

СИЛАБУС

НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ

« СУЧАСНІ ПРОЦЕСИ ТА ОБЛАДНАННЯ В РЕСТОРАННОМУ ГОСПОДАРСТВІ »

Рівень вищої освіти	Другий магістерський рівень
Код і найменування спеціальності	G13 Харчові технології
Тип і назва освітньої програми	ОПП Харчові технології
Курс, семестр	Курс – 2, семестр – 3
Обсяг і форма семестрового контролю з навчальної дисципліни	Кількість кредитів ЄКТС – 4, Загальна кількість годин – 120, із яких: лекцій – 16 год., практичних занять – 24 год. Форма семестрового контролю – залік
Мова викладання	Державна
Навчально-науковий інститут / факультет, кафедра	Факультет технологій тваринництва та продовольства, кафедра харчових технологій
Контактні дані розробника	Викладач: Скрипник Вячеслав, д.т.н., професор, Контакти: ауд. 431, (навчальний корпус № 4) E-mail: viacheslav.skrypnyk@pdaa.edu.ua ; телефон робочий (0532) 56-96-87 https://www.pdau.edu.ua/people/skrypnyk-vyacheslav-oleksandrovych
МІСЦЕ НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ В ОСВІТНІЙ ПРОГРАМІ	
Статус навчальної дисципліни	Вибіркова фахова
Передумови для вивчення навчальної дисципліни	Базові знання з процесів і апаратів харчових виробництв, технологічного обладнання харчових виробництв, технологій харчових продуктів, набуті під час навчання на першому (бакалаврському) рівні вищої освіти, а також знання, отримані під час вивчення навчальної дисципліни «Інноваційні технології харчових виробництв».
Компетентності	Посилює наступні компетентності: Інтегральну: Здатність розв'язувати задачі дослідницького та/або інноваційного характеру у сфері харчових технологій. Загальні: ЗК 1. Здатність до пошуку, оброблення та аналізу інформації з різних джерел. Спеціальні (фахові): СК 1. Здатність обирати та застосовувати спеціалізоване лабораторне і технологічне обладнання та прилади, науково обґрунтовані методи та програмне забезпечення для проведення наукових досліджень у сфері харчових технологій. СК 4. Здатність розробляти програми ефективного функціонування підприємств харчової промисловості та/або закладів ресторанного господарства відповідно до прогнозів розвитку галузі в умовах глобалізації. СК 6. Здатність забезпечувати якість та безпечність харчових продуктів під час впровадження технологічних інновацій на підприємствах галузі.

