

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

**Робоча програма (силабус) освітнього
компонента**

**ОК 28 Устаткування закладів ресторанного
господарства**

Реалізується в межах освітньої програми
Харчові технології
за спеціальністю G13 «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 № 21 від 02.06.2026р.	
	Завідувач кафедри	 (підпис) Оксана МЕЛЬНИК (прізвище, ініціали)

Погоджено:

Гарант освітньої програми

Олена КОШЕЛЬ

(підпис)

(ПІБ)

Декан факультету,
де реалізується освітня програма

Наталя БОЛГОВА

(підпис)

(ПІБ)

Рецензія на робочу програму(додається) надана:

Оксана МЕЛЬНИК

(ПІБ)

Ольга Серeda

(ПІБ)

Методист відділу якості освіти,
ліцензування та акредитації

(підпис)

Горбенко Тарасів

(ПІБ)

Зареєстровано в електронній базі: дата: 24.06. 2026 р.

Розробник: _____ **Сергій БОКОВЕЦЬ**
асистент кафедри технології харчування

Розглянуто, схвалено та затверджено на засіданні кафедри технології харчування	протокол № 21 від 02.06.2026р.	
	Завідувач кафедри	_____ (підпис) Оксана МЕЛЬНИК (прізвище, ініціали)

Погоджено:

Гарант освітньої програми _____ Олена КОШЕЛЬ
(підпис) (ПІБ)

Декан факультету,
де реалізується освітня програма _____ Наталя БОЛГОВА
(підпис) (ПІБ)

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

Ольга Серeda
(ПІБ)

Методист відділу якості освіти,
ліцензування та акредитації _____ (_____)
(підпис) (ПІБ)

Зареєстровано в електронній базі: дата:_____2026 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 28 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: Харчові технології Спеціальність: G13 «Харчові технології»		
5	ОК може бути запропонований для	Спеціальність J2 «Готельно-ресторанна справа та кейтеринг»		
6	Рівень НРК	6 рівень		
7	Семестр та тривалість вивчення	Семестр третій (група ХТ 2501 с.т.) 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 30	Практичні /семінарські --	Лабораторні 30 90
10	Мова навчання	українська		
11	Викладач/Координатор освітнього компонента	Викладач – доцент 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 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 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», «Технології закладів ресторанного господарства», «Технологічне обладнання підприємств по переробці м'яса та молока», «Технологічне обладнання харчових виробництв», «Переддипломна практика», «Кваліфікаційна робота»		
15	Політика академічної доброчесності	При виявленні порушення академічної доброчесності під час складання іспиту – робота студента анулюється і іспит складається повторно.		
16	Посилання на електронний курс	https://cdn.snau.edu.ua/moodle/enrol/index.php?id=5777		
17	Ключові слова	Устаткування, заклади ресторанного господарства, холодильне устаткування, механічне устаткування, теплове 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 13	ПР 19	Виконання та захист лабораторних робіт, контрольна робота, тестування, екзамен
ДРН 1. Знати класифікацію, призначення, будову та принципи роботи основних видів устаткування закладів ресторанного господарства.	x			
ДРН 2. Аналізувати вплив технічних характеристик та режимів роботи обладнання на якість, безпечність і технологічні параметри харчової продукції.	x			
ДРН 3. Обґрунтовувати вибір сучасного технологічного устаткування для механізації, теплової обробки, холодильного зберігання та допоміжних процесів у закладах ресторанного господарства.		x		
ДРН 4. Розробляти технологічні та апаратурно-технологічні схеми виробничих процесів із визначенням необхідного обладнання та дотриманням вимог його безпечної експлуатації.		x		
ДРН 5. Виконувати індивідуальні та групові завдання з підбору, розрахунку та оцінювання ефективності використання технологічного обладнання закладів ресторанного господарства.			x	
ДРН 6. Взаємодіяти в команді під час вирішення виробничо-технологічних завдань, пов'язаних із проектуванням та технічним оснащенням закладів 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		[1-10]
Лабораторне заняття 1. <i>Виконання інженерно-технологічних розрахунків універсальних кухонних машин.</i>		2	
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.		11	
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.	4		[1-10]
Лабораторне заняття 2. <i>Виконання інженерно-технологічних розрахунків сортувально-калібрувального устаткування. Просіювачі.</i>		4	
Самостійне вивчення. 1. Сучасні тенденції в розвитку сортувально-калібрувального обладнання. 2. Переваги автоматизації процесів сортування та калібрування у ресторанному господарстві.		11	

