

МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ

**ВІДОКРЕМЛЕНИЙ СТРУКТУРНИЙ ПІДРОЗДІЛ
«ХАРКІВСЬКИЙ ФАХОВИЙ КОЛЕДЖ ХАРЧОВОЇ
ПРОМИСЛОВОСТІ
ДЕРЖАВНОГО БІОТЕХНОЛОГІЧНОГО УНІВЕРСИТЕТУ»**

КАТАЛОГ ВИБІРКОВИХ ДИСЦИПЛІН НА 2025-2026 НАВЧАЛЬНИЙ РІК

Спеціальність: 181 Харчові технології

Освітньо-професійна програма: Виробництво хліба, кондитерських,
макаронних виробів і харчових
концентратів

Розглянуто і затверджено
на засіданні методичної ради
коледжу
Протокол № 8
«26» лютого 2025 р.

м. Харків, 2025

ЗМІСТ

ВК1. Загальна технологія харчових виробництв	3
Сировинні ресурси харчових виробництв.....	6
Вхідний контроль сировини харчових виробництв	9
ВК2. Основи менеджменту	12
Зовнішньоекономічна діяльність.	14
Бізнес-етика та ділові комунікації.	16
ВК3. Кондитерське мистецтво.....	18
Новітні технології в галузі.....	21
Крафтова випічка.....	24
ВК4. Технохімічний контроль виробництва.	27
Контроль якості та безпека продукції галузі	30

Назва компоненту: **Загальна технологія харчових виробництв**



Назва циклової комісії: 05 харчових технологій
Викладач: Чуйкова С.В.

1. Мета та завдання.

Метою є формування у майбутніх фахівців загальних теоретичних та практичних знань щодо фізико-хімічних і технологічних властивостей сировини для виготовлення високоякісної харчової продукції різноманітного асортименту та їх змін під дією технологічних факторів; вимог нормативної документації до якості сировини та виготовлених з неї готових продуктів; організації технологічного процесу виготовлення продуктів за сучасними технологіями та оцінювання їх якості відповідно до вимог нормативних документів.

Завдання:

- ознайомити студентів з сучасним станом і тенденціями розвитку харчової промисловості України;
- дати студентам необхідні знання про склад та властивості сировини, допоміжних матеріалів та технологічні процеси виробництва харчової продукції;
- акцентувати увагу на отриманні високоякісної та безпечної продукції, як головному завданні спеціалістів харчової галузі;

Борошно пшеничне ДСТУ .004 – 99	Борошно житнє ГОСТ 7045 – 90
• Вищого сорту; • Першого сорту; • Другого сорту; • Оббивне.	• Сіяне; • Оббивне; • Обдирне.



2. Обсяг курсу.

Кредитів ECTS - 4.
Загальна кількість годин – 120
Аудиторних годин - 58
Рік навчання – 1-й.
Семестр – 2-й.
Підсумковий контроль – залік.



3. Короткий зміст.

Сформовані компетенції випускника:

- Здатність здійснювати виробництва харчової продукції на основі розуміння сутності перетворень основних компонентів продовольчої сировини впродовж технологічного процесу.
- Здатність застосовувати практичні уміння і навички під час виробництва якісної і безпечної продукції.

Виявляти причини виникнення виробничих ситуацій і знаходити шляхи їх вирішення.

4. Система оцінювання.

Національна шкала 5 (відмінно)
Середня арифметична 4,5-5
100-бальна рейтингова 90-100

Оцінка «відмінно» ставиться, якщо здобувач освіти:

- ☐ виявляє глибокі знання з освітньої компоненти;

- ☐ виявляє повне розуміння матеріалу, обґрунтовує свої думки, реалізує знання на практиці, наводить необхідні приклади не тільки за підручником, а й самостійно складені;
- ☐ викладає матеріал послідовно й правильно, опираючись на нормативні державні акти та загальноприйняті норми поведінки у суспільстві;
- ☐ уміє аналізувати, співставляти і порівнювати життєві ситуації, творчо вирішує ситуативні та психологічні задачі;
- ☐ знає об'єкт вивчення дисципліни, володіє основною термінологією, дає правильні визначення поняттям, що входять до усіх напрямів вивчення освітньої компоненти;
- ☐ володіє теоретичними знаннями та практичними навичками із культури міжособистісного спілкування, подолання конфліктних ситуацій;
- ☐ уміє характеризувати морально-етичні ситуації, соціально-біологічні проблеми людини, морально-психологічні відносини, гендерні ролі;

Національна шкала 4 (добре)

Середня арифметична 3,5-4,4

100-бальна рейтингова 74-89

Оцінка «добре» ставиться, якщо здобувач освіти:

- ☐ в цілому виявляє достатній рівень знань з освітньої компоненти;
- ☐ володіє знаннями з питань правової та моральної культури професійного спілкування, подолання конфліктних ситуацій в особистих стосунках;
- ☐ на достатньому рівні може вирішувати ситуативні та психолого-педагогічні задачі;
- ☐ володіє умінням дати загальну характеристику морально -етичним ситуаціям, соціально-біологічним та морально-психологічним проблемам людини;
- ☐ визначає на достатньому рівні знання основних термінів та понять з розділів освітньої компоненти;
- ☐ на достатньому рівні може виконувати завдання для закріплення теоретичних відомостей, набутих умінь і навичок з освітньої компоненти.

Національна шкала 3 (задовільно)

Середня арифметична 2,5-3,4

100-бальна рейтингова 60-73

Оцінка «задовільно» ставиться, якщо здобувач освіти :

- ☐ володіє задовільними знаннями щодо історії розвитку, законодавства та суспільних норм в Україні;
- ☐ розуміє поняття «етика» та «мораль», володіє елементарними термінами та поняттями з освітньої компоненти;
- ☐ під час відповіді або рішення ситуативних та психолого-педагогічних задач виявляє поверхневність знань, відсутність аргументації доведень, не розрізняє основну і другорядну інформацію.

Національна шкала 2 (незадовільно)

Середня арифметична 0,1-2,4

100-бальна рейтингова 1-59

Оцінка «незадовільно» ставиться, якщо здобувач освіти:

- ☐ не володіє елементарними поняттями та термінами з освітньої компоненти;
- ☐ не може знайти рішення ситуативних та психолого-педагогічних задач;
- ☐ під час усних відповідей не виявляє елементарних теоретичних знань з освітньої компоненти;
- ☐ під час закріплення матеріалу не дбає про набуття практичних умінь та навичок з освітньої компоненти.

5. Основні інформаційні джерела.

1. Загальна технологія харчових виробництв у прикладах і задачах : підруч. / ТОВАЖНЯНСЬКИЙ Л. Л., БУХКАЛО С. І., КАПУСТЕНКО П. О. та ін. – Київ : Центр учбової літератури, 2005. – 496 с.
2. Технологія продукції харчових виробництв: навч. посіб. / Ф. В. Перцевий, Н. В. Камсуліна, М. Б. Колеснікова та ін.; під ред. Ф. В. Перцевого. – Харків : ХДУХТ, 2006. – 318 с.
3. Сирохман І. В. Товарознавство продовольчих товарів: підруч. / І. В. Сирохман. – Харків: Світ книг, 2016. – 713 с.
4. Дробот В. І. Технологія хлібопекарського виробництва: підруч. / В. І. Дробот. – Київ : Логос, 2002. – 364 с.
5. Дробот В. І. Технологія галузі (хлібопекарське виробництво) : курс лекцій / Дробот В. І., Степаненко Т. О. – Київ : НУХТ, 2006. – 547 с.
6. Новікова О. В. Технологія виробництва хлібобулочних і борошняних кондитерських виробів. Книга 1. Технологія виробництва хлібобулочних виробів : підруч. / О. В. Новікова. – Харків : Світ книг, 2019. – 376 с.
7. Новікова О. В. Технологія виробництва хлібобулочних і борошняних кондитерських виробів. Книга 2. Технологія виробництва борошняних кондитерських виробів : підруч. / О. В. Новікова. – Харків : Світ книг, 2019. – 398 с.
8. Новікова О. В. Технологія виробництва хлібобулочних і борошняних кондитерських виробів: навч. посіб. / О. В. Новікова. – Київ: Ліра-К, 2013. – 538 с.
9. Ростовський В. С. Технологія виробництва борошняних кондитерських виробів: навч. посіб. / Ростовський В. С., Новікова О. В. – Київ : Ліра-К, 2009. – 574 с.

Назва компоненту: **Сировинні ресурси харчових виробництв**

Назва циклової комісії: 05 харчових технологій
Викладач: Чуйкова С.В.



1. Мета та завдання.

Мета: надання студентам теоретичних, практичних знань при вивченні хімічного складу сировини хлібопекарського, кондитерського, макаронного виробництва та харчових концентратів, молочних, м'ясних продуктів.

Лабораторний практикум передбачає лабораторні дослідження різноманітної сировини. Завдання: придбання базових знань фундаментальних наук в обсязі, необхідному для засвоєння загально - професійних дисциплін; мати здатність використовувати професійно-профільовані знання для контролю виробництв.



2. Обсяг курсу.

Кредитів ECTS - 4.
Загальна кількість годин – 120
Аудиторних годин - 58
Рік навчання – 1-й.
Семестр – 2-й.
Підсумковий контроль – залік.

3. Короткий зміст.

Курс спрямований на оволодіння теоретичними основами знань про основні види й особливості ділового протоколу, етикету, методами збору і аналізу інформації, ведення переговорів і листування, володіння вербальними і невербальними методами спілкування, застосування норм міжнародного ділового протоколу та етикету у рамках ділових корпоративних контактів.

