



СИЛАБУС ДИСЦИПЛІНИ «Міні-технології харчових виробництв»

Ступінь вищої освіти - Бакалавр
Спеціальність 241– «Готельно-ресторанна справа»
Освітня програма «Готельно-ресторанний бізнес»
Рік навчання 4, семестр 7
Форма навчання денна
Кількість кредитів ЄКТС 4
Мова викладання українська

Лектор курсу
Контактна інформація
лектора (e-mail)
Сторінка курсу в eLearn

Сердюк Марина Єгорівна
професор кафедри готельно-ресторанної справи та туризму
maryna.serdiuk@nubip.edu.ua
<https://elearn.nubip.edu.ua/course/view.php?id=5187>

ОПИС ДИСЦИПЛІНИ (до 1000 друкованих знаків)

Дисципліна «Міні-технології харчових виробництв» відноситься до дисциплін вільного вибору студентів зі спеціальності, та сприятиме поглибленню знань про організацію сучасного харчування. Метою курсу є формування системи знань з міні-технологій харчових виробництв із сировини рослинного та тваринного походження. Завдання курсу полягають у вивченні особливостей підготовки сировини до виробництва, процесів і закономірностей, які впливають на якість виробленої продукції та обґрунтування параметрів основних технологічних операцій виробництва харчової продукції в умовах міні-виробництв. Серед основних розділів курсу детально досліджується виробництво хлібобулочних, кондитерських та кулінарних виробів, технології виготовлення заморожених тістових напівфабрикатів, технологія переробки та використання фруктових-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.

КОМПЕТЕНТНОСТІ ОП

- *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):*
ЗК8: Навики здійснення безпечної діяльності
- *фахові (спеціальні) компетентності (СК):*

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

СК 09. Здатність здійснювати підбір технологічного устаткування та обладнання, вирішувати питання раціонального використання просторових та матеріальних ресурсів.

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) ОП:*

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

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 07. Організовувати процес обслуговування споживачів готельних та ресторанних послуг на основі використання сучасних інформаційних, комунікаційних і сервісних технологій та дотримання стандартів якості і норм безпеки.

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

ПРН 10. Розробляти нові послуги (продукцію), використовуючи сучасні технології виробництва та обслуговування споживачів.

ПРН 20. Розуміти вимоги до діяльності за спеціальністю, зумовлені необхідністю забезпечення сталого розвитку України, її зміцнення як демократичної, соціальної, правової держави.

ПРН 23. Розуміти і реалізовувати пропозиції з удосконалення організації обслуговування та технологічного процесу виробництва продукції і послуг в сільських оселях з урахуванням регіональних особливостей та національних традицій.

СТРУКТУРА КУРСУ

Тема	Години (лекції/лабораторні, практичні, семінарські)	Результати навчання	Завдання	Оцінювання
7 семестр				
Змістовий модуль 1. «Технологія виготовлення хліба та хлібобулочних виробів в умовах міні-виробництва»				
Тема 1. Загальна характеристика міні-виробництв харчових продуктів в Україні	2/2	Знати класифікацію міні-виробництв та особливості їх роботи Розуміти перспективи розвитку даних технологій в Україні.	Опрацювати теоретичні питання. Виконати практичну роботу 1 «Основні технологічні поняття та терміни харчової промисловості. Характеристика сировини». Опитування, дискусії.	5
Тема 2. Виробництво хлібобулочних, кондитерських та кулінарних виробів в умовах міні-виробництв	6/6	Знати загальні характеристики пекарень, вимоги до приміщення та обладнання, асортимент та особливості виготовлення хліба і хлібобулочних, кондитерських та кулінарних виробів на міні-виробництвах Вміти виконувати продуктивні розрахунки	Опрацювати теоретичні питання. Виконати практичну роботу 2 «Особливості виготовлення житнього хліба в умовах міні-виробництв. Продуктові розрахунки» Виконати практичну роботу 3 «Особливості виготовлення хлібобулочних виробів в умовах міні-виробництв. Продуктові розрахунки» Виконати практичну роботу 4 «Особливості виготовлення борошняних кондитерських виробів в умовах міні-виробництв. Продуктові розрахунки» Опитування, дискусії, доповіді	10
Тема 3. Технології	2/2	Знати особливості виготовлення заморожених	Опрацювати теоретичні питання.	5

