



СИЛАБУС ДИСЦИПЛІНИ «МІНІ-ТЕХНОЛОГІЇ ХАРЧОВИХ ВИРОБНИЦТВ»

Ступінь вищої освіти - **Бакалавр**
 Спеціальність **241 «Готельно-ресторанна справа»**
 Освітня програма **«Готельно-ресторанний бізнес»**
 Рік навчання **3**, семестр **6**
 Форма навчання **денна**
 Кількість кредитів ЄКТС **5**
 Мова викладання **українська**

Лектор дисципліни

к.т.н., доцент **Попова Світлана Юріївна**

**Контактна інформація
лектора (e-mail)**

доцент кафедри готельно-ресторанної справи та туризму
Popova.svy@gmail.com, Popova.svy@nubip.edu.ua

**Сторінка дисципліни в
eLearn**

<https://elearn.nubip.edu.ua/course/view.php>

ОПИС ДИСЦИПЛІНИ

(до 1000 друкованих знаків)

Дисципліна «Міні-технології харчових виробництв» є однією із дисциплін професійного спрямування, що викладається з метою формування теоретичних професійних знань в області необхідних для професійної діяльності в сфері організації технологічного процесу з виробництва продуктів харчування в умовах міні-виробництв, вивчення особливостей підготовки сировини до технологічного процесу виробництва та технології напівфабрикатів з м'яса, птиці, пресервів з гідробіонтів, соусів емульсійного типу та інших соусів, продуктів переробки молока, хлібобулочних та борошняних кондитерських виробів, мучних виробів в умовах міні-виробництв. Серед основних розділів курсу детально досліджуються: технологія гастрономічної і кулінарної продукції з м'яса, птиці та гідробіонтів в умовах міні-виробництв, технологія молочних виробів, майонезу та інших соусів в умовах міні-виробництв, технологія хлібобулочних і борошняних кондитерських виробів та заморожених борошняних виробів в умовах міні-виробництв.

Завершується вивчення курсу у набутті знань та практичних навичок з характеристики технологічних властивостей основної сировини; технологічних особливостей окремих технологій міні-виробництв; набутті знань із обґрунтування технологічних процесів з позицій фізичної і колоїдної хімії, мікробіології, фізики.

СТРУКТУРА ДИЦИПЛІНИ

Тема	Години (лекції/лабораторні, практичні, семінарські)	Результати навчання	Завдання	Оцінювання
3 курс, 6 семестр				
Змістовий модуль I. Технологія гастрономічної та кулінарної продукції з м'яса та гідробіонтів в умовах міні-виробництв				
Тема 1. Технологія гастрономічної та кулінарної продукції з м'яса в умовах міні-виробництв	2/2	Знати інноваційні технології гастрономічної та кулінарної продукції з м'яса в умовах міні-виробництв Розуміти перспективи розвитку даних технологій в Україні.	Виконання науково-дослідної роботи згідно рекомендованої тематики курсу, тестування (в.т.ч. velearn), опитування, дискусії	5
Тема 2. Технологія гастрономічної та кулінарної продукції з птиці в умовах міні-виробництв	2/2	Знати інноваційні технології гастрономічної та кулінарної продукції з м'яса птиці в умовах міні-виробництв	Тестування (в.т.ч. velearn), Опитування, дискусії Практичні завдання Виконання самостійної роботи (в.т.ч. velearn)	5
Тема 3. Виробництво м'ясокопченостей в умовах міні-виробництв	2/2	Знати особливості забою худоби та первинної обробки туш в умовах міні-виробництв. Розуміти технологічний процес поділу свиних туш, обробки кишок та їх підготовки до виготовлення ковбас.	Тестування (в.т.ч. velearn), Опитування, дискусії Практичні завдання Виконання самостійної роботи (в.т.ч. velearn)	5
Тема 4. Виробництво ковбасних виробів в умовах міні-виробництв	2/2	Знати технології виробництва ковбасних виробів в умовах міні-виробництв.	Виконання науково-дослідної роботи згідно рекомендованої тематики курсу, тестування	5