Про що дізнаються здобувачі освіти?

- Про спілкування як інструмент професійної комунікації, етапи спілкування, сутність комунікацій і комунікативного процесу.
- Про вербальні та невербальні засоби спілкування.
- Про підготовку і проведення ділових переговорів, нарад та інших форм колективного обговорення ділових проблем.
- Про особливості управління та підприємництва.
- Про формальні та неформальні стосунки з колегами, підлеглими, керівниками
- Про стиль і манери бізнесмена
- Про діловий протокол у міжнародних стосунках

4. Система оцінювання

Національна шкала 5 (відмінно)
Середня арифметична 4,5-5
100-бальна рейтингова 90-100

Оцінка «відмінно» ставиться, якщо здобувач освіти:

- ☐ виявляє глибокі знання з освітньої компоненти;
- ☐ виявляє повне розуміння матеріалу, обґрунтовує свої думки, реалізує знання на практиці, наводить необхідні приклади не тільки за підручником, а й самостійно складені;

- ☐ викладає матеріал послідовно й правильно, опираючись на нормативні державні акти та загальноприйняті норми поведінки у суспільстві;
- ☐ уміє аналізувати, співставляти і порівнювати життєві ситуації, творчо вирішує ситуативні та психологічні задачі;
- ☐ знає об'єкт вивчення дисципліни, володіє основною термінологією, дає правильні визначення поняттям, що входять до усіх напрямів вивчення освітньої компоненти;
- ☐ володіє теоретичними знаннями та практичними навичками із культури міжособистісного спілкування, подолання конфліктних ситуацій;
- ☐ уміє характеризувати морально-етичні ситуації, соціально-біологічні проблеми людини, морально-психологічні відносини, гендерні ролі;

Національна шкала 4 (добре)

Середня арифметична 3,5-4,4

100-бальна рейтингова 74-89

Оцінка «добре» ставиться, якщо здобувач освіти:

- ☐ в цілому виявляє достатній рівень знань з освітньої компоненти;
- ☐ володіє знаннями з питань правової та моральної культури професійного спілкування, подолання конфліктних ситуацій в особистих стосунках;
- ☐ на достатньому рівні може вирішувати ситуативні та психолого-педагогічні задачі;
- ☐ володіє умінням дати загальну характеристику морально -етичним ситуаціям, соціально-біологічним та морально-психологічним проблемам людини;
- ☐ визначає на достатньому рівні знання основних термінів та понять з розділів освітньої компоненти;
- ☐ на достатньому рівні може виконувати завдання для закріплення теоретичних відомостей, набутих умінь і навичок з освітньої компоненти.

Національна шкала 3 (задовільно)

Середня арифметична 2,5-3,4

100-бальна рейтингова 60-73

Оцінка «задовільно» ставиться, якщо здобувач освіти :

- ☐ володіє задовільними знаннями щодо історії розвитку, законодавства та суспільних норм в Україні;
- ☐ розуміє поняття «етика» та «мораль», володіє елементарними термінами та поняттями з освітньої компоненти;
- ☐ під час відповіді або рішення ситуативних та психолого-педагогічних задач виявляє поверхневість знань, відсутність аргументації доведень, не розрізняє основну і другорядну інформацію.

Національна шкала 2 (незадовільно)

Середня арифметична 0,1-2,4

100-бальна рейтингова 1-59

Оцінка «незадовільно» ставиться, якщо здобувач освіти:

- ☐ не володіє елементарними поняттями та термінами з освітньої компоненти;
- ☐ не може знайти рішення ситуативних та психолого-педагогічних задач;
- ☐ під час усних відповідей не виявляє елементарних теоретичних знань з освітньої компоненти;
- ☐ під час закріплення матеріалу не дбає про набуття практичних умінь та навичок з освітньої компоненти.

5. Основні інформаційні джерела.

1. Загальна технологія харчових виробництв у прикладах і задачах : підруч. / ТОВАЖНЯНСЬКИЙ Л. Л., БУХКАЛО С. І., КАПУСТЕНКО П. О. та ін. – Київ : Центр учбової літератури, 2005. – 496 с.
2. Технологія продукції харчових виробництв: навч. посіб. / Ф. В. Перцевий, Н. В. Камсуліна, М. Б. Колеснікова та ін.; під ред. Ф. В. Перцевого. – Харків : ХДУХТ, 2006. – 318 с.

- 3.Сирохман І. В. Товарознавство продовольчих товарів: підруч. / І. В. Сирохман. – Харків: Світ книг, 2016. – 713с
- 4.Дробот В. І. Технологія хлібопекарського виробництва: підруч. / В. І. Дробот. – Київ : Логос, 2002. – 364 с.
- 5.Дробот В. І. Технологія галузі (хлібопекарське виробництво) : курс лекцій / Дробот В. І., Степаненко Т. О. – Київ : НУХТ, 2006. – 547 с.
- 6.Новікова О. В. Технологія виробництва хлібобулочних і борошняних кондитерських виробів. Книга 1. Технологія виробництва хлібобулочних виробів : підруч. / О. В. Новікова. – Харків : Світ книг, 2019. – 376 с.
- 7.Новікова О.В. Технологія виробництва хлібобулочних і борошняних кондитерських виробів. Книга 2. Технологія виробництва борошняних кондитерських виробів : підруч. / О. В. Новікова. – Харків : Світ книг, 2019. – 398 с.
- 8.Новікова О. В. Технологія виробництва хлібобулочних і борошняних кондитерських виробів: навч. посіб. / О. В. Новікова. – Київ: Ліра-К, 2013. – 538 с.
- 9.Ростовський В. С. Технологія виробництва борошняних кондитерських виробів: навч. посіб. / Ростовський В. С., Новікова О. В. – Київ : Ліра-К, 2009. – 574 с

Назва компоненту: **Вхідний контроль сировини харчових виробництв**

Назва циклової комісії: 05 харчових технологій
Викладач: Чуйкова С.В.



1. Мета та завдання.

Метою освітньої компоненти є формування у здобувачів цілісного уявлення про організацію вхідного контролю на підприємствах харчової промисловості; отримання здобувачами знань про якісні показники сировини для окремих галузей харчової та переробної промисловості, принципів визначення відповідності якості сировини вимогам нормативної документації; набуття здобувачами практичних навичок, необхідних для майбутньої ефективної технологічної, організаційної, пошуково-дослідної діяльності.



2. Обсяг курсу.

Кредитів ECTS - 4.
Загальна кількість годин – 120
Аудиторних годин - 58
Рік навчання – 1-й.
Семестр – 2-й.
Підсумковий контроль – залік.



3. Короткий зміст.

Здобувачі повинні знати:

- знати і розуміти основні концепції, теоретичні та практичні проблеми в галузі харчових технологій;
- виявляти творчу ініціативу та підвищувати свій професійний рівень шляхом продовження освіти та самоосвіти;
- вміти розробляти або удосконалювати технології харчових продуктів підвищеної харчової цінності з врахуванням світових тенденцій розвитку галузі;
- визначати відповідність показників органолептичних показників якості сировини;
- дотримуватися правил техніки безпеки та проводити технічні та організаційні заходи щодо організації безпечних умов праці під час виробничої діяльності;
- мати базові навички проведення теоретичних та/або практичних досліджень, що виконуються індивідуально та/або у складі наукової групи.

4. Система оцінювання.

Національна шкала 5 (відмінно)
Середня арифметична 4,5-5
100-бальна рейтингова 90-100

Оцінка «відмінно» ставиться, якщо здобувач освіти:

- ☐ виявляє глибокі знання з освітньої компоненти;
- ☐ виявляє повне розуміння матеріалу, обґрунтовує свої думки, реалізує знання на практиці, наводить необхідні приклади не тільки за підручником, а й самостійно складені;
- ☐ викладає матеріал послідовно й правильно, опираючись на нормативні державні акти та загальноприйняті норми поведінки у суспільстві;

- ☐ уміє аналізувати, співставляти і порівнювати життєві ситуації, творчо вирішує ситуативні та психологічні задачі;
- ☐ знає об'єкт вивчення дисципліни, володіє основною термінологією, дає правильні визначення поняттям, що входять до усіх напрямів вивчення освітньої компоненти;
- ☐ володіє теоретичними знаннями та практичними навичками із культури міжособистісного спілкування, подолання конфліктних ситуацій;
- ☐ уміє характеризувати морально-етичні ситуації, соціально-біологічні проблеми людини, морально-психологічні відносини, гендерні ролі;

Національна шкала 4 (добре)

Середня арифметична 3,5-4,4

100-бальна рейтингова 74-89

Оцінка «добре» ставиться, якщо здобувач освіти:

- ☐ в цілому виявляє достатній рівень знань з освітньої компоненти;
- ☐ володіє знаннями з питань правової та моральної культури професійного спілкування, подолання конфліктних ситуацій в особистих стосунках;
- ☐ на достатньому рівні може вирішувати ситуативні та психолого-педагогічні задачі;
- ☐ володіє умінням дати загальну характеристику морально -етичним ситуаціям, соціально-біологічним та морально-психологічним проблемам людини;
- ☐ визначає на достатньому рівні знання основних термінів та понять з розділів освітньої компоненти;
- ☐ на достатньому рівні може виконувати завдання для закріплення теоретичних відомостей, набутих умінь і навичок з освітньої компоненти.

