

**НАЦІОНАЛЬНИЙ УНІВЕРСИТЕТ БІОРЕСУРСІВ І
ПРИРОДОКОРИСТУВАННЯ УКРАЇНИ**

Кафедра готельно-ресторанної справи та туризму

«ЗАТВЕРДЖЕНО»
ННІ неперервної освіти і туризму
27 травня 2025 р.

**РОБОЧА ПРОГРАМА
НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ
МІНІ –ТЕХНОЛОГІЇ ХАРЧОВИХ ВИРОБНИЦТВ**

Галузь знань: 24 Сфера обслуговування

Спеціальність 241 Готельно-ресторанна справа

Освітньо-професійна програма «Готельно-ресторанний бізнес»

Факультет (ННІ) Навчально-науковий інститут неперервної освіти і туризму

Розробники: професор кафедри готельно-ресторанного та туристичного бізнесу,
д.т.н. Марина СЕРДЮК

Київ – 2025 р.

Опис навчальної дисципліни Міні –технології харчових виробництв

Дисципліна «Міні-технології харчових виробництв» відноситься до дисциплін вільного вибору студентів зі спеціальності, та сприятиме поглибленню знань про організацію сучасного харчування. Серед основних розділів курсу детально досліджується виробництво хлібобулочних, кондитерських та кулінарних виробів, технології виготовлення заморожених тістових напівфабрикатів, технологія переробки та використання фруктово-ягідної та овочевої сировини, виробництва заморожених напівфабрикатів та холодних десертів, особливості виготовлення молочних та м'ясних продуктів в умовах міні-виробництв, технологія крафтового пива та сирів. Завершується вивчення курсу у набутті знань та практичних навичок з технологічних особливостей окремих міні-виробництв.

Завдання дисципліни:

- сформулювати уявлення про концепцію крафтового виробництва в умовах ресторанного господарства;
- ознайомити з видами мінітехнологій, що застосовуються для виготовлення крафтової продукції (сири, ковбаси, хліб, соуси, ферментовані напої, консервована продукція, пасти тощо), а також їх місцем у сучасному ресторанному сервісі;
- вивчити специфіку проектування мінівиробництв у ресторанах, з урахуванням асортименту, потужностей, умов зберігання, організації праці та санітарно-гігієнічних норм;
- опанувати технології виготовлення крафтових харчових продуктів, засновані на натуральній сировині, традиційних методах обробки, мінімальній механізації та авторських рецептурах;
- формувати практичні навички технологічного контролю, маркування, пакування і презентації крафтових виробів з урахуванням сучасних вимог до якості, харчової безпеки та споживчих очікувань⁴
- розвивати вміння створювати унікальні гастрономічні продукти, що поєднують автентичність, інноваційність і рентабельність, адаптовані до формату локального або авторського ресторану.

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 навчання		
	денна форма навчання	заочна форма навчання
Рік підготовки (курс)	3 курс	
Семестр	6	
Лекційні заняття	30 год.	
Практичні, семінарські заняття	30 год.	
Лабораторні заняття	-	
Самостійна робота	60 год.	
Індивідуальні завдання	-	
Кількість тижневих аудиторних годин для денної форми навчання	4 год.	

1. Мета, компетентності та програмні результати навчальної дисципліни

Мета навчальної дисципліни – формування у здобувачів вищої освіти професійних компетентностей щодо розроблення, організації та впровадження мінітехнологічних процесів виробництва крафтових харчових продуктів у закладах ресторанного господарства. Особлива увага приділяється використанню локальної сировини, традиційних і інноваційних технологій, дотриманню принципів безпеки, якості та гастрономічної ідентичності.

У результаті вивчення навчальної дисципліни студент повинен набути таких компетентностей та програмних результатів:

Інтегральна компетентність

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 04. Навички використання інформаційних і комунікаційних технологій

ЗК 06. Здатність спілкуватися державною мовою як усно, так і письмово.

