

**НАЦІОНАЛЬНИЙ УНІВЕРСИТЕТ БІОРЕСУРСІВ І
ПРИРОДОКОРИСТУВАННЯ УКРАЇНИ**

Кафедра готельно-ресторанної справи та туризму

“ЗАТВЕРДЖУЮ”
Директор ННІ неперервної освіти і туризму
проф. І. С. Гриценко
” 06 2024 р



“СХВАЛЕНО”
на засіданні кафедри готельно-ресторанної справи та туризму
Протокол № 21 від “05.06.2024 р.
Завідувач кафедри
д.е.н., проф. С.В. Мельниченко

“РОЗГЛЯНУТО”
Гарант ОП «Готельно-ресторанний бізнес»
к.е.н., доцент кафедри готельно-ресторанної справи та туризму
Гарант ОП
к.е.н., доц. Л. М. Гопкало

**РОБОЧА ПРОГРАМА
НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ**

МІНІ –ТЕХНОЛОГІЇ ХАРЧОВИХ ВИРОБНИЦТВ

Галузь знань 24 Сфера обслуговування
Спеціальність 241 Готельно-ресторанна справа
Освітня програма Готельно-ресторанний бізнес
Факультет (ННІ) ННІ неперервної освіти і туризму
Розробники: професор, д.т.н., професор Сердюк Марина Єгорівна
(посада, науковий ступінь, вчене звання)

Київ – 2024 р

Опис навчальної дисципліни

МІНІ –ТЕХНОЛОГІЇ ХАРЧОВИХ ВИРОБНИЦТВ

Галузь знань, спеціальність, освітня програма, освітній ступінь		
Освітній ступінь	бакалавр	
Спеціальність	241 «Готельно-ресторанна справа»	
Освітня програма	Готельно-ресторанний бізнес	
Характеристика навчальної дисципліни		
Вид	вибіркова	
Загальна кількість годин	120	
Кількість кредитів ECTS	4	
Кількість змістових модулів	3	
Курсовий проект (робота) (за наявності)	-	
Форма контролю	екзамен	
Показники навчальної дисципліни для денної та заочної форм здобуття вищої освіти		
	Денна форма здобуття вищої освіти	Заочна форма здобуття вищої освіти
Курс (рік підготовки)	3	
Семестр	6	
Лекційні заняття	30 год.	год.
Практичні, семінарські заняття	30 год.	год.
Лабораторні заняття	-	год.
Самостійна робота	60 год.	год.
Кількість тижневих аудиторних годин для денної форми здобуття вищої освіти	4 год.	

1. Мета, завдання, компетентності та програмні результати навчальної дисципліни

Мета: отримання здобувачами вищої освіти знань, необхідних для професійної діяльності в сфері організації технологічного процесу з виробництва продуктів харчування в умовах міні-виробництв.

Завдання: дисципліни полягає в теоретичній і практичній підготовці здобувачів ВО у сфері технологій харчових виробництв в умовах міні-виробництв. Вивчення особливостей підготовки сировини до технологічного процесу виробництва та технології виготовлення хліба, хлібобулочних та борошняних кондитерських виробів, напівфабрикатів з м'яса, птиці, консервованих продуктів та напівфабрикатів, продуктів переробки молока, в умовах мінівиробництв

Набуття компетентностей:

інтегральна компетентність (ІК): здатність розв'язувати складні спеціалізовані задачі та практичні проблеми діяльності суб'єктів готельного і ресторанного бізнесу, що передбачає застосування теорій та методів системи наук, які формують концепції гостинності і характеризується комплексністю та невизначеністю умов.

загальні компетентності (ЗК):

ЗК 03. Здатність вчитися і оволодівати сучасними знаннями.

ЗК 05. Здатність працювати в команді

ЗК 09. Здатність до абстрактного мислення, аналізу та синтезу.

спеціальні (фахові) компетентності (СК):

СК 06. Здатність проектувати технологічний процес виробництва продукції і послуг та сервісний процес реалізації основних і додаткових послуг у підприємствах (зкладах) готельно-ресторанного та рекреаційного господарства

СК 07. Здатність розробляти нові послуги (продукцію) з використанням інноваційних технологій виробництва та обслуговування споживачів.

СК 10. Здатність працювати з технічною, економічною, технологічною та іншою документацією та здійснювати розрахункові операції суб'єктом готельного та ресторанного бізнесу.