			(в.т.ч. velearn), опитування, дискусії	
Тема 5. Технологія гастрономічної та кулінарної продукції з гідробіонтів в умовах міні-виробництва	2/2	Знати особливості організації виробництва гастрономічної продукції з гідробіонтів в умовах міні-виробництв.	Виконання науково-дослідної роботи згідно рекомендованої тематики курсу, тестування (в.т.ч. velearn), опитування, дискусії	5
Тема 6. Технологія рибних пресервів в умовах міні-виробництв	2/2	Знати технології рибних пресервів, пресервів в умовах міні-виробництв та технологію імітованої ікри в умовах міні-виробництв.	Виконання науково-дослідної роботи згідно рекомендованої тематики курсу, тестування (в.т.ч. velearn), опитування, дискусії	5
Разом за модулем 1	12/12			30
Змістовий модуль II. Технологія молочних виробів, майонезу та інших соусів в умовах міні-виробництва				
Тема 7. Технологія переробки молока в умовах міні-виробництв	2/2	Знати вимоги до сировини, особливості підготовки молока до виробництва в умовах міні-виробництв.	Виконання науково-дослідної роботи згідно рекомендованої тематики курсу, тестування (в.т.ч. velearn), опитування, дискусії	5
Тема 8. Загальна технологія сироваріння в умовах міні-виробництв	2/2	Знати загальну технологію сироваріння в умовах міні-виробництв. Технологію сирів із чеддерізацією та термічною обробкою.	Тестування (в.т.ч. velearn), Опитування, дискусії Практичні завдання Виконання самостійної роботи (в.т.ч. velearn)	5
Тема 9. Технологія соусу майонезу в умовах міні-виробництв	2/2	Знати технологію соусу майонезу в умовах міні-виробництв	Виконання науково-дослідної роботи згідно рекомендованої	5

			тематики курсу, тестування (в.т.ч. веlearn), опитування, дискусії	
Тема 10. Технологія гірчиного соусу в умовах міні-виробництв	2/2	Знати технологію гірчиного соусу в умовах міні-виробництв, вимоги до сировини	Виконання науково-дослідної роботи згідно рекомендованої тематики курсу, тестування (в.т.ч. веlearn), опитування, дискусії	5
Тема 11. Технологія кетчупів в умовах міні-виробництв	2/2	Знати технологію кетчупів в умовах міні-виробництв, вимоги до сировини	Виконання науково-дослідної роботи згідно рекомендованої тематики курсу, тестування (в.т.ч. веlearn), опитування, дискусії	5
Разом за змістовим модулем 2	10/10			25
Змістовий модуль III. Технологія хлібобулочних і борошняних кондитерських виробів та заморожених борошняних виробів в умовах міні-виробництв				
Тема 12. Технологія хлібобулочних виробів в умовах міні-виробництв	2/2	Знати технології виробництва хлібобулочних виробів в умовах міні-виробництв. Розуміти відмінність виготовлення штучних виробів (булочок, піта, здоби)	Виконання науково-дослідної роботи згідно рекомендованої тематики курсу, тестування (в.т.ч. веlearn), опитування, дискусії	5
Тема 13. Технологія борошняних кондитерських виробів в умовах міні-виробництв	2/2	Знати технології борошняних кондитерських виробів, вимоги до сировини в умовах міні-виробництв	Виконання науково-дослідної роботи згідно рекомендованої тематики курсу, тестування (в.т.ч. веlearn), опитування, дискусії	5
Тема 14. Технологія	2/2	Знати основи	Виконання	3

заморожених борошняних виробів в умовах міні-виробництв		організації та оснащення виробництва заморожених борошняних виробів, засоби підготування основної та додаткової сировини та особливості технології заморожених борошняних виробів	науково-дослідної роботи згідно рекомендованої тематики курсу, тестування (в.т.ч. velearn), опитування, дискусії	
Тема 15. Основні напрямки удосконалення технологій виробів з тіста	2/2	Знати та розуміти основні напрямки удосконалення технологій виробів з тіста	Виконання науково-дослідної роботи згідно рекомендованої тематики курсу, тестування (в.т.ч. velearn), опитування, дискусії	2
Разом за змістовим модулем 3	8/8			15
Всього за семестр	30/30			70
Екзамен				
Всього за курс	150 годин			

ПОЛІТИКА ОЦІНЮВАННЯ

Політика щодо дедлайнів та перескладання:	Роботи, які здаються із порушенням термінів без поважних причин, оцінюються на нижчу оцінку. Перескладання модулів відбувається із дозволу лектора за наявності поважних причин (наприклад, лікарняний).
Політика щодо академічної доброчесності:	Списування під час контрольних робіт та екзаменів заборонені (в т.ч. із використанням мобільних девайсів). Курсові роботи, реферати повинні мати коректні текстові посилання на використану літературу
Політика щодо відвідування:	Відвідування занять є обов'язковим. За об'єктивних причин (наприклад, хвороба, міжнародне стажування) навчання може відбуватись індивідуально (в он-лайн формі за погодженням із деканом факультету)

ШКАЛА ОЦІНЮВАННЯ ЗНАЇЬ СТУДЕНТІВ

Рейтинг студента, бали	Оцінка національна за результати складання екзаменів заліків	
	екзаменів	заліків
90-100	відмінно	зараховано
74-89	добре	
60-73	задовільно	
0-59	незадовільно	не зараховано