виготовлення заморожених тістових напівфабрикатів		тістових напівфабрикатів на міні-виробництвах. Вміти виконувати продуктові розрахунки	Виконати практичну роботу 5 «Особливості виготовлення квасу в умовах міні-виробництв. Продуктові розрахунки» Опитування, доповіді, дискусії. Виконання самостійної роботи (в.т.ч. веlearn)	
Разом за змістовим модулем 1	10/10			20
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	2/2	Знати характеристику фруктово-ягідної та овочевої сировини та продуктів її переробки, етапи підготовки її до виробництва, режими та терміни зберігання, правила товарного сусідства. Вміти виконувати продуктові розрахунки	Опрацювати теоретичні питання. Виконати практичну роботу 6 «Особливості виготовлення ферментованих овочів в умовах міні-виробництв. Продуктові розрахунки» Опитування, дискусії, доповіді	5
Тема 5. Технологія консервованих обідених страв та напівфабрикатів для харчової промисловості	2/2	Знати класифікацію консервованої продукції, асортимент та особливості виготовлення консервованих обідених страв та напівфабрикатів для харчової промисловості в умовах міні-виробництв. Вміти виконувати продуктові розрахунки	Опрацювати теоретичні питання. Виконати практичну роботу 7 «Особливості виготовлення маринадів в умовах міні-виробництв. Продуктові розрахунки». Опитування, доповіді, дискусії	5
Тема 6. Технологія виготовлення переробленої продукції з фруктів та	2/2	Знати особливості виготовлення переробленої продукції з фруктів та ягід в	Опрацювати теоретичні питання. Виконати практичну роботу 8 «Особливості	5

ягід в умовах міні-виробництв		умовах міні-виробництв Вміти виконувати продуктивні розрахунки	виготовлення конфітурів, джемів та варення в умовах міні-виробництв. Продуктивні розрахунки» Опитування, доповіді, дискусії	
Тема 7. Виробництво заморожених напівфабрикатів з рослинної сировини в умовах міні-виробництв	2/2	Знати особливості виготовлення заморожених напівфабрикатів із рослинної сировини в умовах міні-виробництв Вміти виконувати продуктивні розрахунки	Опрацювати теоретичні питання. Виконати практичну роботу 9 «Особливості виготовлення цукатів в умовах міні-виробництв. Продуктивні розрахунки» Опитування, доповіді, дискусії	5
Тема 8. Технологія виробництва холодних десертів	2/2	Знати асортимент та особливості виготовлення охолоджених десертів в умовах міні-виробництв Вміти виконувати продуктивні розрахунки	Опрацювати теоретичні питання. Виконати практичну роботу 10 «Особливості виробництва безалкогольних напоїв в умовах міні-виробництв. Продуктивні розрахунки» Опитування, доповіді, дискусії	5
Разом за змістовим модулем 2	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	2/2	Знати особливості виготовлення оздоблювальних напівфабрикатів на міні-виробництвах Вміти виконувати продуктивні розрахунки	Опрацювати теоретичні питання. Виконати практичну роботу 11 «Особливості виготовлення спиртованих напівфабрикатів в умовах міні-виробництв. Продуктивні розрахунки» Опитування, доповіді, дискусії	5
Тема 9. Технологія крафтового пива	2/2	Знати особливості виготовлення крафтового пива	Опрацювати теоретичні питання. Виконати	5

		Вміти виконувати продуктові розрахунки	практичну роботу 12 «Особливості виготовлення пива в умовах міні-виробництв. Продуктові розрахунки» Опитування, доповіді, дискусії	
Тема 10. Технологія крафтового виробництва сирів	2/2	Знати особливості виготовлення крафтових сирів Вміти виконувати продуктові розрахунки	Опрацювати теоретичні питання. Виконати практичну роботу 13 «Особливості виготовлення молочної продукції в умовах міні-виробництв. Продуктові розрахунки» Опитування, доповіді, дискусії	5
Тема 11. Особливості виготовлення м'ясних продуктів на міні-підприємствах	4/4	Знати особливості виготовлення крафтових ковбасних виробів та напівфабрикатів Вміти виконувати продуктові розрахунки	Опрацювати теоретичні питання. Виконати практичну роботу 14 «Особливості виготовлення ковбасних виробів в умовах міні-виробництв. Продуктові розрахунки» Виконати практичну роботу 15 «Особливості виготовлення заморожених виробів із тіста в умовах міні-виробництв. Продуктові розрахунки» Опитування, доповіді, дискусії	10
Разом за змістовим модулем 3	10/10			25
Всього за семестр	30/30			70
Екзамен				30
Всього за курс	120 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). Індивідуальні творчі завдання, презентації, реферативні повідомлення повинні мати коректні текстові посилання на використану літературу та джерела.
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 СТУДЕНТІВ