Національна шкала 3 (задовільно)

Середня арифметична 2,5-3,4

100-бальна рейтингова 60-73

Оцінка «задовільно» ставиться, якщо здобувач освіти :

- ☐ володіє задовільними знаннями щодо історії розвитку, законодавства та суспільних норм в Україні;
- ☐ розуміє поняття «етика» та «мораль», володіє елементарними термінами та поняттями з освітньої компоненти;
- ☐ під час відповіді або рішення ситуативних та психолого-педагогічних задач виявляє поверхневність знань, відсутність аргументації доведень, не розрізняє основну і другорядну інформацію.

Національна шкала 2 (незадовільно)

Середня арифметична 0,1-2,4

100-бальна рейтингова 1-59

Оцінка «незадовільно» ставиться, якщо здобувач освіти:

- ☐ не володіє елементарними поняттями та термінами з освітньої компоненти;
- ☐ не може знайти рішення ситуативних та психолого-педагогічних задач;
- ☐ під час усних відповідей не виявляє елементарних теоретичних знань з освітньої компоненти;
- ☐ під час закріплення матеріалу не дбає про набуття практичних умінь та навичок з освітньої компоненти.

5.Основні інформаційні джерела.

1. Ветеринарно-санітарна та технологічна експертиза молока: навчальний посібник / Н. А. Ткаченко, О. П. Чагаровський, Н. О. Дец, Л. О. Ланженко, О. А. Кручек. Рівне: «Овід», 2018. 235 с.
2. Грабовська О.В. Технології крохмалю і крохмалепродуктів: підруч. К.: НУХТ, 2019. 314 с.
3. Технологічний контроль сировини та хлібобулочних і макаронних виробів: навч. посіб. /заред. В.І. Дробот. К.: Конкорд-Видавництво, 2015. 972 с.

4. Технологія цукру: підручник : в 3 т. Т. 1: Вирощування, зберігання цукрових буряків, видобування сахарози /А.А.Ліпець, В.М.Логвін, К.Д.Скорик та ін.; за ред. В. М. Логвіна, А. І. Українця ; Нац. ун-т харч, технол. К.: Експресоб'ява, 2015. 288 с.
5. Шеманська Є.І., Радзівська І.Г. Технології рослинних олій, жирових і косметичних продуктів: навч. посіб. К.: НУХТ, 2020. 182 с.
6. Якість та облік зерна за приймання, оброблення і зберігання: Навч. посіб. /Н.М . Осокіна та ін. К.: ТОВ «ТРОПЕА», 2021. 456 с. (С. 184-221)

Назва компоненту: Основи менеджменту

Назва циклової комісії: 02 бухгалтерського обліку та соціально-економічних дисциплін

Викладач: Немцова І.В.



1. Мета та завдання.

Метою викладання навчальної освітньої компоненти Основи менеджменту є формування системи фундаментальних знань з менеджменту, способів, механізмів та інструментарію системного управління організацією.

Основними завданнями вивчення Основи менеджменту є навчити здобувачів освіти теоретичним та організаційним основам менеджменту та управління організаціями, розуміння сутності організації та взаємозв'язку її внутрішніх елементів та зовнішнього середовища, розуміння системи методів управління, змісту процесів і технології управління, здійснення мотивування та контролювання; засвоєння організації взаємодії та повноважень, інформаційного забезпечення процесу управління, керівництва та лідерства, стилів управління, ефективності управління.



2. Обсяг курсу.

2.1 Денна форма навчання

Кредитів ECTS - 3.

Загальна кількість годин – 90

Аудиторних годин - 42

Рік навчання – 4-й.

Семестр – 7-й.

Підсумковий контроль – залік.

2.2 Заочна форма навчання

Кредитів ECTS - 3.

Загальна кількість годин – 90

Аудиторних годин - 8

Рік навчання – 3-й.

Семестр – 5-й.

Підсумковий контроль – залік.



3. Короткий зміст.

Основи менеджменту навчають процесу планування, організації, мотивації та контролю організації з метою досягнення координації людських, фінансових, природних і технологічних ресурсів, необхідних для ефективного виконання завдань

Про що дізнаються здобувачі освіти?

- Про менеджмент як вид діяльності, науку і мистецтво, принципи й функції менеджменту.
- Як мотивувати людей та рухатися до спільної мети ?
- Що таке лідерство і влада? Які є стилі керівництва? Як здійснюється управління комунікаційними процесами? Які є типи і види конфліктів та як ними управляти?

-Як покращити ефективність управлінської праці?

4. Система оцінювання.

Національна шкала 5 (відмінно)

Середня арифметична 4,5-5

100-бальна рейтингова 90-100

Критерії оцінювання:

Оцінка «відмінно» ставиться, якщо студент:

виявляє особливі творчі здібності, вміє самостійно здобувати знання, без допомоги викладача знаходить та опрацьовує необхідну інформацію, вміє використовувати набуті знання і вміння для прийняття рішень у нестандартних ситуаціях, переконливо аргументує відповіді, самостійно розкриває власні обдарування і нахили

Національна шкала 4 (добре)

Середня арифметична 3,5-4,4

100-бальна рейтингова 74-89

Оцінка «добре» ставиться, якщо студент:

вільно володіє вивченим обсягом матеріалу, застосовує його на практиці, вільно розв'язує вправи і задачі у стандартних ситуаціях, самостійно виправляє допущені помилки, кількість яких незначна

Національна шкала 3 (задовільно)

Середня арифметична 2,5-3,4

100-бальна рейтингова 60-73

Оцінка «задовільно» ставиться, якщо студент:

відтворює значну частину теоретичного матеріалу, виявляє знання і розуміння основних положень; з допомогою викладача може аналізувати навчальний матеріал, виправляти помилки, серед яких є значна кількість суттєвих

Національна шкала 2 (незадовільно)

Середня арифметична 0,1-2,4

100-бальна рейтингова 1-59

Оцінка «незадовільно» ставиться, якщо студент:

володіє матеріалом на рівні окремих фрагментів, що становлять незначну частину навчального матеріалу

5. Основні інформаційні джерела.

- 1. Ващенко О.П. Теорія та практика побудови організаційних систем управління. К: ДУТ, 2017. 112 с. http://www.dut.edu.ua/uploads/l_1742_16356099.pdf
- 2. Менеджмент. К: ЦУЛ, 2002, 493 с. http://www.dut.edu.ua/uploads/l_1519_12951070.pdf
- 3. Кравченко В.О. 3. Менеджмент. Одеса: Анлант, 2013. 165 с. http://www.dut.edu.ua/uploads/l_1518_27557405.pdf
- 4. Рульєв В.А., Гуткевич С.О. Менеджмент. К: ЦУЛ, 2011. 312 с. http://www.dut.edu.ua/uploads/l_1171_86364415.pdf
- 5. Діденко В.М. 4. Менеджмент. К: Кондор, 2008. 584 с. http://www.dut.edu.ua/uploads/l_1169_61574840.pdf
- 6. Шатун В.Т. Основи менеджменту. Миколаїв: Вид-во МДГУ ім. Петра Могили, 2006. 376 с. http://www.dut.edu.ua/uploads/l_1159_44217112.pdf



Назва компоненту: Зовнішньоекономічна діяльність.

Назва циклової комісії: 02 бухгалтерського обліку та соціально-економічних дисциплін

Викладач: Немцова І.В.



1. Мета та завдання.

Основною метою компоненти є отримання студентами системних знань з об'єктивних закономірностей, умов, процесів і специфічних особливостей зовнішньоекономічної діяльності підприємства, а також набуття навичок їх практичного використання.

2. Обсяг курсу.

2.1 Денна форма навчання

Кредитів ECTS - 3.

Загальна кількість годин – 90

Аудиторних годин - 42

Рік навчання – 4-й.

Семестр – 7-й.

Підсумковий контроль – залік.

2.2 Заочна форма навчання

Кредитів ECTS - 3.

Загальна кількість годин – 90

Аудиторних годин - 8

Рік навчання – 3-й.

Семестр – 5-й.

Підсумковий контроль – залік



3. Короткий зміст.

Курс спрямований на формування цілісного уявлення про зовнішньоекономічну діяльність, володіння організацією і технікою проведення зовнішньоекономічних операцій; розуміння специфіки механізму зовнішньоекономічної діяльності України на сучасному етапі; навчати приймати професійні рішення, що відповідають державній економічній політиці та основним положенням міжнародних угод, до яких приєдналася Україна, з метою максимізації прибутку від зовнішньої торгівлі, інвестування та інших видів зовнішньоекономічної діяльності підприємства.

Про що дізнаються здобувачі освіти?

Про митно –тарифну, нетарифну, валютну системи регулювання ЗЕД.

- Про порядок укладання зовнішньоторгівельних контрактів
- Про міжнародні розрахунки у ЗЕД .
- Про маркетинг в ЗЕД підприємства.
- Про сертифікацію та стандартизацію в ЗЕД.
- Про економічну ефективність зовнішньоекономічних операцій.

ЯК НАВЧИТИСЯ ВИРІШУВАТИ КОНФЛІКТНІ СИТУАЦІЇ? ЧИ МОЖНА ЇХ УНИКНУТИ ВЗАГАЛІ? ЧИ МОЖНА ЖИТИ ТАК, ЩОБ УСІМ ПОДОБАТИСЬ?



4. Система оцінювання.