СК 11. Здатність виявляти, визначати й оцінювати ознаки, властивості і показники якості продукції та послуг, що впливають на рівень забезпечення вимог споживачів у сфері гостинності;

Програмні результати навчання (ПРН):

ПРН 05. Розуміти принципи, процеси і технології організації роботи суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу.

ПРН 06. Аналізувати, інтерпретувати і моделювати на основі існуючих наукових концепцій сервісні, виробничі та організаційні процеси готельного та ресторанного бізнесу.

ПРН 09. Здійснювати підбір технологічного устаткування та обладнання, вирішувати питання раціонального використання просторових та матеріальних ресурсів.

ПРН 12. Здійснювати ефективний контроль якості продуктів та послуг закладів готельного і ресторанного господарства.

ПРН 14. Організувати роботу в закладах готельного і ресторанного господарства, відповідно до вимог охорони праці та протипожежної безпеки

1. Програма та структура навчальної дисципліни для:

- повного терміну денної (заочної) форми навчання;
- скороченого терміну денної (заочної) форми навчання.

Назви змістових модулів і тем	Кількість годин													
	денна форма							Заочна форма						
	тиж-ні	усього	у тому числі					усього	у тому числі					
			л	п	лаб	інд	с.р.		л	п	лаб	інд	с.р.	
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	
Змістовий модуль 1. «Технологія виготовлення хліба та хлібобулочних виробів в умовах міні-виробництв»														
Тема 1. Загальна характеристика міні-виробництв харчових продуктів в Україні	1	9	2	2			5							
Тема 2. Виробництво хлібобулочних, кондитерських та кулінарних виробів на міні виробництвах	3	27	6	6			5							
Тема 3. Технології виготовлення заморожених тістових напівфабрикатів	1	14	2	2			5							
Разом за змістовим модулем 2	5	35	10	10			15							
Змістовий модуль 2. «Технологія виготовлення харчової продукції з плодово-ягідної та овочевої сировини в умовах міні-виробництв»														
Тема 4. Технологія переробки та використання фруктово-ягідної та овочевої сировини в умовах міні підприємств	1	9	2	2			5							
Тема 5. Технологія консервованих обідених страв та напівфабрикатів для харчової промисловості	1	9	2	2			5							

Тема 6. Технологія виготовлення переробленої продукції з фруктів та ягід в умовах міні-вироб-ництв	1	9	2	2			5						
Тема 7. Виробництво заморожених напів-фабрикатів з рослинної сировини в умовах міні-виробництв	1	9	2	2			5						
Тема 8. Технологія виробництва холодних десертів	1	14	2	2			5						
Разом за змістовим модулем 2		45	10	10			25						
Змістовий модуль 3. «Технологія виготовлення пива та харчової продукції з сировини тваринного походження в умовах міні-виробництв»													
Тема 8. Технологія виробництв оздоблювальних напівфабрикатів	1	9	2	2			5						
Тема 9. Технологія крафтового пива	2	9	2	2			5						
Тема 10. Технологія виробництва крафтових сирів	1	9	2	2			5						
Тема 11. Особливості виготовлення м'ясних продуктів на міні-підприємствах	2	23	4	4			5						
Разом за змістовим модулем 3		40	10	10			20						
Усього годин		120	30	30			60						

4. Теми практичних занять

№ з/п	Назва теми	Кількість годин
1	Основні технологічні поняття та терміни харчової промисловості. Характеристика сировини	2
2	Особливості виготовлення житнього хліба в умовах міні-виробництв. Продуктові розрахунки	2

3	Особливості виготовлення хлібобулочних виробів в умовах міні-виробництв. Продуктові розрахунки	2
4	Особливості виготовлення пончиків, донатсов, берлінерів в умовах міні-виробництв. Продуктові розрахунки	2
5	Особливості виготовлення квасу в умовах міні-виробництв. Продуктові розрахунки	2
6	Особливості виготовлення ферментованих овочів в умовах міні-виробництв. Продуктові розрахунки	2
7	Особливості виготовлення маринадів в умовах міні-виробництв. Продуктові розрахунки	2
8	Особливості виготовлення конфітурів, джемів та варення в умовах міні-виробництв. Продуктові розрахунки	2
9	Особливості виготовлення цукатів в умовах міні-виробництв. Продуктові розрахунки	2
10	Особливості виробництва безалкогольних напоїв в умовах міні-виробництв. Продуктові розрахунки	2
11	Особливості виготовлення спиртованих напівфабрикатів в умовах міні-виробництв. Продуктові розрахунки	2
12	Особливості виготовлення пива в умовах міні-виробництв. Продуктові розрахунки	2
13	Особливості виготовлення молочної продукції в умовах міні-виробництв. Продуктові розрахунки	2
14	Особливості виготовлення ковбасних виробів в умовах міні-виробництв. Продуктові розрахунки	2
15	Особливості виготовлення заморожених виробів із тіста в умовах міні-виробництв. Продуктові розрахунки	2
	Всього	30