Рейтинг здобувача вищої освіти, 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

РЕКОМЕНДОВАНІ ДЖЕРЕЛА ІНФОРМАЦІЇ

основні

1. Технологія борошняних кондитерських і хлібобулочних виробів: Навч. Посіб./За заг. Ред.. Г.М.Лисюк - Суми: ВТД «Університетська освіта», - 2009. 464 с.
2. Драгилев А.И. Сезанов Я.М. Производство мучных кондитерских изделий. - ХМ: ДеЛи, 2000. - 450 с.
3. Гончаров М.А., Сазонов О.З., Толкачев В.Й. Власна пекарня. - Х.: Факт, 2002. - 255 с.
4. Калайда К. В., Матенчук Л. Ю., Найченко В. М., Токар А. Ю., Харченко З. М., Загорко Н. П., Сердюк М. Є., Прісс О. П., Кюрчева Л. М., Сухаренко О. І. Технології зберігання, консервування та переробки плодів і овочів: підручник. Мелітополь: видавничо-поліграфічний центр «Люкс», 2017. 291с.
5. Осокіна Н. М., Гайдай Г. С. Технологія зберігання і переробки продукції рослинництва: підручник. Умань, 2005. 614 с.
6. Технохімічний контроль сировини та хлібобулочних і макаронних виробів : навч. посібник / за ред. чл.-кор. НААН В.І. Дробот – К.: Кондор. – Видавництво, 2015. – 912 с.
7. Теоретичні основи харчових технологій : навч. посіб. / Л.Л. ТОВАЖНЯНСЬКИЙ, В.А. ДОМАРЕЦЬКИЙ, А.М. КУЦ та ін.; за ред. Л.Л. ТОВАЖНЯНСЬКОГО. - Харків: НТУ «ХП», 2010. – 720 с.

8. Технологія та лабораторний практикум кондитерських виробів і харчових концентратів : навч. посіб./ за ред. проф. А. М. Дорохович і проф. В. М. Ковбаси. – К. : Фірма «ІНКОС», 2015. – 632 с.
9. Устаткування закладів ресторанного господарства: підручник / В. Ф. Доценко, В. О. Губеня – К. : Кондор, 2016. — 635 с.
10. Харчові добавки та цукристі речовини в технології хлібобулочних виробів [Текст] : монографія / В. І. Дробот, О. А. Білик, Н. І. Савчук, Ю. В. Бондаренко ; за ред. В. І. Дробот ; М-во освіти і науки України, Нац. ун-т харч. технол. — Київ : АртЕк, 2017. — 253 с.
11. Віннікова, Л. Г. Теорія і практика переробки м'яса / Л. Г. Віннікова. – Одеса: СМІЛ, 2000. – 176 с.
12. Домарецький, В.А. Технологія солоду і пива [Текст] – К.: ІНКОС, 2004. – 426 с.
13. Перцевий Ф.В., Камсуліна Н.В., Колеснікова М.Б., Янчева М.О., Гурський П.В., Тіщенко Л.М. Технологія продукції харчових виробництв: навч. посіб. Харків: ХДУХТ, 2006. 318 с.
14. Домарецький В. А. Технологія екстрактів, концентратів і напоїв із рослинної сировини: підручник. Київ: «Нова книга», 2005. 408 с.

