МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ
Донецький національний університет економіки і торгівлі імені Михайла Туган-Барановського

ЗАТВЕРДЖЕНО
на засіданні кафедри технологій в ресторанному господарстві, готельно-ресторанної справи та підприємництва
Протокол №1 від 26.08.2024 р.
Завідувач кафедри

О. А. Ніколайчук

РОБОЧА ПРОГРАМА ДИСЦИПЛІНИ «ХАРЧОВІ ТЕХНОЛОГІЇ»

Ступінь: бакалавр

Кількість кредитів ЄКТС 10

Розробник:
Слащева А. В., доцент, к. т. н.

2024 – 2025 навчальний рік

1. Опис дисципліни

Найменування показників	Характеристика дисципліни
Обов'язкова *(для студентів освітньої програми «назва освітньої програми»)* / вибіркова дисципліна	**Обов'язкова дисципліна (ОП «Ресторанні технології»)**
Семестр *(осінній / весняний)*	**осінній+весняний**
Кількість кредитів	**10**
Загальна кількість годин	**300**
Кількість модулів	**2**
Лекції, годин	**90 / 16**
Практичні / семінарські, годин	**60 / 16**
Лабораторні, годин	**-**
Самостійна робота, годин	**150 / 268**
Тижневих годин для денної форми навчання:	
аудиторних	**5/5**
самостійної роботи студента	**5/5**
Вид контролю	**екзамен / екзамен**

2. Програма дисципліни

Мета вивчення дисципліни полягає у формуванні у здобувачів вищої освіти сучасного наукового світогляду та системи спеціальних знань з основ промислових технологій харчових продуктів, розвитку навиків самостійного аналізу промислових процесів виробництва продуктів харчування в сучасних промислових умовах.

Завдання дисципліни полягає в теоретичній і практичній підготовці здобувачів ВО у сфері технологій харчових виробництв; формуванні вмінь та навичок: формування розуміння основних технологічних процесів у харчовому промисловому виробництві зернових продуктів, борошна, круп, макаронних виробів, хліба та хлібобулочних виробів, жирів і емульсійних соусів на їх основі, ковбасної продукції, рибних виробів та консервованої продукції, продукції з м'яса, риби, овочів та фруктів, впровадження прогресивних технологій виробництва харчової продукції промислового виробництва, оцінювання та контроль безпечності продукції харчових підприємств, управління технологічними процесами з метою виробництва якісної харчової продукції, використання та дотримання основних нормативних документів, що регламентують показники якості харчових продуктів в харчовій промисловості.

Предмет: сучасні основи промислових технологій харчових продуктів та процесів виробництва продуктів харчування в сучасних промислових умовах.

Зміст дисципліни розкривається в темах:

Тема 1. Наукові основи технологічних процесів. Основи переробки м'ясних продуктів

Тема 2. Технології харчової продукції з м'ясної сировини

Тема 3. Наукові основи переробки гідробіонтів
Тема 4. Наукові основи переробки молока
Тема 5. Технологія продукції на основі бобових та зернових
Тема 6. Технологія плодово-овочевих консервів та цукру
Тема 7. Технологія цукристих речовин
Тема 8. Технологія виробництва пива і квасу
Тема 9. Технологія алкогольних напоїв

3. Структура дисципліни

Назви змістових модулів і тем	Кількість годин				
	усього	у тому числі			
		л	лаб	п/с	срс
1 семестр					
Змістовий модуль 1. Наукові основи виробництва рослинної олії, зернових продуктів					
Тема 1. Технологія продукції на основі бобових та зернових	31	10		6	15
Тема 2. Технологія виробництва рослинної олії та продуктів на їх основі	34	8		6	20
Разом за змістовим модулем 1	**65**	**18**		**12**	**35**
Змістовий модуль 2. Наукові основи виробництва консервованої продукції, цукру, напоїв					
Тема 3. Технологія плодово-овочевих консервів та цукру	40	12		6	22
Тема 4. Технологія напоїв	45	12		10	23
Разом за змістовим модулем 2	**85**	**24**		**16**	**45**
Усього годин за 1 семестр	**150**	**42**		**28**	**80**
2 семестр					
Змістовий модуль 3. Наукові основи переробки м'яса					
Тема 1. Наукові основи переробки м'ясних продуктів	35	10		10	15
Тема 2. Технології харчової продукції з м'ясної сировини	35	12		8	15
Разом за змістовим модулем 3	**70**	**22**		**18**	**30**
Змістовий модуль 4. Наукові основи переробки гідробіонтів, молока					
Тема 3. Наукові основи переробки гідробіонтів	27	8		4	15
Тема 4. Наукові основи переробки молока	43	18		10	25
Разом за змістовим модулем 4	**80**	**26**		**14**	**40**
Усього годин за 2 семестр	**150**	**48**		**32**	**70**
Усього годин	**300**	**90**		**60**	**150**

4. Теми семінарських/практичних/лабораторних занять

№ з/п	Вид та тема заняття	Години
1	Семінар запитань і відповідей Технологія круп	2
2	Семінар запитань і відповідей Технологія борошна	2
3	Семінар запитань і відповідей Технологія хлібобулочних виробів	2