Національна шкала 5 (відмінно)

Середня арифметична 4,5-5

100-бальна рейтингова 90-100

Оцінка «відмінно» ставиться, якщо здобувач освіти:

виявляє особливі творчі здібності, вміє самостійно здобувати знання, без допомоги викладача знаходить та опрацьовує необхідну інформацію, вміє використовувати набуті знання і вміння для

прийняття рішень у нестандартних ситуаціях, переконливо аргументує відповіді, самостійно розкриває власні обдарування і нахили

Національна шкала 4 (добре)

Середня арифметична 3,5-4,4

100-бальна рейтингова 74-89

Оцінка «добре» ставиться, якщо здобувач освіти:

вільно володіє вивченим обсягом матеріалу, застосовує його на практиці, вільно розв'язує вправи і задачі у стандартних ситуаціях, самостійно виправляє допущені помилки, кількість яких незначна

Національна шкала 3 (задовільно)

Середня арифметична 2,5-3,4

100-бальна рейтингова 60-73

Оцінка «задовільно» ставиться, якщо здобувач освіти :

відтворює значну частину теоретичного матеріалу, виявляє знання і розуміння основних положень; з допомогою викладача може аналізувати навчальний матеріал, виправляти помилки, серед яких є значна кількість суттєвих

Національна шкала 2 (незадовільно)

Середня арифметична 0,1-2,4

100-бальна рейтингова 1-59

Оцінка «незадовільно» ставиться, якщо здобувач освіти:

володіє матеріалом на рівні окремих фрагментів, що становлять незначну частину навчального матеріалу

5. Основні інформаційні джерела.

- Дідківський М.І. Зовнішньоекономічна діяльність підприємства: Навч. посіб. - К.: Знання, 2006. — 462 с.
- Хрупович С.Є. Зовнішньоекономічна діяльність підприємства: навчальний посібник для студентів усіх форм навчання / С. Є. Хрупович. – Тернопіль, 2017. – 137 с.

Назва компоненту: Бізнес-етика та ділові комунікації.

Назва циклової комісії: 02 бухгалтерського обліку та соціально-економічних дисциплін

Викладач: Немцова І.В.



1. Мета та завдання.

Мета освітньої компоненти «Бізнес-етика та ділові комунікації» полягає у формуванні у майбутніх фахівців системних знань і практичних вмінь щодо компетентності в бізнес-спілкуванні, особливості ділового етикету, формування корпоративної культури, іміджу та репутації підприємства, налагодження стосунків між діловими партнерами, оформлення документів офіційного і неофіційного ділового характеру.

Бізнес-етика та ділові комунікації



2. Обсяг курсу.

2.1 Денна форма навчання

Кредитів ECTS - 3.

Загальна кількість годин – 90

Аудиторних годин - 42

Рік навчання – 4-й.

Семестр – 7-й.

Підсумковий контроль – залік.

2.2 Заочна форма навчання

Кредитів ECTS - 3.

Загальна кількість годин – 90

Аудиторних годин - 8

Рік навчання – 3-й.

Семестр – 5-й.

Підсумковий контроль – залік

- Завдання дисципліни навчити здобувачів освіти володіти теоретичними основами знань про основні види й особливості ділового протоколу, етикету, володіти методами збору і аналізу інформації, ведення переговорів і листування, володіти вербальними і невербальними методами спілкування навчитися застосовувати норми міжнародного ділового протоколу та етикету у рамках ділових корпоративних контактів.



09.12.2024

3. Короткий зміст.

Курс спрямований на: оволодіння теоретичними основами знань про основні види й особливості ділового протоколу, етикету, методами збору і аналізу інформації, ведення переговорів і листування, володіння вербальними і невербальними методами спілкування, застосування норм міжнародного ділового протоколу та етикету у рамках ділових корпоративних контактів.

Про що дізнаються здобувачі освіти?

- Про спілкування як інструмент професійної комунікації, етапи спілкування, сутність комунікацій і комунікативного процесу.
- Про вербальні та невербальні засоби спілкування.
- Про підготовку і проведення ділових переговорів, нарад та інших форм колективного обговорення ділових проблем.
- Про особливості управління та підприємництва.
- Про формальні та неформальні стосунки з колегами, підлеглими, керівниками
- Про стиль і манери бізнесмена
- Про діловий протокол у міжнародних стосунках

4. Система оцінювання

Національна шкала 5 (відмінно)

Середня арифметична 4,5-5

100-бальна рейтингова 90-100

Оцінка «відмінно» ставиться, якщо здобувач освіти :

виявляє особливі творчі здібності, вміє самостійно здобувати знання, без допомоги викладача знаходить та опрацьовує необхідну інформацію, вміє використовувати набуті знання і вміння для прийняття рішень у нестандартних ситуаціях, переконливо аргументує відповіді, самостійно розкриває власні обдарування і нахили

Національна шкала 4 (добре)

Середня арифметична 3,5-4,4

100-бальна рейтингова 74-89

Оцінка «добре» ставиться, якщо здобувач освіти:

вільно володіє вивченим обсягом матеріалу, застосовує його на практиці, вільно розв'язує вправи і задачі у стандартних ситуаціях, самостійно виправляє допущені помилки, кількість яких незначна

Національна шкала 3 (задовільно)

Середня арифметична 2,5-3,4

100-бальна рейтингова 60-73

Оцінка «задовільно» ставиться, якщо здобувач освіти:

відтворює значну частину теоретичного матеріалу, виявляє знання і розуміння основних положень; з допомогою викладача може аналізувати навчальний матеріал, виправляти помилки, серед яких є значна кількість суттєвих

Національна шкала 2 (незадовільно)

Середня арифметична 0,1-2,4

100-бальна рейтингова 1-59

Оцінка «незадовільно» ставиться, якщо здобувач освіти:

володіє матеріалом на рівні окремих фрагментів, що становлять незначну частину навчального матеріалу

5. Основні інформаційні джерела.

- Етика ділового спілкування: / за редакцією Т.Б. Гриценко, Т.Д. Іщенко, Т.Ф. Мельничук / Навч. посібник. — К.: Центр учбової літератури, 2017 — 344 с.
- Етика. Естетика: навч.посіб. / за наук. Ред. Панченко В.І. — К. : «Центр навчальної літератури», 2021.- 432с
- Зубенко Л.Г., Немцов В.Д. Культура ділового спілкування: Навчальний посібник. — К.: ЕксОб, 2012. — 200 с.
- Зусін В.Я. Етика та етикет ділового спілкування: Навчальний посібник. — 2-ге вид., перероб. і доп. — К.: Центр навчальної літератури, 2015. — 224 с.
- Шеломенцев В.М. Етикет і сучасна культура спілкування. — 2-ге вид. — К.: Лібра, 2013. — 416 с.
- Професійна етика: навч.посіб. — К.:Центр учбової літератури,2021. — 252с.

Назва компоненту: **Кондитерське мистецтво.**

Назва циклової комісії: 05 харчових технологій

Викладач: Варибрус В.П.



1. Мета та завдання.

Основна мета полягає у ознайомленні студентів із світовим досвідом кондитерського і пекарського мистецтва, їх основними напрямками діяльності та опанування шляхів, способів і навиків виробництва різних видів тіста, прикрас та оздоблення для борошняних кондитерських виробів для задоволення сучасних потреб споживачів різних вікових категорій у високоякісних кондитерських виробах з різноманітними структурами та смаками.

Завдання дисципліни є оволодіння навичками приготування випечених напівфабрикатів, арт-технік підготовки кожного з компонентів для приготування різних видів прикрас та оздоблення для борошняних кондитерських виробів та способами декорування тортів та тістечок.



2. Обсяг курсу.

2.1 Денна форма навчання

Кредитів ECTS - 3.

Загальна кількість годин – 90

Аудиторних годин - 62

Рік навчання – 4-й.

Семестр – 7-й.

Підсумковий контроль – залік.

2.2 Заочна форма навчання

Кредитів ECTS - 3.

Загальна кількість годин – 90

Аудиторних годин - 8

Рік навчання – 3-й.

Семестр – 5-й.



3. Короткий зміст.

Курс «Кондитерське мистецтво» спрямований на формування професійних навичок і знань, найважливіших для роботи в сучасній кондитерській сфері. Основні цілі курсу включають: оволодіння сучасними технологіями приготування десертів і кондитерських виробів, вивчення технологічних процесів приготування різних видів тіста та способів, ознайомлення з новими методами оздоблення кондитерських виробів. Передбачається розвиток навичок естетичного оформлення кондитерських виробів, використання сучасних технік декорування: аерографія, робота з мастикою, ізомальтом, шоколадом. Використання макетів тортів для відпрацювання навичок конструювання та презентації дозволить сформувати креативний підхід до створення десертів та тортів.

Про що дізнаються здобувачі освіти?

Здобувачі освіти дізнаються про:

1. Сучасні тенденції та тренди в кондитерській справі.
2. Види тіста та технології їх приготування: особливості різних видів тіста: пісочного, бісквітного, заварного, листкового, мигдалевого; як вибрати правильний метод розпушення для отримання потрібної текстури виробу.
3. Техніка декорування та оздоблення кондитерських виробів: як працювати з напівфабрикатами: глазур'ю, шоколадом, желе, мастикою, карамеллю; новітні техніки, такі як аерографія, декупаж, створення фігур із карамелі та шоколаду.

4. Техніка створення багатоярусних тортів і правила їх презентації.
5. Вимоги до якості кондитерських виробів та способи їх зберігання.

Під час проходження курсу здобувачі освіти отримують всебічні знання та практичні навички, які дозволяють їм створювати не лише смачні, але й естетично привабливі десерти, що відповідають сучасним стандартам і трендам кондитерського мистецтва.



4. Система оцінювання.