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.	4			[1-10]
Лабораторне заняття 3. Виконання інженерно-технологічних розрахунків теплового устаткування. Жарильні плити.		4		
Самостійне вивчення. 1. Переваги використання пароконвектоматів у професійній кухні. 2. Енергоефективність та сучасні технології у виробництві теплового обладнання.			11	
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			[1-10]
Лабораторне заняття 4. Виконання інженерно-технологічних розрахунків механічного устаткування. Дисккові овочерізальні машини.		4		
Самостійне вивчення. 1. Переваги використання механічного обладнання для підвищення продуктивності та якості роботи кухні. 2. Сучасні тенденції в розвитку механічного обладнання для кухні.			11	
Тема 5				
Лекційне заняття 5. Дозувально-формувальне устаткування. 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.	4			[1-10]
Лабораторне заняття 5. Виконання інженерно-технологічних розрахунків тісторозкатувальної машини		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.			11	
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.	4			[1-10]
Лабораторне заняття 6. <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.			11	
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.	4			[1-10]
Лабораторне заняття 7. <i>Виконання інженерно-технологічних розрахунків обладнання для миття та сушіння посуду.</i>		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	
Тема 8				
Лекційне заняття 8. <i>Підйомно-транспортне та допоміжне устаткування закладів ресторанного господарства</i> 1. Значення підйомно-транспортного та допоміжного устаткування в організації виробничих процесів. 2. Візки виробничі, сервірувальні та вантажні. Призначення, класифікація, будова та правила експлуатації 3. Підйомники та ліфти для транспортування сировини, напівфабрикатів і готової продукції. Призначення, будова, принцип дії та правила безпечної експлуатації.	4			[1-10]

Лабораторне заняття 8. Виконання інженерно-технологічних розрахунків підйомно-транспортного та допоміжного устаткування закладів ресторанного господарства.		4		
Самостійне вивчення. 1. Сучасні автоматизовані системи внутрішнього транспортування продукції в закладах ресторанного господарства. 2. Ергономічні вимоги до розміщення допоміжного устаткування та організації робочих місць.			12	
Всього	30	30	90	

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. Знати класифікацію, призначення, будову та принципи роботи основних видів устаткування закладів ресторанного господарства.	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.	15
ДРН 2. Аналізувати вплив технічних характеристик та режимів роботи обладнання на якість, безпечність і технологічні параметри харчової продукції.		10		15
ДРН 3. Обґрунтовувати вибір сучасного технологічного устаткування для механізації, теплової обробки, холодильного зберігання та допоміжних процесів у закладах ресторанного господарства.		10		15
ДРН 4. Розробляти технологічні та апаратурно-технологічні схеми виробничих процесів із визначенням		10		15

необхідного обладнання та дотриманням вимог його безпечної експлуатації.				
ДРН 5. Виконувати індивідуальні та групові завдання з підбору, розрахунку та оцінювання ефективності використання технологічного обладнання закладів ресторанного господарства.		10		15
ДРН 6. Взаємодіяти в команді під час вирішення виробничо-технологічних завдань, пов'язаних із проектуванням та технічним оснащенням закладів 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 (35 балів):			
1	Відпрацювання та захист лабораторних робіт (4 Лб по 3 бали)	12 балів	після кожного лабораторного заняття
2	Проміжне тестування (тест множинного вибору)	23 балів	після вивчення тем 1-4
Модуль 2 (35 балів):			
4	Відпрацювання лабораторних робіт (4 Лб по 3 бали)	12 балів	після кожного лабораторного заняття
5	Проміжне тестування (тест множинного вибору)	23 балів	після вивчення тем 5-8
	Екзамен (письмовий)	30 балів	15 тиждень
	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 3 бали
Проміжне тестування (тест)	Тест включає 23 питання (перший модуль) / 23 питання (другий

множинного вибору)	модуль) питань, кожне з яких оцінюється в 1 бал
Екзамен (письмовий)	Іспит включає 2 теоретичні питання та 1 задача, кожне з яких оцінюється в 10 балів.
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 тиждень
3	Зворотній зв'язок у вигляді обговорення екзаменаційних питань	15 тиждень
4	Зворотній зв'язок у вигляді обговорення курсу неформальної освіти	після прослуховування курсу

Форма підсумкового контролю – **екзамен**. 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. Шаран Л.О., Левченко Т.М. **Інноваційні технології та обладнання ресторанного господарства** : навчальний посібник. – Київ : Центр учбової літератури, 2024. – 328 с.
8. Романенко Р.П., Кириленко С.О. Енергоефективне обладнання закладів ресторанного господарства : монографія. – Київ : Ліра-К, 2023. – 276 с.
9. Нові технології і обладнання харчових та переробних виробництв : матеріали Всеукраїнського науково-практичного інтернет-семінару. – Полтава : ПДАУ, 2025. – 74 с.
10. Кошик С. О. Інноваційне устаткування в закладах ресторанного господарства / С. О. Кошик, В. Ю. Складар // 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.