Програмні результати навчання / Результати навчання	Посилює наступні програмні результати навчання: РН 3. Застосовувати спеціальне обладнання, сучасні методи та інструменти, у тому числі математичне і комп'ютерне моделювання для розв'язання складних задач у харчових технологіях. РН 5. Обирати та впроваджувати у практичну виробничу діяльність ефективні технології, обладнання та раціональні методи управління виробництвом з урахуванням світових тенденцій розвитку харчових технологій. РН 11. Оцінювати та усувати ризики і невизначеності при прийнятті технологічних та організаційних рішень у виробничих умовах для забезпечення якості та безпечності харчових продуктів.
РОЛЬ НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ У ФОРМУВАННІ СОЦІАЛЬНИХ НАВИЧОК (SOFT SKILLS)	
Сприяє розвитку аналітичного та критичного мислення, здатності обґрунтовувати технічні й технологічні рішення, порівнювати альтернативні способи оброблення харчових продуктів та оцінювати ефективність використання обладнання. Виконання практичних завдань формує навички командної роботи, професійного спілкування, аргументованого обстоювання власної позиції, самостійного прийняття рішень і відповідальності за їх результати.	
МЕТА ВИВЧЕННЯ НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ	
Формування у здобувачів вищої освіти знання про сучасні технологічні процеси та обладнання закладів ресторанного господарства, принципи їх роботи, конструктивні особливості й технологічні можливості, розвинути здатність науково обґрунтовувати вибір обладнання та раціональних режимів його експлуатації, оцінювати ефективність технологічних процесів і впроваджувати технічні рішення, спрямовані на підвищення якості та безпечності харчової продукції, зменшення енергетичних і ресурсних витрат.	
ПРОГРАМА НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ	
Тема 1. Сучасні технологічні процеси та обладнання закладів ресторанного господарства. Тема 2. Сучасні процеси та обладнання для механічного оброблення харчової сировини. Тема 3. Сучасні процеси та обладнання для теплового оброблення харчових продуктів. Тема 4. Низькотемпературні, вакуумні та комбіновані способи теплового оброблення харчових продуктів. Тема 5. Сучасні процеси та обладнання для охолодження, заморожування і зберігання харчової продукції. Тема 6. Спеціалізовані процеси та обладнання для приготування страв і напоїв. Тема 7. Автоматизація та цифрове керування технологічними процесами в ресторанному господарстві. Тема 8. Енергетична ефективність та раціональне використання технологічного обладнання закладів ресторанного господарства.	
МЕТОДИ НАВЧАННЯ І ВИКЛАДАННЯ	
Словесні методи: лекція, проблемна лекція, пояснення, бесіда. Наочні методи: ілюстрування, демонстрування. Практичні методи: виконання розрахункових і практичних завдань, аналіз технологічних режимів роботи обладнання, розв'язування виробничих ситуацій. За характером пізнавальної діяльності: частково-пошуковий метод. Методи формування пізнавальних інтересів: створення ситуації інтересу, створення проблемної ситуації. Метод використання практичного досвіду здобувачів вищої освіти. Інтерактивні методи: мозковий штурм, дискусії. Комп'ютерні та мультимедійні методи: використання мультимедійних презентацій, навчальних відеоматеріалів, електронних технічних каталогів і документації виробників технологічного обладнання. Методи самостійної роботи: опрацювання навчальної, науково-технічної та навчально-методичної літератури, аналіз технічних характеристик обладнання, виконання індивідуальних завдань.	

ОЦІНЮВАННЯ РЕЗУЛЬТАТІВ НАВЧАННЯ	
Схема нарахування балів, шкала та критерії оцінювання результатів навчання	Наведені у Додатку до силабусу
ПОЛІТИКА ВИВЧЕННЯ НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ ТА ОЦІНЮВАННЯ	
- щодо термінів виконання та перескладання	завдання практичних робіт і тести із самостійної роботи, виконані з порушенням установлених термінів без поважних причин, оцінюються зі зниженням кількості балів на 30 %. Перескладання контрольних заходів здійснюється за наявності поважних причин із дозволу деканату
- щодо академічної доброчесності	здобувачі вищої освіти повинні дотримуватися Кодексу академічної доброчесності Полтавського державного аграрного університету. Дотримання академічної доброчесності передбачає самостійне виконання навчальних завдань і проходження поточного та підсумкового контролю результатів навчання (для осіб з особливими освітніми потребами – з урахуванням їхніх індивідуальних потреб і можливостей); посилення на джерела інформації у разі використання ідей, розробок, тверджень і відомостей; дотримання законодавства про авторське право і суміжні права; надання достовірної інформації про результати власної навчальної та наукової діяльності, використані методики досліджень і джерела інформації.
- щодо використання інструментів штучного інтелекту	допускається обмежене використання інструментів штучного інтелекту – режим Б – для пошуку та систематизації інформації, перекладу іншомовних матеріалів, перевірки граматики й орфографії, підготовки структури роботи та ілюстративних матеріалів. Використання штучного інтелекту має бути відкритим з обов'язковим зазначенням факту, мети та застосованого інструмента. Здобувач вищої освіти несе повну відповідальність за достовірність, коректність і самостійність виконаної роботи. Не допускається подання матеріалів, згенерованих штучним інтелектом, як власних, а також використання штучного інтелекту для підміни самостійного виконання навчальних завдань. Використання інструментів штучного інтелекту здійснюється відповідно до Правил використання систем штучного інтелекту в освітньому процесі ПДАУ.
- щодо відвідування занять	відвідування навчальних занять є обов'язковим для здобувачів вищої освіти. Облік відвідування здійснюється в журналі обліку аудиторної навчальної роботи викладача.
- щодо зарахування результатів неформальної / інформальної освіти	здобувачі вищої освіти мають право на визнання результатів навчання, здобутих у неформальній / інформальній освіті до початку або під час вивчення навчальної дисципліни, але не пізніше ніж за один місяць до семестрового контролю. Порядок визнання таких результатів визначається Положенням про порядок визнання результатів навчання, здобутих у неформальній та інформальній освіті, здобувачами вищої освіти Полтавського державного аграрного університету.
- щодо оскарження результатів оцінювання	оскарження результатів оцінювання здійснюється у відповідності із діючими «Положення про оцінювання результатів навчання здобувачів вищої освіти в Полтавському державному аграрному університеті».
РЕКОМЕНДОВАНІ ДЖЕРЕЛА ІНФОРМАЦІЇ	
Основні 1. Шурчкова Ю. О., Мерзлов С. В., Мерзлова Г. В. Процеси і апарати харчових виробництв :	

