	Оцінювання
Відпрацювання та захист лабораторних робіт	Кожна відпрацьована лабораторна робота оцінюється в 4 бали
Проміжне тестування (тест множинного вибору)	Тест включає 26 питань (перший модуль) / 20 питань (другий модуль), кожне з яких оцінюється в 1 бал
Курси неформального навчання	За наявності сертифікату – 15 балів

5.2. Формативне оцінювання:

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

№	Елементи формативного оцінювання	Дата
1	Усне опитування після вивчення всіх тем, під час лабораторних занять	під час лабораторної роботи
2	Зворотній зв'язок у вигляді обговорення проміжного тестування	7, 15 тиждів
3	Зворотній зв'язок у вигляді обговорення курсу неформальної освіти	після прослуховування курсу

Форма підсумкового контролю – **залік**. Підсумкова кількість балів з дисципліни (максимум

100 балів за семестр) визначається як сума балів за результатами роботи здобувача протягом семестру. Студент 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), передбачених робочим навчальним планом на семестр з цієї навчальної дисципліни, або має незадовільний рейтинг за підсумком семестру (0 – 42 бали).

6. НАВЧАЛЬНІ РЕСУРСИ (ЛІТЕРАТУРА)

1. Устаткування закладів ресторанного господарства: Методичні вказівки щодо проведення лекційних занять для здобувачів освітньої програми «Крафтові технології та гастрономічні інновації», денної і заочної форми здобуття ступеня вищої освіти «Бакалавр» / уклад. С. П. Боковець, - Суми: Сумський національний аграрний університет, 2025р. – с. 90.
2. Устаткування закладів ресторанного господарства: Методичні вказівки щодо проведення лабораторних занять для здобувачів освітньої програми «Крафтові технології та гастрономічні інновації», денної і заочної форми здобуття ступеня вищої освіти «Бакалавр» / уклад. С. П. Боковець, - Суми: Сумський національний аграрний університет, 2025р. – с. 67.
3. Устаткування закладів ресторанного господарства: Методичні вказівки щодо проведення самостійної роботи для здобувачів освітньої програми «Крафтові технології та гастрономічні інновації», денної і заочної форми здобуття ступеня вищої освіти «Бакалавр» / уклад. С. П. Боковець, - Суми: Сумський національний аграрний університет, 2025р. – с. 29.
4. Боковець С.П., Маренкова Т.І. (2025). Інноваційне устаткування для малих пивоварень як фактор підвищення ефективності виробництва. Науковий вісник ТДАТУ. Випуск №1.
5. Боковець С.П., Кошель О.Ю. (2025). Сучасні технології та обладнання для кулінарних експериментів у молекулярній гастрономії. Науковий вісник ТДАТУ. Випуск №1.
6. Гонтар Т.Б., Кича Н.С. Процеси та обладнання харчової галузі[Текст]: конспект лекцій для студентів денної та заочної форм навчання спеціальності Професійна освіта(Харчові технології)– Х.: [б.в.], 2019 – 37 с.
7. Ковальов С.М., Козаченко Л.І., Кулинич В.В. Сучасне обладнання для харчової промисловості. - К.: Видавництво НУХТ, 2019. 392 с. ISBN 978-966-2233-70-0.
8. Технологічне обладнання галузі: конспект лекцій / К. О. Самойчук, Н. О. Паляничка, В. О. Верхованцева; ТДАТУ. – Мелітополь: видавничо-поліграфічний центр «Forward press», 2020. – Ч. 1. – 255 с.
9. Самойчук К.О., Скляр О.Г., Кюрчев С.В., Буденко С.Ф., Верхованцева В.О., Паляничка Н.О., Тарасенко В.Г., Циб В.Г., Загорко Н.П., Кюрчева Л.М., Гапріндашвілі Н.А.. Обладнання складів для зберігання плодоовочевої та м'ясомолочної продукції. Навчальний посібник. Мелітополь: Видавничий будинок Мелітопольської міської друкарні, 2019. 185 с.
10. 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.
11. Д. В. Горелков, О. В. Омельченко, Г. В. Гейсер, О. Г. Терешкін, А. М. Шевченко (2021). Інноваційні енергозберігаючі теплогенеруючі пристрої для устаткування закладів ресторанного господарства. Том 42 № 1. с. 139-147.
12. Устаткування закладів готельно-ресторанного господарства: методичні вказівки до самостійного вивчення дисципліни для студентів денної та заочної форм навчання спеціальності 241 Готельно-ресторанна справа ОС Бакалавр / укладач Удворгелі Л.І. - Мукачево: МДУ, 2020. - 38 с.
13. Линник О. І. Сучасні вимоги до устаткування закладів готельно-ресторанного господарства / О. І. Линник // Сучасний стан та перспективи розвитку економіки, фінансів, обліку та права : зб. тез доп. Міжнар. наук.-практ. конф., 14 листопада 2019 р.