Національна шкала 5 (відмінно)

Середня арифметична 4,5-5

100-бальна рейтингова 90-100

Критерії оцінювання:

Оцінка «відмінно» ставиться, якщо студент:

- має глибокі теоретичні знання щодо видів сировини, які використовуються у виробництві кондитерських виробів, їх властивості, методи обробки та правила зберігання;
- детально розуміє та може пояснити технологічний процес приготування різних видів тіста : пісочного, бісквітного, листкового, заварного, мигдалевого; вплив технологічних режимів на якість готових виробів.
- впевнено володіє технікою декорування та оздоблення кондитерських виробів;
- вміє правильно підібрати сировину та технологічні прийоми приготування напівфабрикатів , демонструє високий рівень майстерності під час формування, випікання та оздоблення десертів;
- може створювати дизайни та макетів тортів, враховуючи сучасні тенденції та естетичні вимоги, демонструє креативність та інноваційний підхід.
- володіє знаннями з безпеки та гігієни під час роботи в кондитерському цеху, виконувати всі правила зберігання та використання інгредієнтів.

Національна шкала 4 (добре)

Середня арифметична 3,5-4,4

100-бальна рейтингова 74-89

Оцінка «добре» ставиться, якщо студент:

- добре володіє знаннями про основні види сировини та технології приготування тіста, може пояснити основні процеси приготування оздоблюючих та випічних напівфабрикатів;
- виконує основні технологічні прийоми без значних помилок, але має незначні труднощі при застосуванні сучасних методів декорування;
- має загальні знання про сучасні тенденції в кондитерському мистецтві , але іноді потребує допомоги при створенні авторських десертів;
- дотримується правил безпеки та гігієни , але може допустити незначні порушення під час роботи.

Національна шкала 3 (задовільно)

Середня арифметична 2,5-3,4

100-бальна рейтингова 60-73

Оцінка «задовільно» ставиться, якщо студент:

- володіє базовими знаннями з технології приготування тіста та оздоблення, але демонструє поверхневе розуміння процесів;
- попускає помилки при виконанні технологічних операцій , має труднощі з вибором відповідної сировини та методів обробки;
- має обмежені знання з декорування та оформлення виробів , потребує додаткової допомоги та контролю з боку викладача;

- порушує правила безпеки та гігієни , що може призвести до зниження якості готових виробів.
Національна шкала 2 (незадовільно)

Середня арифметична 0,1-2,4

100-бальна рейтингова 1-59

Оцінка «незадовільно» ставиться, якщо студент:

- не володіє необхідними знаннями про сировину та технологію приготування кондитерських виробів;
- не використовує найважливіші принципи приготування та оздоблення виробів , допускає суттєві помилки, які впливають на якість;
- не вміє працювати з основними інструментами та обладнанням, не може самостійно виконувати практичні завдання;
- порушує правила гігієни та безпеки , що може призвести до створення небезпечних умов праці.

5. Основні інформаційні джерела.

1. Новікова О.В. Технологія виробництва хлібобулочних і борошняних кондитерських виробів: навч. посібник. – К.: Видавництво Ліра – К, 2017. – 540 с.
2. Малювання, ліплення та сучасні способи оздоблення борошняних кондитерських виробів / Новікова О. В., Вініченко К. П., Радченко Л.О. [та ін.] / за ред. О.В. Новікова. - Х. : Світ Книг, 2014. - 396 с.
3. Технологія борошняних кондитерських і хлібобулочних виробів / Лисюк Г.М., Самохвалова О.В., Кучерук З.І. [та ін.] / за ред. Г.М. Лисюк. - Суми : Університетська книга, 2012. - 412 с.
4. Технологія кондитерських і хлібобулочних виробів: Навч. посібник / Г.М. Лисюк, О.В. Самохвалова, З.І. Кучерук, О.М. Постнова, С.Г. Олійник, М.В.Артамонова, О.В. Неміріч, О.Т.Старчаєнко; Під ред. Г.М. Лисюк.- Харків : ХДУХТ, 2007. – с.: 412.

.

Назва компоненту: **Новітні технології в галузі**

Назва циклової комісії: 05 харчових технологій

Викладач: Варибрус В.П.



1. Мета та завдання.

Основна мета курсу полягає у формуванні знань і практичних навичок щодо застосування інноваційних технологій у хлібопекарській, кондитерській, макаронній і харчоконцентратній галузях. Курс спрямований на вивчення сучасних методів виробництва та вдосконалення технологічних процесів, які забезпечують створення конкурентоспроможних, безпечних і функціональних продуктів харчування, що відповідають вимогам споживачів і актуальним тенденціям ринку.

Завданням дисципліни є розширення знань студентів з питань удосконалення технології хліба, кондитерських, макаронних виробів та харчоконцентратів, для одержання продукції підвищеної конкурентоздатності; підготовка студентів для більш глибокого оволодіння технікою та технологією фахового спрямування.



2. Обсяг курсу.

2.1 Денна форма навчання

Кредитів ECTS - 3.

Загальна кількість годин – 90

Аудиторних годин - 62

Рік навчання – 4-й.

Семестр – 7-й.

Підсумковий контроль – залік.

2.2 Заочна форма навчання

Кредитів ECTS - 3.

Загальна кількість годин – 90

Аудиторних годин - 8

Рік навчання – 3-й.

Семестр – 5-й.



3. Короткий зміст.

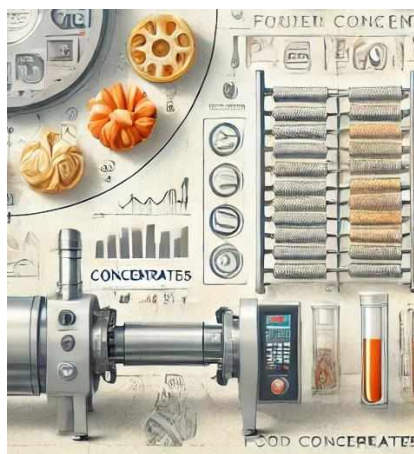
Курс «Новітні технології в галузі» присвячений вивченню сучасних тенденцій та інноваційних технологій у виробництві хлібобулочних, макаронних, кондитерських виробів і харчових концентратів. У ході навчання здобувачі освіти знайомляться з новітніми методами виробництва продукції, які відповідають сучасним вимогам ринку та споживачів. Особливо увага приділяється: розширенню асортименту продукції за новими технологіями; інноваціям у хлібопекарському виробництві, зокрема технологіям приготування замороженого тіста, спеціальних видів хліба та використання харчових добавок; сучасним підходам до виробництва макаронних виробів, включаючи технології швидкого приготування та вироби з підвищеною функціональністю; технологіям у кондитерському виробництві, які забезпечують створення продуктів функціонального призначення та виробів для людей із спеціальними дієтичними потребами; виробництву харчових концентратів із застосуванням екструзійних технологій та новітніх методів подовження термінів зберігання.

Цей курс дозволяє отримати комплексні знання про сучасні технології в харчовій промисловості, що спрямовані на підвищення якості, безпеки та конкурентоспроможності продукції.

Про що дізнаються здобувачі освіти?

Здобувачі освіти дізнаються про:

1. Сучасні тенденції розвитку харчової промисловості, зокрема у хлібопекарській, кондитерській, макаронній галузях та виробництві харчових концентратів.
2. Особливості використання нетрадиційних сировинних компонентів, таких як рослинні добавки, функціональні інгредієнти та харчові добавки, що покращують якість та підвищують харчову цінність продуктів.
3. Інноваційні технології виробництва харчових продуктів, що



включають нові методи приготування тіста, виробництво продуктів з підвищеною

функціональністю та спеціальним дієтичним призначенням.

4. Сучасне технологічне обладнання, що використовується в процесах випікання, сушіння, екструзії та виготовлення заморожених і швидкозаморожених продуктів.

5. Актуальні проблеми галузі та пошук шляхів їх вирішення, зокрема зниження якості продукції, мікробіологічного псування, підвищення термінів зберігання тощо.

Цей курс надає студентам необхідні знання та навички для розвитку креативного мислення та інноваційного підходу до

створення нових хлібобулочних, кондитерських, макаронних виробів і харчових концентратів, що відповідають сучасним споживчим запитам, спрямовані на підвищення якості, безпеки та конкурентоспроможності продукції. включаючи функціональні та оздоровчі продукти.

4. Система оцінювання.

Національна шкала 5 (відмінно)

Середня арифметична 4,5-5

100-бальна рейтингова 90-100

Критерії оцінювання:

Оцінка «відмінно» ставиться, якщо студент:

- володіє ґрунтовними знаннями про новітні технології виробництва у хлібопекарській, кондитерській, макаронній галузях та галузі харчових концентратів;
- добре орієнтується в особливостях застосування інноваційних методів та обладнання в цих сферах;
- вільно пояснює технологічні процеси, знає види сировини, напівфабрикатів та їх особливості;
- показує вміння аналізувати проблеми у виробництві та пропонує обґрунтовані рішення.

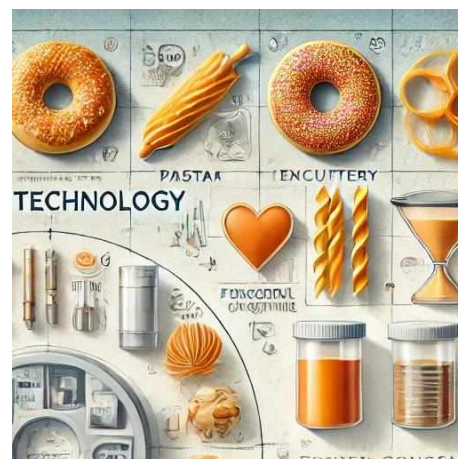
Національна шкала 4 (добре)

Середня арифметична 3,5-4,4

100-бальна рейтингова 74-89

Оцінка «добре» ставиться, якщо студент:

- має добрі знання щодо основних інноваційних процесів та нових методів у галузі;
- може пояснити технологію приготування різних видів новітньої продукції галузі та способи обробки сировини, але допускає незначні помилки в теоретичному матеріалі;
- вміє підбирати сировину та використовувати технологічні прийоми, але іноді потребує допомоги викладача у складних випадках;



- має загальне уявлення про проблеми виробництва та пропонує рішення, які не завжди є достатньо обґрунтованими.