Спеціальні (фахові, предметні) компетентності (СК)

СК 04. Здатність формувати та реалізовувати ефективні зовнішні та внутрішні комунікації на підприємствах сфери гостинності, навички взаємодії

Програмні результати навчання (ПРН)

ПРН 04. Аналізувати сучасні тенденції розвитку індустрії гостинності та рекреаційного господарства

ПРН 08. Застосовувати навички продуктивного спілкування зі споживачами готельних та ресторанних послуг

ПРН 17. Аргументовано відстоювати свої погляди у розв'язанні професійних завдань при організації ефективних комунікацій зі споживачами та суб'єктами

готельного та ресторанного бізнесу

ПРН 24. Презентувати власні проекти і розробки, аргументувати свої пропозиції щодо розвитку бізнесу в індустрії гостинності.

1. Програма та структура навчальної дисципліни

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-виробництва»														
Тема 1. Загальна характеристика міні-виробництв харчових продуктів в Україні	1	9	2	2			5		1					
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-виробництва»														
Тема 4. Технологія переробки та використання фруктово-ягідної та овочевої сировини в умовах міні підприємств	1	9	2	2			5							
Тема 5. Технологія консервованих обідніх страв та напівфабрикатів для харчової промисловості	1	9	2	2			5							
Тема 6. Технологія виготовлення переробленої продукції з фруктів та ягід в умовах міні-виробництв	1	9	2	2			5							

Тема 7. Виробництво заморожених напівфабрикатів 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 9. Технологія виробництв оздоблювальних напівфабрикатів	1	9	2	2			5						
Тема 10. Технологія крафтового пива	2	9	2	2			5						
Тема 11. Технологія виробництва крафтових сирів	1	9	2	2			5						
Тема 12. 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						

3. Теми лекцій

№ з/п	Назва теми	Кількість годин
1.	Тема 1. Загальна характеристика міні-виробництв харчових продуктів в Україні	2
2.	Тема 2. Виробництво хлібобулочних, кондитерських та кулінарних виробів на міні виробництвах	6
3.	Тема 3. Технології виготовлення заморожених тістових напівфабрикатів	2
4.	Тема 4. Технологія переробки та використання фруктово-ягідної та овочевої сировини в умовах міні підприємств	2
5.	Тема 5. Технологія консервованих обідніх страв та напівфабрикатів для харчової промисловості	2
6.	Тема 6. Технологія виготовлення переробленої продукції з фруктів та ягід в умовах міні-виробництв	2
7.	Тема 7. Виробництво заморожених напівфабрикатів з рослинної сировини в умовах міні-виробництв	2
8.	Тема 8. Технологія виробництва холодних десертів	2
9.	Тема 9. Технологія виробництв оздоблювальних напівфабрикатів	2
10.	Тема 10. Технологія крафтового пива	2
11.	Тема 11. Технологія виробництва крафтових сирів	2

12.	Тема 12. Особливості виготовлення м'ясних продуктів на міні-підприємствах	4
	Разом	30

4. Теми практичних занять

№ з/п	Назва теми	Кількість годин
Змістовий модуль 1. «Технологія виготовлення хліба та хлібобулочних виробів в умовах міні-виробництва»		
1	Тема 1. Основні технологічні поняття та терміни харчової промисловості. Характеристика сировини	2
2	Тема 2. Особливості виготовлення житнього хліба в умовах міні-виробництва. Продуктові розрахунки	2
3	Тема 3. Особливості виготовлення хлібобулочних виробів в умовах міні-виробництва. Продуктові розрахунки	2
4	Тема 4. Особливості виготовлення пончиків, донатсів, берлінерів в умовах міні-виробництва. Продуктові розрахунки	2
5	Тема 5. Особливості виготовлення квасу в умовах міні-виробництва. Продуктові розрахунки	2
Змістовий модуль 2. «Технологія виготовлення харчової продукції з плодово-ягідної та овочевої сировини в умовах міні-виробництва»		
6	Тема 6. Особливості виготовлення ферментованих овочів в умовах міні-виробництва. Продуктові розрахунки	2
7	Тема 7. Особливості виготовлення маринадів в умовах міні-виробництва. Продуктові розрахунки	2
8	Тема 8. Особливості виготовлення конфітурів, джемів та варення в умовах міні-виробництва. Продуктові розрахунки	2
9	Тема 9. Особливості виготовлення цукатів в умовах міні-виробництва. Продуктові розрахунки	2
10	Тема 10. Особливості виробництва безалкогольних напоїв в умовах міні-виробництва. Продуктові розрахунки	2
Змістовий модуль 3. «Технологія виготовлення пива та харчової продукції з сировини тваринного походження в умовах міні-виробництва»		
11	Тема 11. Особливості виготовлення спиртованих напівфабрикатів в умовах міні-виробництва. Продуктові розрахунки	2
12	Тема 12. Особливості виготовлення пива в умовах міні-виробництва. Продуктові розрахунки	2
13	Тема 13. Особливості виготовлення молочної продукції в умовах міні-виробництва. Продуктові розрахунки	2
14	Тема 14. Особливості виготовлення ковбасних виробів в умовах міні-виробництва. Продуктові розрахунки	2
15	Тема 15. Особливості виготовлення заморожених виробів із тіста в умовах міні-виробництва. Продуктові розрахунки	2
	Разом	30