4. Теми самостійної роботи

№ з/п	Назва теми	Кількість годин
1	Загальна характеристика міні-виробництв харчових продуктів в Україні	5
2	Виробництво хлібобулочних, кондитерських та кулінарних виробів на міні виробництвах	5
3	Технології виготовлення заморожених тістових напівфабрикатів	5

4	Технологія переробки та використання фруктово-ягідної та овочевої сировини в умовах міні підприємств	5
5	Технологія консервованих обідених страв та напівфабрикатів для харчової промисловості	5
6	Технологія виготовлення переробленої продукції з фруктів та ягід в умовах міні-виробництв	5
7	Виробництво заморожених напів-фабрикатів з рослинної сировини в умовах міні-виробництв	5
8	Технологія виробництва холодних десертів	5
9	Технологія виробництв оздоблювальних напівфабрикатів	5
10	Технологія крафтового пива	5
11	Технологія виробництва крафтових сирів	5
12	Особливості виготовлення м'ясних продуктів на міні-підприємствах	5
	Всього	60

5. Засоби діагностики результатів навчання:

- екзамен;
- модульні тести;
- реферати;
- захист практичних робіт;

6. Методи навчання:

- словесний метод (лекція, дискусія, співбесіда тощо);
- практичний метод (лабораторні, практичні заняття);
- наочний метод (метод ілюстрацій, метод демонстрацій);
- робота з навчально-методичною літературою (конспектування, тезування, анотування, рецензування, складання реферату);
- відеометод (дистанційні, мультимедійні, веб-орієнтовані тощо);
- самостійна робота (виконання завдань);
- індивідуальна науково-дослідна робота здобувачів вищої освіти.

7. Методи оцінювання:

- екзамен;
- усне або письмове опитування;
- модульне тестування;
- командні проєкти;
- реферати;
- захист практичних робіт;
- презентації та виступи на наукових заходах

8. Розподіл балів, які отримують здобувачі вищої освіти. Оцінювання знань здобувача вищої освіти відбувається за 100-бальною шкалою і переводиться в національні оцінки згідно з табл. 1 чинного «Положення про екзамени та заліки у НУБіП України»

Рейтинг здобувача вищої освіти, Бали	Оцінка національна та результати складання	
	екзаменів	заліків
90-100	відмінно	зараховано
74-89	добре	
60-73	задовільно	
0-59	незадовільно	не зараховано

Для визначення рейтингу здобувача вищої освіти із засвоєння дисципліни $R_{\text{дис}}$ (до 100 балів) одержаний рейтинг з атестації (до 30 балів) додається до рейтингу здобувача вищої освіти з навчальної роботи $R_{\text{НР}}$ (до 70 балів): $R_{\text{дис}} = R_{\text{НР}} + R_{\text{ат}}$.

9. Навчально-методичне забезпечення

- електронний навчальний курс навчальної дисципліни (на навчальному порталі НУБіП України eLearn – <https://elearn.nubip.edu.ua/course/view.php?id=5187> ;
- конспекти лекцій та їх презентації (в електронному вигляді);
- підручники, навчальні посібники, практикуми;
- методичні матеріали щодо вивчення навчальної дисципліни для здобувачів вищої освіти денної та заочної форм здобуття вищої освіти.