4	Семінар запитань і відповідей Технологія макаронних виробів	2
5	Семінар-дискусія Технологія екструдованої продукції	2
6	Семінар запитань і відповідей Технологія отримання та очищення рослинних олій	2
7	Семінар запитань і відповідей Гідратація та переетерифікація олій	2
8	Семінар-дискусія Технологія маргарину та майонезу	2
9	Семінар-дискусія Технологія консервованої продукції з плодів та овочів	2
10	Семінар запитань і відповідей Технологія цукру і цукристих речовин	2
11	Семінар запитань і відповідей Технологія квасу	2
12	Семінар запитань і відповідей Технологія пива	2
13	Семінар-дискусія Технологія алкогольних напоїв на основі продуктів бродіння винограду	2
14	Семінар запитань і відповідей Технологія алкогольних напоїв на основі зернових та іншої сировини	2
	Разом за 1 семестр	28
1	Семінар – розгорнута бесіда Загальна характеристика харчових виробництв	2
2	Семінар – обговорення Сировина м'ясної промисловості. Види м’яса, його характеристика	2
3	Семінар – обговорення Функціонально-технологічні властивості основної і допоміжної сировини	
4	Семінар – обговорення Технологія виробництва ковбасної продукції	2
5	Семінар – конференція Технологія цільном’язових м’ясопродуктів	2
6	Семінар – конференція Технологія реструктурованих м’ясопродуктів	2
7	Семінар – обговорення Технологія соління і маринування риби	2
8	Семінар – обговорення Технологія копчення, сушіння та в’ялiння риби, ікряної продукції	
9	Семінар – дискусія Технологія рибних консервів	2
10	Семінар – обговорення Способи обробки молока	2
11	Семінар – конференція Технологія питного молока й вершків	2
12	Семінар – обговорення Технологія кисломолочних напоїв та продуктів	2
13	Семінар – дискусія Технологія масла вершкового	2
14	Семінар – конференція Технологія сиру м’якого та кисломолочного	2
15	Семінар запитань і відповідей Технологія сиру твердого	2

16	Захист групових проєктів	2
	Разом за 2 семестр	32
Всього за дисципліною		60

5. Розподіл балів, які отримують студенти

- вид контролю: екзамен

Відповідно до системи оцінювання знань студентів ДонНУЕТ, рівень сформованості компетентностей студента оцінюються у випадку проведення екзамену: впродовж семестру (50 балів) та при проведені підсумкового контролю – екзамену (50 балів).

Оцінювання протягом семестру

№ теми практичного заняття	Аудиторна робота				Позааудиторна робота	Сума балів
	Тестові завдання	Обговорення теоретичних питань теми	ПМК	ЗГП*	Завдання для самостійного виконання	
1 семестр						
Змістовий модуль 1. Наукові основи виробництва рослинної олії, зернових продуктів						
Семінар 1	1	1				2
Семінар 2	1	1			1	3
Семінар 3	1	1			1	3
Семінар 4	1	1			1	3
Семінар 5		1			1	2
Семінар 6		1	10			11
Разом за змістовим модулем 1	**4**	**6**	**10**		**4**	**24**
Змістовий модуль 2. Наукові основи виробництва консервованої продукції, цукру, напоїв						
Семінар 7		1				1
Семінар 8		1			1	2
Семінар 9	1	1			1	3
Семінар 10		1			1	2
Семінар 11		1			1	2
Семінар 12		1			1	2
Семінар 13	1	1			1	3
Семінар 14		1	10			11
Разом за змістовим модулем 2	**2**	**8**	**10**		**6**	**26**
Всього годин за 1 семестр						**50**
2 семестр						
Змістовий модуль 3. Наукові основи переробки м'яса						
Семінар 1	1				1	2
Семінар 2	1				1	2
Семінар 3	1				1	2
Семінар 4	1				1	2

Семінар 5		1				1
Семінар 6		1				1
Семінар 7		1			1	2
Семінар 8		1			1	2
Семінар 9		1	5			7
Разом за змістовим модулем 3	**4**	**5**	**5**		**6**	**20**
Змістовий модуль 4. Наукові основи переробки гідробіонтів, молока						
Семінар 10		1			1	2
Семінар 11	1	1				2
Семінар 12		1			1	2
Семінар 13	1	1				3
Семінар 14	1	1			1	3
Семінар 15		1	7			8
Семінар 16		1		10		10
Разом за змістовим модулем 4	**3**	**7**	**7**	**10**	**3**	**30**
Всього годин за 2 семестр	**7**	**12**	**12**	**10**	**9**	**50**

Оцінювання студентів протягом семестрів (заочна форма навчання)

Поточне тестування та самостійна робота			Підсумковий тест (екзамен)	Сума в балах
Змістовий модуль 1 або 3	Змістовий модуль 2 або 4	Індивідуальне завдання	50	100
25	25	-		

Загальне оцінювання результатів вивчення навчальної дисципліни

Для виставлення підсумкової оцінки визначається сума балів, отриманих за результатами екзамену та за результатами складання змістових модулів. Оцінювання здійснюється за допомогою шкали оцінювання загальних результатів вивчення дисципліни (модулю).

Оцінка		
100-бальна шкала	**Шкала ЄКТС**	**Національна шкала**
90-100	A	5, «відмінно»
80-89	B	4, «добре»
75-79	C	
70-74	D	3, «задовільно»
60-69	E	
35-59	FX	2, «незадовільно»
0-34	F	