допоміжні

15. Гончаров, М.А. Своя пекарня [Текст] / М.А. Гончаров, А.З Сазонов, В.Й. Толкачев; под ред. М.А. Гончарова. – Х.: Факт, 2002. – 256 с.
16. Власенко, В. В. Основи технології та товарознавства ковбас і м'ясокопченостей / В.В. Власенко, В.В. Крамаренко, С.В. Гирич. – Вінниця: Гіпаніс, 2001. – 276 с.
17. Гуць В. С. Технологічне устаткування готелів, готельних комплексів : підручник / В. С. Гуць, О .А. Коваль, В. А. Русавська – Київ : Видавництво Ліра-К, 2019. – 568 с.
18. Дейниченко, Г.В. Оборудование предприятий общественного питания: справочник, часть 2./ Г.В. Дейниченко, В.А. Ефимова, Г.М. Постнов. – Харьков.: "Торнадо", 2003. – 380 с.
19. Домарецький, В. А. Технологія екстрактів, концентратів і напоїв із рослинної сировини / В.А . Домарецький, В.Л .Прибильський, М.Г. Михайлов. – Вінниця, "Нова книга", 2005. – 408 с.
20. Домарецький, В. А. Технологія харчових продуктів / В.А.Домарецький, М.В. Остапчук, А.І. Українець; за ред. А.І. Українця. – К.: НУХТ, 2003. – 572 с.
21. Лабораторний практикум з технології хлібопекарського та макаронного виробництв / під ред. В.І. Дробот. - К.: Центр навч. літ-ри, 2006. - 341 с.
22. Лабораторний практикум із загальних технологій харчової промисловості: навчальний посібник / за ред. В.Ф.Доценка. Київ: Кондор-видавництво, 2016 р.-380с. (Доценко В.Ф., Сильчук Т.А., Голікова Т.П., Корецька Ю.П., Фурманова Ю.П., Усатюк О.М.).
23. Осейко М. І. Технологія рослинних олій [Текст]: Підручник, – К.: Варта, 2006. – 280 с.
24. Ромоданова, В. О. Плавлені сири / В.О. Ромоданова, Н. В. Білоус, В.Є. Зубков. – Київ, УДУХТ, 2000. –177 с.

25. Соколенко, А. І . Фізико-хімічні методи обробки сировини та продуктів харчування /А.І. Соколенко, В.Б. Костін, К.В. Васильківський та ін.; за ред. А.І. Соколенка. - К.: АртЕк, 2000. – 306 с.
26. Устаткування закладів ресторанного господарства : навч. посіб./ А. А. Мазаракі, С. Л. Шаповал, І. І. Тарасенко, О. П. Шинкаренко ; за ред.– К.: КНТЕУ, 2013. – 640 с.
27. Харчові та дієтичні добавки, прянощі та приправи у продукції ресторанного господарства [Текст] : підручник / В. Ф. Доценко, Л. Ю. Арсеньєва, Н. П. Бондар та ін. ; за ред. В. Ф. Доценка ; Нац. ун-т харч. технол. Київ : НУХТ, 2014. — 379 с.
28. Черевко, О.І. Обладнання підприємств сфери торгівлі: підруч. / О.І. Черевко, О.В. Новікова, В.О. Потапов. – К.: Ліра-К, 2010. – 648 с.
29. Черевко, О. І. Переробка сировини тваринного походження: навчальний посібник / О.І. Черевко, О.М. Сафонова, О.В. Богомолів. – Харків, Харк. держ. акад. технол. та орг. харчування, 2002. – 260 с.
30. Подпратов Г. І., Рожко В. І., Скалецька Л. Ф. Технологія зберігання та переробки продукції рослинництва: підручник. К.: Аграрна освіта, 2014. 393 с.
31. Скалецька Л. Ф., Подпратов Г. І. Біохімічні зміни продукції рослинництва при її зберіганні та переробці: навч. Посібник. К.: Видавничий центр НАУ, 2007. 288 с.
32. Подпратов Г.І., Скалецька Л. Ф., Сеньков В.С., Хилевич В. С. Зберігання і переробка продукції рослинництва: навч. посібник. К.: Мета, 2002. 495 с.

інформаційні ресурси

33. Періодичні та фахові журнали 2012 – 2022 рр.: «Зерно і хліб», «Хлібопекарська і кондитерська промисловість України», «Харчова та переробна промисловість України»,
34. World Travel & Tourism Council: [Електронний ресурс] – Режим доступу: <http://www.wttc.org/eng/Home/> - офіційний сайт WTTC.
35. <http://www.sps-info.org.ua>
36. <http://www.dssu.gov.ua>
37. <http://www.hgcsms.kharkov.ua>
38. <http://www.ses.gov.ua>
39. <http://www.quality.ua/ua>
40. <http://www.ecoinfo.ua>
41. <http://www.foodsafety.com>
42. www.food.com.ua