5. Теми самостійної роботи

№ з/п	Назва теми	Кількість годин
1	Тема 1. Загальна характеристика міні виробництв харчових продуктів в Україні	5

2	Тема 2. Виробництво хлібобулочних, кондитерських та кулінарних виробів на міні виробництвах	5
3	Тема 3. Технології виготовлення заморожених тістових напівфабрикатів	5
4	Тема 4. Технологія переробки та використання фруктов-ягідної та овочевої сировини в умовах міні підприємств	5
5	Тема 5. Технологія консервованих обідніх страв та напівфабрикатів для харчової промисловості	5
6	Тема 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
	Разом	60

6. Засоби діагностики результатів навчання:

- екзамен;
- модульні тести;
- захист практичних робіт;
- інші види (презентаційний матеріал).

7. Методи навчання:

- словесний метод (лекція, дискусія, співбесіда тощо);
- практичний метод (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);

8. Методи оцінювання.

- екзамен;
- усне або письмове опитування;
- модульне тестування;
- захист практичних робіт;
- презентації

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»

8.1. Розподіл балів за видами навчальної діяльності

Тема	Результати навчання	Оцінювання
6 семестр		
Змістовий модуль 1. «Технологія виготовлення хліба та хлібобулочних виробів в умовах міні-виробництв»		
Пр.р. 1. Основні технологічні поняття та терміни харчової промисловості. Характеристика сировини	ПРН 5, 6 Знати: Знати класифікацію міні-виробництв та особливості їх роботи. Розуміти перспективи розвитку даних технологій в Україні. Знати загальні характеристики пекарень, вимоги до приміщення та обладнання, асортимент та особливості виготовлення хліба і хлібобулочних, кондитерських та кулінарних виробів на міні-виробництвах Знати особливості виготовлення заморожених тістових напівфабрикатів на міні-виробництвах. Вміти виконувати продуктові розрахунки.	10
Пр.р. 2. Особливості виготовлення житнього хліба в умовах міні-виробництв. Продуктові розрахунки		10
Пр.р. 3. Особливості виготовлення хлібобулочних виробів в умовах міні-виробництв. Продуктові розрахунки		10
Пр.р. 4. Особливості виготовлення пончиків, донатсів, берлінерів в умовах міні-виробництв. Продуктові розрахунки		10
Пр.р. 5. Особливості виготовлення квасу в умовах міні-виробництв. Продуктові розрахунки		10
Самостійна робота Загальна характеристика міні виробництв харчових продуктів в Україні. Виробництво хлібобулочних, кондитерських та кулінарних виробів на міні виробництвах. Технології виготовлення заморожених тістових напівфабрикатів.		20
Модульна контрольна робота 1.		30
Всього за модулем 1		100
Змістовий модуль 2. «Технологія виготовлення харчової продукції з плодово-ягідної та овочевої сировини в умовах міні-виробництв»		
Пр.р. 6. Особливості виготовлення ферментованих овочів в умовах міні-виробництв. Продуктові розрахунки	ПРН 5,6 Знати характеристику фруктово-ягідної та овочевої сировини та продуктів її переробки, етапи підготовки її до виробництва, режими та терміни зберігання, правила товарного сусідства. Знати класифікацію консервованої продукції, асортимент та особливості виготовлення консервованих обідніх страв та напівфабрикатів для харчової промисловості в умовах міні-виробництв.	10
Пр.р. 7. Особливості виготовлення маринадів в умовах міні-виробництв. Продуктові розрахунки		10
Пр.р. 8. Особливості виготовлення конфітурів,		10