навч. посіб. Біла Церква : БНАУ, 2023. 263 с. URL: <http://rep.btsau.edu.ua/handle/BNAU/14912> (дата звернення: 27.10.2026).

2. Кузьмін О. В., Кійко В. В., Акімова Л. М., Бондарчук С. М. Обладнання закладів ресторанного господарства. Оцінка технічного рівня : навч. посіб. Стереотип. вид. Херсон : Олді-плюс, 2025. 276 с. ISBN 978-966-289-169-0.

3. Бору́к С. Д., Федорів В. М. Модернізація технологічних процесів харчових виробництв : навч. посіб. Чернівці : Чернівецький національний університет імені Юрія Федьковича, 2022. 112 с.

4. Fellows P. J. Food Processing Technology: Principles and Practice. 5th ed. Elsevier, 2022. ISBN 978-0-323-85737-6. URL: <https://shop.elsevier.com/books/food-processing-technology/fellows/978-0-323-85737-6> (дата звернення: 27.10.2026).

Додаткові

1. Скрипник В. О., Молчанова Н. Ю., Фарісеєв А. Г., Тарасенко Д. С. Підвищення енергетичної і ресурсної ефективності процесів і апаратів кондуктивного жарення м'яса : монографія. Полтава : ПП «Астрія», 2024. 274 с. URL: <http://dSPACE.puet.edu.ua/handle/123456789/13830> (дата звернення: 27.10.2026).

2. Skrypnyk V. O., Yeleussinov B., Semenov A. O. Conductive Frying of Meat: Current State and Prospects : monograph. Kyzylorda, 2025. 374 p. ISBN 978-601-02-1668-3. URL: <https://dSPACE.pdau.edu.ua/handle/123456789/19760> (дата звернення: 27.10.2026).

3. Скрипник В. О., Семенов А. О., Калашник О. В., Бобошко О. О. Моделювання кондуктивного жарення січених м'ясних виробів за умов поєднання знижених температур поверхонь нагріву та підвищеного притискового тиску. Прогресивні техніка та технології харчових виробництв, ресторанного господарства та торгівлі. 2026. № 1 (39). С. 192–203. DOI: <https://doi.org/10.31359/2312.3990.2026.39.1.192> (дата звернення: 27.10.2026).

4. Dash S. K., Chandra P., Kar A. Food Engineering: Principles and Practices. Boca Raton : CRC Press, 2024. 550 p. URL: <https://www.routledge.com/Food-Engineering-Principles-and-Practices/Chandra-Dash-Kar/p/book/9781032231853> (дата звернення: 27.10.2026).