Рецензія на робочу програму (силабус)

Параметр, за яким оцінюється робоча програма (силабус) освітнього компонента гарантом або членом проєктної групи	Так	Ні	Коментар
Результати навчання за освітнім компонентом (ДРН) відповідають НРК			
Результати навчання за освітнім компонентом (ДРН) відповідають передбаченим ПРН (для обов'язкових ОК)			
Результати навчання за освітнім компонентом дають можливість виміряти та оцінити рівень їх досягнення			

Член проєктної групи ОП _____ Мельник О.Ю. _____
(назва) (ПІБ) (підпис)

Параметр, за яким оцінюється робоча програма (силабус) освітнього компонента викладачем відповідної кафедри	Так	Ні	Коментар
Загальна інформація про освітній компонент є достатньою			
Результати навчання за освітнім компонентом (ДРН) відповідають НРК			
Результати навчання за освітнім компонентом (ДРН) дають можливість виміряти та оцінити рівень їх досягнення			
Результати навчання (ДРН) стосуються компетентностей студентів, а не змісту дисципліни (містять знання, уміння, навички, а не теми навчальної програми дисципліни)			
Зміст ОК сформовано відповідно до структурно-логічної схеми			
Навчальна активність (методи викладання та навчання) дає змогу студентам досягти очікуваних результатів навчання (ДРН)			
Освітній компонент передбачає навчання через дослідження, що є доцільним та достатнім для відповідного рівня вищої освіти			
Стратегія оцінювання в межах освітнього компонента відповідає політиці Університету/факультету			
Передбачені методи оцінювання дозволяють оцінити ступінь досягнення результатів навчання за освітнім компонентом			
Навантаження студентів є адекватним обсягу освітнього компонента			
Рекомендовані навчальні ресурси є достатніми для досягнення результатів навчання (ДРН)			
Література є актуальною			
Перелік навчальних ресурсів містить необхідні для досягнення ДРН програмні продукти			
Рецензент (викладач кафедри) <u>технології харчування</u>	<u>Середа О.Г.</u>		
(назва)	(посада, ПІБ)		(підпис)

Рецензія на робочу програму (силабус)

Параметр, за яким оцінюється робоча програма (силабус) освітнього компонента гарантом або членом проєктної групи	Так	Ні	Коментар
Результати навчання за освітнім компонентом (ДРН) відповідають НРК	✓		
Результати навчання за освітнім компонентом (ДРН) відповідають передбаченим ПРН (для обов'язкових ОК)	✓		
Результати навчання за освітнім компонентом дають можливість виміряти та оцінити рівень їх досягнення	✓		

Член проєктної групи ОП _____

(назва)

Мельник О.Ю.

(ПБ)

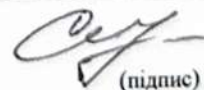


(підпис)

Параметр, за яким оцінюється робоча програма (силабус) освітнього компонента викладачем відповідної кафедри	Так	Ні	Коментар
Загальна інформація про освітній компонент є достатньою	✓		
Результати навчання за освітнім компонентом (ДРН) відповідають НРК	✓		
Результати навчання за освітнім компонентом (ДРН) дають можливість виміряти та оцінити рівень їх досягнення	✓		
Результати навчання (ДРН) стосуються компетентностей студентів, а не змісту дисципліни (містять знання, уміння, навички, а не теми навчальної програми дисципліни)	✓		
Зміст ОК сформовано відповідно до структурно-логічної схеми	✓		
Навчальна активність (методи викладання та навчання) дає змогу студентам досягти очікуваних результатів навчання (ДРН)	✓		
Освітній компонент передбачає навчання через дослідження, що є доцільним та достатнім для відповідного рівня вищої освіти	✓		
Стратегія оцінювання в межах освітнього компонента відповідає політиці Університету/факультету	✓		
Передбачені методи оцінювання дозволяють оцінити ступінь досягнення результатів навчання за освітнім компонентом	✓		
Навантаження студентів є адекватним обсягу освітнього компонента	✓		
Рекомендовані навчальні ресурси є достатніми для досягнення результатів навчання (ДРН)	✓		
Література є актуальною	✓		
Перелік навчальних ресурсів містить необхідні для досягнення ДРН програмні продукти	✓		

Рецензент (викладач кафедри) технології харчування
назва)

Середа О.Г.
(посада, ПБ)


(підпис)