Національна шкала 3 (задовільно)

Середня арифметична 2,5-3,4

100-бальна рейтингова 60-73

Оцінка «задовільно» ставиться, якщо студент:

- має лише базовими знаннями про новітні технологічні процеси в галузі, знає основні види сировини та напівфабрикатів;
- має труднощі з поясненням технологічних процесів та особливостей новітніх технологій, робить численні помилки в теоретичному матеріалі;
- практичні навички обмежені, потребує постійної допомоги та настанов під час виконання завдань;
- аналіз проблем виробництва поверховий, запропоновані рішення часто не враховують усіх факторів і не є ефективними.

Національна шкала 2 (незадовільно)

Середня арифметична 0,1-2,4

100-бальна рейтингова 1-59

Оцінка «незадовільно» ставиться, якщо студент:

- не володіє базовими знаннями з курсу, не використовує основних технологічних процесів та не знає видів сировини, які підвищують якість продукції галузі;
- не здатен пояснити основи технологій виготовлення новітньої продукції галузі;
- не може самостійно обрати технологічні прийоми, робить критичні помилки в процесі виробництва;
- аналіз проблем галузі відсутній або поверховий, запропоновані рішення неадекватні або відсутні взагалі.

5. Основні інформаційні джерела.

1. Інноваційні технології дієтичних та оздоровчих хлібобулочних виробів: монографія / за ред. Чл.-кор. НААН В.І. Дробот. – К.: Кондор-Видавництво, 2016. – 242с. Капрельянц Л.В., Іоргачова К.Г. Функціональні продукти. - Одеса: Друк, 2003. - 312 с.

2. Інноваційні технології хлібобулочних і кондитерських виробів: колективна монографія / О.В. Самохвалова, [та ін.]; за заг. Ред. О.В. Самохвалової. – Х.: ТО Ексклюзив, 2015. – 463с.

3. Наукові підходи та практичні аспекти оптимізації асортименту продуктів спеціального призначення: Монографія /Рудавська Г.Б., Тищенко Є.В., Притульська Н.В. - К.: Київ. нац. торг.-екон. ун-т, 2002. - 371 с.

4. Оздоровче харчування: навч. Посіб. / П.О. Карпенко, Н.В. Притульська, М.Ф. Кравченко та ін.; за ред. П.О. Карпенка. – Київ: Київ. Нац. Торг.-екон. Ун-т, 2019. – 628с.

5. Сірохман І.В., Лозова Т.М. Якість і безпечність зерно-борошняних продуктів. Навч. посібник. - К.: Центр навч. літератури, 2006. -384 с.к. /О.В. Новікова та ін. - Х.:Світ Книг, 2014. - с.316.

Електронні ресурси:

4. Харчові технології: пекарські, кондитерські, м'ясні та молочні

URL: <https://harch.tech/stt/> (дата звернення: 10.11.2024).

5. Електронний журнал «Ефективна економіка» включено до переліку наукових фахових видань України з питань економіки

URL: <http://www.economy.nayka.com.ua/?op=1&z=3661> (дата звернення: 10.11.2024).

6. Вісник Львівського торгово-економічного університету. Технічні науки

URL: <http://journals-lute.lviv.ua/index.php/visnyk-tech/issue/view/95> (дата звернення: 10.11.2024).

7. Електронний журнал “Агросвіт” включено до переліку наукових фахових видань України (Категорія «Б») з питань економіки.

URL: <https://www.nayka.com.ua/index.php/agrosvit/about> (дата звернення: 10.11.2024).

Назва компоненту: Крафтова випічка.

Назва циклової комісії: 05 харчових технологій

Викладач: Варибрус В.П.



1. Мета та завдання.

Основна мета полягає у ознайомленні студентів із досвідом пекарського мистецтва, їх основними напрямками діяльності та опанування шляхів, способів і навиків виробництва різних видів тіста для виготовлення високоякісної крафтової випічки з використанням натуральних компонентів та авторських рецептів, з акцентом на творчий підхід, а також розуміння принципів ведення малого бізнесу в цій сфері."

Завданням дисципліни є надання студентам базових знань про матеріали, процеси та техніку, що застосовуються у крафтовій випічці, навчити студентів використовувати різноманітні техніки випікання і візуального оформлення для створення унікальних хлібобулочних і борошняних кондитерських виробів, показати важливість використання якісних, органічних та натуральних продуктів, а також їх вплив на кінцевий результат випічки.



2. Обсяг курсу.

2.1 Денна форма навчання

Кредитів ECTS - 3.

Загальна кількість годин – 90

Аудиторних годин - 62

Рік навчання – 4-й.

Семестр – 7-й.

Підсумковий контроль – залік.

2.2 Заочна форма навчання

Кредитів ECTS - 3.

Загальна кількість годин – 90

Аудиторних годин - 8

Рік навчання – 3-й.

– 5-й.



3. Короткий зміст.

Курс присвячений вивченню основ крафтової випічки, її історії та концепції, а також відмінностей від промислового виробництва. Студенти отримують знання про основну сировину та її властивості, опанують техніку роботи з різними видами тіста, зокрема дріжджовим, бездріжджовим, листовим, пісочним та бісквітним, і навчаються готувати крафтові хлібобулочні та кондитерські вироби. Особливу увагу приділено технологіям випічки без глютену, лактози та цукру. Також курс охоплює декорування та презентацію випічки, створення авторських прикрас. Наприкінці студенти вивчають основи підприємництва у сфері крафтової випічки, розробку власного бренду та маркетингової продукції.

Про що дізнаються здобувачі освіти? Здобувачі освіти дізнаються про:

1. Історію, концепцію та сучасні тенденції крафтової випічки.

2 Відмінності між крафтовою та промисловою випічкою, особливості використання натуральних компонентів.

3. Різні види сировини, їх властивості та підготовку до виробництва.
4. Техніку роботи з різними видами тіста (дріжджове, бездріжджове, листкове, пісочне тощо).
5. Методи заквашування, ферментації та особливості використання заквасок.
6. Техніки декорування та презентації випічки, створення авторських прикрас.
7. Онови підприємницької діяльності у сфері випічки, розробку власного бренду та маркетинг крафтових виробів.
8. Сучасні підходи до створення унікальних хлібобулочних та кондитерних виробів із застосуванням авторських рецептів.
9. Важливість використання органічних і локальних компонентів у процесі випікання для досягнення високої якості продукції.

Курс «Крафтова випічка» є елементом професійної підготовки, оскільки він забезпечує здобувачів освіти сучасними знаннями та практичними навичками, необхідними для створення якісної випічки з унікальними смаковими характеристиками. Завдяки освоєнню методів крафтового виробництва, студенти вчаться виробляти екологічні, натуральні та оригінальні вироби.



4. Система оцінювання.

Національна шкала 5 (відмінно)
Середня арифметична 4,5-5
100-бальна рейтингова 90-100

Критерії оцінювання:

Оцінка «відмінно» ставиться, якщо студент:

- вільно орієнтується в історії та концепції крафтової випічки, відмінно знає сировину, її властивості, правила приготування та зберігання;
- демонструє глибокі знання і вміння в роботі з різними видами тіста (дріжджове, бездріжджове, листкове, пісочне тощо), знає особливості заквашування та ферментації;
- вміло використовує сучасну техніку випікання та декорування хлібобулочних і кондитерських виробів, застосовує авторські підходи та творчі рішення;
- демонструє вміння створювати високоякісні вироби з використанням натуральних компонентів, а також виразно використовувати процеси та методи забезпечення якості продукції.

Національна шкала 4 (добре)
Середня арифметична 3,5-4,4
100-бальна рейтингова 74-89

Оцінка «добре» ставиться, якщо студент:

- володіє хорошими знаннями про концепцію крафтової випічки та основну сировину, проте припускається незначних помилок у її підготовці та використанні;
- демонструє впевнені навички роботи з основними видами тіста та добре розуміє процеси заквашування і ферментації, але має труднощі з роботою з нестандартними рецептами;
- володіє технікою декорування та випікання, але потребує додатковий навичок у створенні авторських прикрас;
- здатен випікати якісні вироби, проте допускає незначні недоліки у текстурі чи смаку.

Національна шкала 3 (задовільно)
Середня арифметична 2,5-3,4
100-бальна рейтингова 60-73

Оцінка «задовільно» ставиться, якщо студент:

- має загальні знання про концепцію крафтової випічки та сировину, але допускає помилки при її виборі та підготовці до використання;

- володіє базовими навичками роботи з тістом, проте демонструє обмежене розуміння процесів заквашування і ферментації;
- виконує основну техніку випікання та декорування, але результати часто відстають від вимог якості та естетики;
- виготовляє вироби задовільної якості, допускаючи деякі дефекти у текстурі, зовнішньому вигляді та смаку.

Національна шкала 2 (незадовільно)

Середня арифметична 0,1-2,4

100-бальна рейтингова 1-59

Оцінка «незадовільно» ставиться, якщо студент:

- студент не володіє необхідними знаннями про концепцію крафтової випічки та сировину, допускає серйозні помилки у виборі та підготовці інгредієнтів⁴
- має низький рівень навичок роботи з тістом, не розуміє процесів заквашування і ферментації;
- не здатен виконати основну техніку випікання та декорування, результати не відповідають вимогам якості;
- випікає вироби незадовільної якості, з явними дефектами у текстурі, смаку та зовнішньому вигляді.