5. High-Temperature Processing of Food Products / ed. by S. M. Jafari. Woodhead Publishing, 2022. ISBN 978-0-12-818618-3. URL: <https://www.sciencedirect.com/book/9780128186183/high-temperature-processing-of-food-products> (дата звернення: 27.10.2026).

6. Drying Technology in Food Processing / ed. by S. M. Jafari, N. Malekjani. Woodhead Publishing, 2023. 778 p. ISBN 978-0-12-819895-7. URL: <https://www.sciencedirect.com/book/edited-volume/9780128198957/drying-technology-in-food-processing> (дата звернення: 27.10.2026).

7. RATIONAL AG. iCombi Pro : оригінальна інструкція з експлуатації. 120 с. URL: <https://www.rational-online.com/media/downloads/uk-ua/manuals/rational-original-instructions-icombi-pro-table-units-uk-ua.pdf> (дата звернення: 27.10.2026).

Інформаційні ресурси

1. Електронний репозитарій Полтавського державного аграрного університету. URL: <https://dSPACE.pdau.edu.ua/>.

2. Електронний репозитарій Національного університету харчових технологій. URL: <https://dSPACE.nuft.edu.ua/>.

3. RATIONAL. Професійне теплове обладнання, технічна документація та інструкції з експлуатації : офіційний сайт. URL: <https://www.rational-online.com/>.

4. UNOX. Професійне теплове обладнання, технічні характеристики та документація : офіційний сайт. URL: <https://www.unox.com/>.

Реквізити затвердження

Затверджено на засіданні кафедри харчових технологій
протокол від 01.09. 2026 р., № 1

Додаток до силябусу

**СХЕМА НАРАХУВАННЯ БАЛІВ, ШКАЛА ТА КРИТЕРІЇ ОЦІНЮВАННЯ
РЕЗУЛЬТАТІВ НАВЧАННЯ**

Схема нарахування балів з навчальної дисципліни

Назва теми / Форма семестрового контролю	Форми контролю результатів навчання здобувачів вищої освіти			Разом
	Опитування	Виконання вправ на практичних заняттях	Розв'язування тестів самостійної роботи	
Тема 1. Сучасні технологічні процеси та обладнання закладів ресторанного господарства	3	4	-	7
Тема 2. Сучасні процеси та обладнання для механічного оброблення харчової сировини	3	2×4		11
Тема 3. Сучасні процеси та обладнання для теплового оброблення харчових продуктів	3	2×4		11
Тема 4. Низькотемпературні, вакуумні та комбіновані способи теплового оброблення харчових продуктів	3	2×4		11
Тема 5. Сучасні процеси та обладнання для охолодження, заморожування і зберігання харчової продукції	3	4		7
Тема 6. Спеціалізовані процеси та обладнання для приготування страв і напоїв	3	4		7
Тема 7. Автоматизація та цифрове керування технологічними процесами в ресторанному господарстві	3	4		7
Тема 8. Енергетична ефективність та раціональне використання технологічного обладнання закладів ресторанного господарства	3	2×4		11
<i>Тестування самостійної роботи</i>	-	-	28	28
Залік	-	-	-	-
Разом	24	48	28	100