10. Рекомендовані джерела інформації

основна

1. Новікова О. В. Технологія виробництва хлібобулочних і борошняних кондитерських виробів: підручник. кн.2: Технологія виробництва борошняних кондитерських виробів. Харків: Світ Книг, 2019. 398 с.
2. Дробот В.І. Довідник з технології хлібопекарського виробництва: навч. посіб. 2-ге вид., перероб. і доп. Київ : ПрофКнига, 2019. 580 с
3. Загальні технології харчової промисловості: навч. посібник/ О.А. Савченко, О. В. Грек, М. С. Ніколаєнко, О. А. Топчій, А. В. Тимчук; Нац. ун-т біоресурсів і природокористування України. Київ : Компринт, 2021. 293 с.
4. Кріоушкодження та кріозахист у холодильних технологіях: монографія / Г. О. Сімахіна, О. В. Кочубей-Литвиненко, Н. В. Науменко, С. В. Камінська ; Нац. ун-т харч. технол. Київ : Сталь, 2022. 312 с.
5. Молоко та молочна сировина: хімічний склад, властивості, методи контролю: підручник / О. В. Кочубей-Литвиненко, Н. М. Ющенко, У. Г.

- Бандура, О. О. Басс; Національний університет харчових технологій. Київ: НУХТ, 2022. 195 с.
6. Технологія печива звичайного і спеціального призначення: навч. посібник / А. М. Дорохович, В. В. Дорохович, А. Г. Абрамова, М. М. Петренко; за ред. А. М. Дорохович; Нац. ун-т харч. технол. Київ : Інкос, 2022. 826 с.
 7. Борошняні кондитерські вироби: технологія та устаткування: навч. посібник / В. І. Оболкіна, С. Д. Дудко, Є. Б. Сидорченк, Ю. Г. Кожанов; Нац. ун-т харч. технол. Ін-т післядипломної освіти. Київ: Інкос, 2021. 350 с.
 8. Технологія виробництва та переробки продукції тваринництва: підручник / В. І. Ладика, Л. М. Хмельничий, В. В. Повод та ін.; за заг. ред. В. І. Ладика, Л. М. Хмельничого; Сум. нац. аграр. ун-т. Одеса : Олді+, 2023. 244 с.
 9. Пелих В. Г., Ковбасенко В.М., Балабанова І.О. Технологія переробки молока: навч.-метод. посіб. до виконання лаб.-практ. робіт; Херсон. держ. аграр.-екон. ун-т. Херсон : Олді+, 2022. 166 с.
 10. Інноваційні харчові інгредієнти у технологіях молочних та молокозмісних продуктів: підручник / Г. Є. Поліщук, О. В. Кочубей-Литвиненко, Т. Г. Осьмак, О. О. Басс; за ред. Г. Є. Поліщук; Нац. ун-т харч. технологій. Київ: НУХТ, 2020. 195 с.
 11. Віннікова Л. Г. Безпечність і якість м'ясних продуктів в сучасних та майбутніх технологіях: монографія. Київ: Освіта України, 2021. 148 с.
 12. Новий напрямок глибокої переробки плодів та овочів в оздоровчі продукти: монографія / Р. Ю. Павлюк, В. В. Погарська, О. С. Бессараб та ін.; рец. Л. В. Капрельянц та ін.; Харків. держ. ун-т харчування та торгівлі, Нац. ун-т харч. технологій, Одес. нац. акад. харч. технологій, Харків. фах. коледж харч. пром -сті Харків. нац. техн. ун-ту сіл. госп-ва ім. П. Василенка, Липковат. аграр. коледж. Харків : Факт, 2021. 253 с.
 13. Beer Pairing: The Essential Guide from the Pairing Pros / J. Herz, G. Conley. Beverly : Voyageur Press, 2021. 216 p.
 14. Merritt. Quality Labs for Small Brewers: Building a Foundation for Great Beer / M. Waldron. Boulder, Colorado: Brewers Publications, 2020. 277 p.

допоміжна

15. Коваленко О. Фрукти проти овочів. Чому кавун - не ягода, а томат - це фрукт. Київ : Віхола, 2021. 224 с.
16. Коваленко О. Планета грибів. Як гриби годують, лікують і вбивають нас Київ: Віхола, 2023. 416 с.
17. Healthy nutrition - the healthy nation!: collective monograph/ L. M. Telezhenko, V. V. Atanasova, Y. A. Golinskaya etc. ; Responsible for release L. M. Telezhenko ; Odessa national academy of food technologies. Kharkiv : Publishing House I. Ivanchenka, 2020. 383 p. : table, fig.
18. Janish, Scott. The New IPA: Scientific Guide to Hop Aroma and Flavor / S. Janish. ScottJanish.com, 2019. 286 p.

19.Ринок мінеральної води: потенціал, конкуренція, управління брендом: монографія / Д. С. Файвішенко ; Київ. нац. торг.-екон. ун-т. Київ, 2020. 436 с.