5. Основні інформаційні джерела.

1. Новікова О.В. Технологія виробництва хлібобулочних і борошняних кондитерських виробів: навч. посібник. – К.: Видавництво Ліра – К, 2017. – 540 с.
2. Малювання, ліплення та сучасні способи оздоблення борошняних кондитерських виробів / Новікова О. В., Вініченко К. П., Радченко Л.О. [та ін.] / за ред. О.В. Новікова. - Х. : Світ Книг, 2014. - 396 с.
3. Технологія борошняних кондитерських і хлібобулочних виробів / Лисюк Г.М., Самохвалова О.В., Кучерук З.І. [та ін.] / за ред. Г.М. Лисюк. - Суми : Університетська книга, 2012. - 412 с

Назва компоненту: Технохімічний контроль виробництва.

Назва циклової комісії: 05 харчових технологій

Викладач: Варибрус В.П.



1. Мета та завдання.

Основна мета навчальної дисципліни «Технохімічний контроль виробництва» полягає в опануванні наукових підходів до реалізації оптимальної системи випробування хіміко-технологічного контролю виробництва хлібобулочних, кондитерських, макаронних виробів і харчових концентратів, загальних сучасних методів контролю складу, властивостей та якості сировини, напівфабрикатів, і готової продукції галузі.

Завданням дисципліни є надання студентам необхідної сукупності знань з контролю виробництва і якості продукції, оволодіння основними методами досліджень та контролю дотримання вимог нормативно-технічної документації з виробництва хліба, хлібобулочних, кондитерських, макаронних виробів і харчових концентратів.



2. Обсяг курсу.

	<u>Денна форма на основі БЗСО</u>	<u>Денна форма на основі ПЗСО</u>	<u>Заочна форма</u>
Кредитів ECTS	5	5	5
Загальна кількість годин	150	150	150
Аудиторних годин	98	98	20
Рік навчання	3	2	3
Семестр	6	4	5
Підсумковий контроль	екзамен	екзамен	екзамен

3. Короткий зміст.

Курс "Технохімічний контроль виробництва" знайомить студентів із принципами організації роботи виробничих лабораторій, методами контролю якості сировини, напівфабрикатів та готової продукції у харчовій галузі. Він охоплює загальні методи відбору проб та аналізу, роль виробничих лабораторій у покращенні якості продукції, методи контролю основних показників, таких як вологість, кислотність, лужність, жир і цукор. Особливу увагу приділено контролю якості сировини для хлібопекарської, макаронної, кондитерської галузей та харчоконцентратів, включаючи аналіз якості борошна, дріжджів та додаткових компонентів.



Про що дізнаються здобувачі освіти?

Здобувачі освіти дізнаються про:

1. Основи організації роботи виробничих лабораторій, їхню роль у забезпеченні якості продукції.
2. Загальні методи контролю сировини, напівфабрикатів і готової продукції в харчовій галузі.
3. Методи відбору проб для лабораторного аналізу та правила оформлення лабораторної документації.



4. Технохімічні методи визначення вологи, сухих речовин, кислотності, лужності, жиру та цукру в харчових продуктах.

5. Методи контролю якості основної сировини (борошна, дріжджів та додаткових компонентів) для хлібопекарської, макаронної, кондитерської галузей і харчових концентратів.
6. Особливості контролю технологічних процесів виробництва різних видів харчових продуктів, включаючи хлібобулочні, макаронні та кондитерські вироби.
7. Принципи контролю витрат сировини, втрат у процесі виробництва та методи зменшення таких втрат.
8. Методи оцінки якості готової продукції, зокрема органолептичні та фізико-хімічні методи для хлібобулочних, макаронних, кондитерських виробів та харчових концентратів.
9. Вимоги до стандартів якості, безпеки та термінів зберігання продукції.
10. Підходи до забезпечення відповідності продукції сучасним стандартам харчової галузі.

Курс дає можливість студенти отримати не лише глибокі знання про методи та інструменти контролю якості хлібобулочних, кондитерських, макаронних виробів і харчових концентратів, але й здобути практичні навички, необхідні для ефективної роботи в лабораторіях підприємств. Це дозволить їм забезпечувати високий рівень якості продукції, відповідати сучасним вимогам ринку та робити свій внесок у розвиток харчової промисловості.



4. Система оцінювання.

Національна шкала 5 (відмінно)

Середня арифметична 4,5-5

100-бальна рейтингова 90-100

Критерії оцінювання:

Оцінка «відмінно» ставиться, якщо студент:

- вільно орієнтується в організації роботи виробничих лабораторій, відмінно знає загальні методи контролю якості сировини, напівфабрикатів та готової продукції;
- демонструє знання з методів аналізу вологості, кислотності, лужності, масової частки жиру та цукру, а також правильність їх застосування на різних етапах виробництва;
- студент бездоганно володіє навичками роботи з лабораторним обладнанням, вміє аналізувати та інтерпретувати результати, правильно оформляє документацію;
- показує вміння розпізнавати та вирішувати проблеми, пов'язані з контролем якості на виробництві, пропонуючи ефективні методи зменшення втрат та покращення технологічних процесів;
- демонструє високий рівень знань щодо стандартів якості та безпеки, здатний розробляти заходи для забезпечення відповідності продукції встановленим вимогам.

Національна шкала 4 (добре)

Середня арифметична 3,5-4,4

100-бальна рейтингова 74-89

Оцінка «добре» ставиться, якщо студент:

- добре володіє знаннями про організацію роботи лабораторій та основні методи технохімічного контролю, однак припускається незначних помилок у виборі чи застосуванні деяких методик;
- демонструє впевнені навички роботи з лабораторним обладнанням, добре використовує методи контролю якості, але іноді потребує додаткових пояснень щодо методик аналізів;
- знає принципи аналізу результатів контролю якості, хоча іноді відчуває труднощі в їх повному трактуванні та знаходженні шляхів оптимізації технологічного процесу;
- здатен використовувати стандарти якості для забезпечення контролю, але може потребувати додаткових роз'яснень щодо деяких нормативів;

Національна шкала 3 (задовільно)

Середня арифметична 2,5-3,4

100-бальна рейтингова 60-73

Оцінка «задовільно» ставиться, якщо студент:

- має загальні знання про технохімічний контроль і методи аналізу якості, але припускається помилок у виборі методів дослідження та оцінці якості продукції;
- має базові навички роботи з лабораторним обладнанням, однак демонструє обмежене розуміння технік контролю вологості, кислотності, жиру та цукру в продуктах;
- виконує лабораторні завдання, але часто потребує додаткових інструкцій для досягнення прийнятних результатів;
- має базове розуміння стандартів якості, проте не завжди враховує всі вимоги безпеки та нормативи.

Національна шкала 2 (незадовільно)

Середня арифметична 0,1-2,4

100-бальна рейтингова 1-59

Оцінка «незадовільно» ставиться, якщо студент:

- не володіє необхідними знаннями щодо організації роботи лабораторій і методів технохімічного контролю;
- допускає серйозні помилки в аналізі якості продукції, не вміє правильно обирати методи контролю або працювати з лабораторним обладнанням;
- не здатен виконати основні лабораторні аналізи, а результати роботи значно відрізняються від вимог курсу;
- не розуміє принципів контролю якості та не знає стандартів, які забезпечують безпеку харчової продукції.

5. Основні інформаційні джерела.

1. Закон України «Про основні принципи та вимоги до безпечності та якості харчових продуктів»: (офіц. текст: за станом на 01 січня 2016 р.) / Верховна Рада України. — К. : Парламентське вид-во, 2016, зі змінами та доповненнями.
2. Закон України «Про захист прав споживачів»: (офіц. текст: за станом на 01 січня 2016 р.) / Верховна Рада України. — К. : Парламентське вид-во, 2016, зі змінами та доповненнями.
3. ДСТУ ISO 9000-2015. Системи управління якістю. Основні положення та словник. К.: Держспоживстандарт України, 2015. 45 с.
4. Якубчак О.М. Безпечність та якість харчових продуктів: навчальний посібник / О.М. Якубчак, Т.В. Таран – ЦП.: «Компринт», 2019. – 206 с.
5. Лозова Т.М. Управління якістю та безпечністю продукції харчової галузі: підручник / Т.М. Лозова, І.В. Сирохман. – Львів: Видавництво “Растр-7”, 2018. – 400 с.
6. Експертиза та контроль якості продуктів харчування : навч.-метод. посіб. / П.М. Гаврилін та ін. Дніпропетр. держ. аграр. ун-т, проект 159173- TEMPUS-DETEMPUS-JPCR. Дніпро, 2012.
28. Богомолів О.В. Управління якістю переробних і харчових виробництв / О.В. Богомолів, О.І. Шаповаленко, О.М. Сафонова, та ін. : Навч. посібник. – Харків: «Еспада». – 2006. – 296с.
7. Дорохович А. М. Технологія та лабораторний практикум кондитерських виробів і харчових концентратів : навч. посібник / А. М. Дорохович, В. М. Ковбаса. - К. : ІНКІОС, 2015.- 632 с.
8. Дробот В.І. Довідник з технології хлібопекарського виробництва [Текст]: навч. посіб. / В. І. Дробот. — 2-ге вид., перероб. і дон. — Київ : ПрофКнига, 2019, — 580 с.
9. Рудавська Г. Б. Харчові концентрати: Підручник / Г.Б. Рудавська, Є.В. Тищенко. – К.: Київ. нац. торг-екон. ун-т., 2001. – 320 с.
10. Технохімічний контроль сировини та хлібобулочних і макаронних виробів: навчальний посібник / за ред. чл.-кор. В.І. Дробот – К.: Кондор-Видавництво, 2015.– 972 с.