Шкала та критерії оцінювання опитування

Кількість балів	Критерії оцінювання
3 (максимальна)	Здобувач вищої освіти демонструє глибокі та системні знання навчального матеріалу, правильно пояснює фізичну сутність технологічних процесів, принципи роботи та конструктивні особливості спеціального обладнання, характеризує сучасні методи та інструменти, які застосовуються для розв'язання складних задач у харчових технологіях; науково обґрунтовує вибір ефективних технологій, обладнання та раціональних режимів його роботи, пояснює способи оцінювання й усунення ризиків під час прийняття технологічних рішень для забезпечення якості та безпечності харчових продуктів; надає повні, логічно побудовані відповіді з використанням професійної термінології, що свідчить про максимальний рівень формування компетентностей і досягнення програмних результатів навчання.
2	Здобувач вищої освіти демонструє достатні знання навчального матеріалу, правильно характеризує технологічні процеси, спеціальне обладнання та сучасні методи його застосування, пояснює принципи роботи обладнання, обґрунтовує вибір ефективних технологій і режимів їх реалізації, визначає можливі ризики для якості та безпечності харчових продуктів; допускає окремі неточності під час пояснення технологічних процесів, обґрунтування вибору обладнання або оцінювання ризиків, які виправляє після додаткових запитань викладача, що свідчить про достатній рівень формування компетентностей і досягнення програмних результатів навчання.
1	Здобувач вищої освіти володіє окремими положеннями навчального матеріалу, має неповне уявлення про фізичну сутність технологічних процесів, принципи роботи та можливості застосування спеціального обладнання; допускає суттєві помилки під час пояснення сучасних методів оброблення харчових продуктів, не може належним чином обґрунтувати вибір ефективних технологій, обладнання та раціональних режимів його роботи, відчуває труднощі під час визначення можливих ризиків для якості та безпечності харчових продуктів; відповіді неповні й потребують уточнювальних запитань, що свідчить про низький рівень формування компетентностей і досягнення програмних результатів навчання.
0 (мінімальна)	Здобувач вищої освіти не володіє основними положеннями навчального матеріалу, не може пояснити фізичну сутність технологічних процесів, принципи роботи та особливості застосування спеціального обладнання, не здатний

	обґрунтувати вибір ефективних технологій і обладнання, визначити ризики під час прийняття технологічних рішень для забезпечення якості та безпечності харчових продуктів, не надає відповідей на поставлені запитання або допускає принципові помилки; або пропустив заняття та не відпрацював його в установленому порядку, що не дає можливості оцінити рівень формування компетентностей і досягнення програмних результатів навчання.
--	---

**Шкала та критерії оцінювання
виконання вправ на практичних заняттях**

Кількість балів	Критерії оцінювання
4	Здобувач вищої освіти самостійно та правильно виконав усі передбачені практичним заняттям завдання; продемонстрував здатність застосовувати спеціальне обладнання, сучасні методи та інструменти для розв’язання складних задач у харчових технологіях; правильно виконав необхідні розрахунки, науково обґрунтував вибір ефективних технологій, обладнання та раціональних режимів його роботи; оцінив можливі ризики під час прийняття технологічних рішень і запропонував способи їх усунення для забезпечення якості та безпечності харчових продуктів; проаналізував отримані результати та сформулював аргументовані висновки, що свідчить про максимальний рівень формування компетентностей і досягнення програмних результатів навчання.
3	Здобувач вищої освіти самостійно виконав усі передбачені практичним заняттям завдання; продемонстрував здатність застосовувати спеціальне обладнання та сучасні методи для розв’язання задач у харчових технологіях; правильно виконав основні розрахунки, обґрунтував вибір ефективних технологій, обладнання та режимів його роботи, визначив можливі ризики для якості й безпечності харчових продуктів; допустив окремі неточності в розрахунках, оцінюванні ризиків або формулюванні висновків, які виправив після зауважень викладача, що свідчить про достатній рівень формування компетентностей і досягнення програмних результатів навчання.
2	Здобувач вищої освіти виконав основну частину практичних завдань, продемонстрував часткову здатність застосовувати спеціальне обладнання та сучасні методи для розв’язання задач у харчових технологіях; допустив помилки в розрахунках, визначенні технологічних параметрів та виборі ефективного обладнання; недостатньо обґрунтував прийняті технологічні рішення, не повністю визначив можливі ризики для якості та безпечності харчових продуктів,