джемів та варення в умовах міні-виробництв. Продуктові розрахунки	Знати особливості виготовлення переробленої продукції з фруктів та ягід в умовах міні-виробництв	
Пр.р. 9. Особливості виготовлення цукатів в умовах міні-виробництв. Продуктові розрахунки	Знати особливості виготовлення заморожених напівфабрикатів із рослинної сировини в умовах міні-виробництв	10
Пр.р. 10. Особливості виробництва безалкогольних напоїв в умовах міні-виробництв. Продуктові розрахунки	Знати асортимент та особливості виготовлення охолоджених десертів в умовах міні-виробництв	10
Самостійна робота. Технологія переробки та використання фруктово-ягідної та овочевої сировини в умовах міні підприємств. Технологія консервованих обідених страв та напівфабрикатів для харчової промисловості. Технологія виготовлення переробленої продукції з фруктів та ягід в умовах міні-виробництв. Виробництво заморожених напів-фабрикатів з рослинної сировини в умовах міні-виробництв. Технологія виробництва холодних десертів.	Вміти виконувати продуктові розрахунки	20
Модульна контрольна робота 2.		30
Всього за модулем 2		100
Змістовий модуль 3. «Технологія виготовлення пива та харчової продукції з сировини тваринного походження в умовах міні-виробництв»		
Тема 11. Особливості виготовлення спиртованих напівфабрикатів в умовах міні-виробництв. Продуктові розрахунки	ПРН 5,6 Знати особливості виготовлення оздоблювальних напівфабрикатів на міні-виробництвах Знати особливості виготовлення крафтового пива Знати особливості виготовлення крафтових сирів Знати особливості виготовлення крафтових ковбасних виробів та напівфабрикатів Вміти виконувати продуктові розрахунки	10
Тема 12. Особливості виготовлення пива в умовах міні-виробництв. Продуктові розрахунки		10
Тема 13. Особливості виготовлення молочної продукції в умовах міні-виробництв. Продуктові розрахунки		10
Тема 14. Особливості виготовлення ковбасних виробів в умовах міні-виробництв. Продуктові розрахунки		10
Тема 15. Особливості виготовлення заморожених		10

виробів із тіста в умовах міні-виробництв. Продуктові розрахунки		
Самостійна робота. Технологія виробництв оздоблювальних напівфабрикатів. Технологія крафтового пива. Технологія виробництва крафтових сирів. Особливості виготовлення м'ясних продуктів на міні-підприємствах.		20
Модульна контрольна робота 3.		30
Всього за модулем 3		100
Навчальна робота	$(M1 + M2 + M3) / 3 \cdot 0,7 \leq 70$	
Разом за семестр		70
Екзамен		30
Всього за курс		100

8.2. Шкала оцінювання знань здобувача вищої освіти

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

8.3. Політика оцінювання

Політика щодо дедлайнів та перескладання	Пропущенні практичні заняття повинні бути відпрацьовані самостійно, виконані роботи здаються через навчальний портал університету на перевірку викладачу. Роботи, які здаються із порушенням термінів без поважних причин, оцінюються на нижчу оцінку. Перескладання модулів відбувається із дозволу лектора за наявності поважних причин (н-д, лікарняний).
Політика щодо академічної доброчесності	Списування під час контрольних робіт та екзаменів заборонені (в т.ч. із використанням мобільних девайсів). Індивідуальні завдання (есе, презентації тощо), що передбачають роботу з джерелами, повинні мати коректні текстові посилання на першоджерело.
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).

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

1. 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.
2. 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.
3. 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.
4. 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.
5. 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.
6. Технологія виробництва та переробки продукції тваринництва: підручник / В. І. Ладики, Л. М. Хмельничий, В. В. Повод та ін. ; за заг. ред. В. І. Ладики, Л. М. Хмельничого ; Сум. нац. аграр. ун-т. Одеса : Олді+, 2023. 244 с.
7. 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.
8. Інноваційні харчові інгредієнти у технологіях молочних та молоковмісних 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.
9. Віннікова Л. Г. Безпечність і якість м'ясних продуктів в сучасних та майбутніх технологіях: монографія. Київ: Освіта України, 2021. 148 с.