Назва компоненту: **Контроль якості та безпека продукції галузі**

Назва циклової комісії: 05 харчових технологій

Викладач: Варибрус В.П.



1. Мета та завдання.

Основною метою навчальної дисципліни «Контроль якості та безпека продукції галузі» є вивчення основних підходів з формування якості й забезпечення безпеки продукції хлібопекарських, кондитерських, макаронних і харчоконцентратних виробництв на основі діючих нормативно-технічних документів з дотриманням норм і правил промислово-технологічного та санітарно-гігієнічного забезпечення.



Завдання дисципліни є набуття студентами навичок з орієнтування в сучасних вимогах до керування якістю; з проведення моніторингу виробництва продукції галузі; з контролювання якості сировини, технологічного процесу й готової продукції на підприємствах галузі; з застосування підходів НАССР для забезпечення безпеки продукції галузі; з проведення її комплексної оцінки якості.

2. Обсяг курсу.

	<u>Денна форма на основі БЗСО</u>	<u>Денна форма на основі ПЗСО</u>	<u>Заочна форма</u>
Кредитів ECTS	5	5	5
Загальна кількість годин	150	150	150
Аудиторних годин	98	98	20
Рік навчання	3	2	3
Семестр	6	4	5
Підсумковий контроль	екзамен	екзамен	екзамен

3. Короткий зміст.

Курс "Контроль якості та безпека продукції галузі" охоплює ключові аспекти організації контролю якості харчових продуктів, нормативно-правову базу та впровадження системи НАССР. Студенти вивчають методи контролю сировини, напівфабрикатів та готової продукції, принципи роботи виробничих лабораторій, аналіз показників якості. Окремо розглядається контроль технологічних процесів та якість готових хлібобулочних, макаронних, кондитерських виробів і харчових концентратів, що забезпечує безпеку та високі стандарти продукції.

Про що дізнаються здобувачі освіти?

Здобувачі освіти дізнаються про:

1. Основи якості харчових продуктів, які існують стандарти та вимоги до харчової продукції.
2. Основні закони, стандарти та регуляторні документи, що визначають якість і безпечність харчових продуктів.



3. Принципи, переваги та методи впровадження системи аналізу ризиків і контролю критичних точок у виробництві.
4. Сучасні методи аналізу та контролю сировини, напівфабрикатів і готової продукції.
5. Організацію роботи виробничих лабораторій, правила відбору проб, проведення аналізів і ведення документації.

6. Особливості контролю на різних етапах виробництва хлібобулочних, макаронних, кондитерських виробів та харчових концентратів.



7. Як правильно оцінювати якість хлібобулочних, макаронних, кондитерських виробів і харчових концентратів за органолептичними та фізико-хімічними показниками.

Курс є важливим етапом підготовки фахівців, здатних забезпечувати якість і безпечність харчової продукції на всіх етапах виробництва. Він надає сучасні знання і практичні навички, необхідні для роботи в лабораторіях і на підприємствах харчової галузі, а також готує студентів до викликів сучасного ринку завдяки вивченню міжнародних стандартів та актуальних методів контролю.



4. Система оцінювання.

Національна шкала 5 (відмінно)

Середня арифметична 4,5-5

100-бальна рейтингова 90-100

Критерії оцінювання:

Оцінка «відмінно» ставиться, якщо студент:

- має ґрунтовні знання нормативно-правової бази якості та безпеки харчових продуктів, а також впевнено володіє принципами системами управління, такими як HACCP;
- показує високий рівень розуміння методів лабораторного контролю якості сировини, напівфабрикатів та готової продукції;
- досконало вміє застосовувати методи аналізу (визначення вологості, жиру, цукру, кислотності тощо) на практиці, чітко пояснює їх важливість та точне виконання лабораторних досліджень;
- демонструє глибокі знання про процеси контролю технологічних етапів виробництва, вміння запобігати можливим відхиленням від стандартів;
- має високу здатність аналізувати результати досліджень, робити обґрунтовані висновки та пропонувати ефективні шляхи покращення якості продукції.

Національна шкала 4 (добре)

Середня арифметична 3,5-4,4

100-бальна рейтингова 74-89

Оцінка «добре» ставиться, якщо студент:

- показує загальні знання нормативної бази та основних положень систем управління якістю, таких як HACCP, із незначними неточностями;
- вміє виконувати методи лабораторного аналізу якості продукції, але з окремими помилками чи неповними поясненнями;
- демонструє достатнє розуміння основних методів контролю технологічних процесів, хоча й не завжди може самостійно застосувати їх на практиці;
- здатний аналізувати отримані дані, але з деякими неточностями у висновках чи пропозиціях щодо покращення якості продукції.

Національна шкала 3 (задовільно)

Середня арифметична 2,5-3,4

100-бальна рейтингова 60-73

Оцінка «задовільно» ставиться, якщо студент:

- демонструє часткові знання нормативної бази та систем управління якістю, з наявними прогалинами у розумінні основних положень;
- виявляє базові навички виконання лабораторних методів аналізу, проте з частими помилками та неповним поясненням процесів;

- показує обмежене розуміння методів контролю якості на технологічних етапах, потребує значної допомоги викладача під час практичних завдань;
- слабо вдається аналізувати результати досліджень та робити коректні висновки.

Національна шкала 2 (незадовільно)

Середня арифметична 0,1-2,4

100-бальна рейтингова 1-59

Оцінка «незадовільно» ставиться, якщо студент:

- демонструє низький рівень знань нормативно-правової бази та систем управління якістю, незнання основних принципів системи НАССР;
- не вміє виконувати лабораторні методи аналізу якості продукції, допускає часті помилки під час лабораторних занять;
- не розуміє методів контролю технологічних процесів, не здатний застосовувати їх на практиці;
- показує нездатність аналізувати результати лабораторних досліджень та давати обґрунтовані висновки чи пропозиції щодо покращення якості продукції.

5. Основні інформаційні джерела.

1. Закон України «Про основні принципи та вимоги до безпечності та якості харчових продуктів»: (офіц. текст: за станом на 01 січня 2016 р.) / Верховна Рада України. — К. : Парламентське вид-во, 2016, зі змінами та доповненнями.
2. Закон України «Про захист прав споживачів»: (офіц. текст: за станом на 01 січня 2016 р.) / Верховна Рада України. — К. : Парламентське вид-во, 2016, зі змінами та доповненнями.
3. ДСТУ ISO 22000:2019 (ISO 22000:2018, IDT) «Системи управління безпечністю харчових продуктів. Вимоги до будь-якої організації в харчовому ланцюгу».
4. Методичні вказівки МВ 4.4.5.6.-000-2010 «Розробка та запровадження систем управління безпечністю харчових продуктів на основі принципів НАССР. – МОЗ України. – 34с.
5. ДСТУ ISO 9000-2015. Системи управління якістю. Основні положення та словник. К.: Держспоживстандарт України, 2015. 45 с.
6. Hazard Analysis and Critical Control Points (НАССР) URL: <https://www.haccp.com>
7. Бочарова О.В. НАССР і системи управління безпечністю харчової продукції: Підручник / О.В. Бочарова - Одеська національна академія харчових технологій. - Одеса; Атлант, 2019. -376 с.
8. Якубчак О.М. Безпечність та якість харчових продуктів: навчальний посібник / О.М. Якубчак, Т.В. Таран – ЦП.: «Компринт», 2019. – 206 с.
9. Лозова Т.М. Управління якістю та безпечністю продукції харчової галузі: підручник / Т.М. Лозова, І.В. Сирохман. – Львів: Видавництво “Растр-7”, 2018. – 400 с.
10. Експертиза та контроль якості продуктів харчування : навч.-метод. посіб. / П.М. Гаврилін та ін. Дніпропетр. держ. аграр. ун-т, проект 159173- TEMPUS-DETEMPUS-JPCR. Дніпро, 2012.
28. Богомолів О.В. Управління якістю переробних і харчових виробництв / О.В. Богомолів, О.І. Шаповаленко, О.М. Сафонова, та ін. : Навч. посібник. – Харків: «Еспада». – 2006. – 296с.
11. Торстен Міхальські Управління якістю в харчовій промисловості із врахуванням Європейського харчового кодексу і міжнародно визнаних стандартів: Довідник / Міхальські Торстен, Ліліє Франк, Досін Анжеліка, Львів: ПАІС, 2006 – 336 с.
12. Дорохович А. М. Технологія та лабораторний практикум кондитерських виробів і харчових концентратів : навч. посібник / А. М. Дорохович, В. М. Ковбаса. - К. : ІНКОС, 2015.- 632 с.
13. Дробот В.І. Довідник з технології хлібопекарського виробництва [Текст]: навч. посіб. / В. І. Дробот. — 2-ге вид., перероб. і дон. — Київ : ПрофКнига, 2019, — 580 с.
14. Рудавська Г. Б. Харчові концентрати: Підручник / Г.Б. Рудавська, Є.В. Тищенко. – К.: Київ. нац. торг-екон. ун-т., 2001. – 320 с.
15. Технохімічний контроль сировини та хлібобулочних і макаронних виробів: навчальний посібник / за ред. чл.-кор. В.І. Дробот – К.: Кондор-Видавництво, 2015.– 972 с.