	потребував допомоги викладача під час виконання завдань, що свідчить про середній рівень формування компетентностей і досягнення програмних результатів навчання.
1	Здобувач вищої освіти виконав лише окремі практичні завдання, продемонстрував обмежену здатність застосовувати спеціальне обладнання та сучасні методи; допустив суттєві помилки в розрахунках і визначенні технологічних параметрів, не зміг самостійно обґрунтувати вибір ефективних технологій, обладнання та режимів його роботи; не визначив належним чином ризику, пов'язані із забезпеченням якості та безпечності харчових продуктів; аналіз результатів і висновки неповні або необґрунтовані, що свідчить про низький рівень формування компетентностей і досягнення програмних результатів навчання.
0	Здобувач вищої освіти не виконав передбачених практичним заняттям завдань або результати їх виконання містять принципові помилки та не відповідають поставленим завданням; не продемонстрував здатності застосовувати спеціальне обладнання та сучасні методи, обирати ефективні технології й обладнання, оцінювати ризики для забезпечення якості та безпечності харчових продуктів; або пропустив практичне заняття та не відпрацював його в установленому порядку, що не дає можливості оцінити рівень формування компетентностей і досягнення програмних результатів навчання.

Шкала та критерії оцінювання розв'язування тестів самостійної роботи

Оцінювання самостійної роботи проводиться шляхом тестування наприкінці вивчення теоретичного матеріалу і виконання вправ практичних робіт.

На тестування виноситься 56 тестів, кожний з яких оцінюється в 0,5 бали за вірну відповідь і в 0 балів за невірну відповідь.

Кількість балів	Критерії оцінювання
25–28	Здобувач вищої освіти демонструє здатність застосовувати спеціальне обладнання, сучасні методи та інструменти для розв'язання складних задач у харчових технологіях; обирати ефективні технології, обладнання та раціональні методи управління виробництвом; оцінювати й усувати ризики під час прийняття технологічних рішень для забезпечення якості та безпечності харчових продуктів, що свідчить про максимальний рівень формування компетентностей і досягнення програмних результатів навчання.
21–24,5	Здобувач вищої освіти демонструє здатність застосовувати спеціальне обладнання та сучасні методи для розв'язання

	задач у харчових технологіях, обирати ефективні технології й обладнання, оцінювати ризики для забезпечення якості та безпечності харчових продуктів, але допускає окремі помилки під час виконання тестових завдань, що свідчить про достатній рівень формування компетентностей і досягнення програмних результатів навчання.
17–20,5	Здобувач вищої освіти демонструє часткову здатність застосовувати спеціальне обладнання та сучасні методи для розв’язання задач у харчових технологіях, обирати технології й обладнання для виробничої діяльності, оцінювати ризики під час прийняття технологічних рішень; допускає помилки у визначенні раціональних технологічних режимів, виборі обладнання та оцінюванні його ефективності, що свідчить про середній рівень формування компетентностей і досягнення програмних результатів навчання.
12–16,5	Здобувач вищої освіти демонструє обмежену здатність застосовувати спеціальне обладнання та сучасні методи, обґрунтовувати вибір ефективних технологій і обладнання, оцінювати ризики для забезпечення якості та безпечності харчових продуктів; допускає численні помилки під час виконання тестових завдань, що свідчить про низький рівень формування компетентностей і досягнення програмних результатів навчання.
0,5–11,5	Здобувач вищої освіти демонструє фрагментарні знання щодо застосування спеціального обладнання та сучасних методів у харчових технологіях, має значні труднощі з вибором ефективних технологій і обладнання, оцінюванням технологічних ризиків та визначенням способів забезпечення якості й безпечності харчових продуктів; правильно виконує лише незначну частину тестових завдань, що свідчить про вкрай низький рівень формування компетентностей і досягнення програмних результатів навчання.
0	Здобувач вищої освіти не надав жодної правильної відповіді на тестові завдання або не пройшов тестування в установленому порядку, що не дає можливості оцінити рівень формування компетентностей і досягнення програмних результатів навчання.