



Міжнародний гуманітарний університет
Факультет менеджменту, готельно-ресторанної справи та туризму
Кафедра готельно-ресторанного та туристичного бізнесу

СИЛАБУС НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ
Технології крафтових виробництв

Галузь знань
Спеціальність
Назва освітньої програми
Рівень вищої освіти

24 «Сфера обслуговування»
241 «Готельно-ресторанна справа»
Готельно-ресторанна справа
перший (бакалаврський) рівень

| Розробники і викладачі <i>(зазначаються розробники і викладачі, які викладають дисципліну - посада, наук. ступінь, вчене звання, П.І.Б.)</i> | Контактний тел. | E-mail |
|--|------------------------|------------------------------|
| Викладач кафедри готельно-ресторанного та туристичного бізнесу Кравченко Яна Вікторівна | 097-903-34-19 | yanakravchenko1188@gmail.com |

1. АНОТАЦІЯ ДО КУРСУ

Дисципліна «Технології крафтових виробництв» розкриває особливості технологічного процесу виробництва крафтової продукції у сфері готельно-ресторанного бізнесу, дає можливість опанувати шляхи і методи виробництва крафтової продукції харчування з урахуванням вимог створення продукції високої якості, визначеної харчової і біологічної цінності.

Метою технологій крафтових виробництв як навчальної дисципліни є отримання комплексу необхідних знань та практичних навичок зі спеціальних технологічних процесів, технологічних ліній мінівиробництв харчової продукції в умовах ресторанного господарства з урахуванням вітчизняного та зарубіжного досвіду, методів розрахунку основних параметрів процесу на основі теоретичного опису, особливості експлуатації технологічного обладнання, перспективних напрямів, шляхів розвитку та удосконалення основного технологічного обладнання харчових мінівиробництв.

2. ОЧІКУВАНІ КОМПЕТЕНТНОСТІ, ЯКІ ПЛАНУЄТЬСЯ СФОРМУВАТИ ТА ДОСЯГНЕННЯ ПРОГРАМНИХ РЕЗУЛЬТАТІВ

У процесі реалізації програми дисципліни «Технології крафтових виробництв» формуються наступні компетентності із передбачених освітньою програмою:

Інтегральна компетентність

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

Загальні компетентності (ЗК)

ЗК 01. Здатність зберігати та примножувати моральні, культурні, наукові цінності і досягнення суспільства на основі розуміння історії та закономірностей розвитку предметної області, її місця у загальній системі знань про природу і суспільство та у розвитку суспільства, техніки і технологій, вести здоровий спосіб життя.

ЗК 03. Здатність вчитися і оволодівати сучасними знаннями.

ЗК 05. Здатність працювати в команді.

ЗК 10. Здатність застосовувати знання у практичних ситуаціях.

Спеціальні (фахові) компетентності

СК 01. Розуміння предметної області і специфіки професійної діяльності.

СК 02. Здатність організовувати сервісно-виробничий процес з урахуванням вимог і потреб споживачів та забезпечувати його ефективність.

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

Навчальна дисципліна «Технології крафтових виробництв» забезпечує досягнення програмних результатів навчання (РН), передбачених освітньою програмою:

РН 01. Знати, розуміти і вміти використовувати на практиці основні положення законодавства, національних і міжнародних стандартів, що регламентують діяльність суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу;

РН 02. Знати, розуміти і вміти використовувати на практиці базові поняття з теорії готельної та ресторанної справи, організації обслуговування споживачів та діяльності суб'єктів ринку готельних та ресторанных послуг, а також суміжних наук.

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

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

Заплановані результати навчання за навчальною дисципліною

Знати:

- сучасний стан і перспективи розвитку крафтової продукції;
- закономірності, формування асортименту крафтових харчових продуктів;
- принципи проектування крафтових харчових продуктів;

- сировину, що використовують для проектування крафтових харчових продуктів;
- технологічні процеси виробництва крафтових продуктів;
- показники якості крафтових продуктів та суть методів їх визначення;
- принципи комплексної оцінки якості та конкурентоспроможності крафтових харчових продуктів;
- основні концепції, теоретичні та практичні проблеми в галузі крафтових технологій.

Вміти:

- формувати і впроваджувати власні моделі професійної діяльності з врахуванням передового досвіду організації наукової та виробничої діяльності;
- самостійно планувати і виконувати наукові розробки з удосконалення існуючих та розроблення нових технологій харчових продуктів;
- застосовувати інноваційні технології виробництва та зберігання харчової продукції;
- впроваджувати сучасні прогресивні технології виробництва на підставі раціонального використання сировини;
- аналізувати діяльність закладів ресторанного господарства;
- підвищувати ефективність ресторанного господарства функціонування шляхом застосування інноваційних підходів в організації їхньої діяльності, наукового обґрунтування вибору технологічного устаткування, джерел енергозабезпечення, сировинної бази тощо.

Здобуття теоретичних знань і формування практичних **навичок** щодо:

- здатність до удосконалення існуючих та розроблення нових технологічних рішень, оптимізації технологічних процесів;
- здатність впроваджувати інноваційні харчові технології з врахуванням енерго та ресурсозбереження і покращення якісних показників харчової продукції та прогнозувати подальший розвиток галузі;
- здатність застосовувати інноваційні технології виробництва та зберігання харчової продукції, впроваджувати сучасні прогресивні технології виробництва на підставі раціонального використання сировини;
- здатність до впровадження інновацій в закладах ресторанного господарства, вирішення завдань для їхнього ефективного функціонування.

3. ОБСЯГ ТА ОЗНАКИ КУРСУ

| Загалом | | Вид заняття (денне відділення / заочне відділення) | | | Ознаки курсу | | |
|---------|-------|---|-------------------|-------------------|----------------------|---------|-------------------------|
| ЄКТС | годин | Лекційні заняття | Практичні заняття | Самостійна робота | Курс, (рік навчання) | Семестр | Обов'язкова / вибіркова |
| 6 | 180 | 30/10 | 30/10 | 120/160 | 3 | 5 | Вибіркова |

4. СТРУКТУРА НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ

| Назви змістових модулів і тем | Кількість годин | | | | | | | |
|-------------------------------|-----------------|--------------|------|-----------|--------------|--------------|------|-----------|
| | денна форма | | | | Заочна форма | | | |
| | усього | у тому числі | | | усього | у тому числі | | |
| | | лекц. | прак | сам. роб. | | лекц. | прак | сам. роб. |
| | | | | | | | | |

| | | | | | | | | |
|---|------------|-----------|-----------|------------|------------|-----------|-----------|------------|
| Тема 1. Крафтові технології - перспективи та асортимент виробництва. Асортимент крафтової продукції, перспективи його розвитку. | 12 | 2 | 2 | 8 | 14 | 2 | 2 | 10 |
| Тема 2. Крафтові технології переробки та використання фруктово-ягідної та овочевої сировини. | 12 | 2 | 2 | 8 | 12 | 1 | 1 | 10 |
| Тема 3. Крафтові технології виробництва хлібобулочних, кондитерських та кулінарних виробів. | 12 | 2 | 2 | 8 | 12 | 1 | 1 | 10 |
| Тема 4. Технології виготовлення заморожених тістових напівфабрикатів. | 12 | 2 | 2 | 8 | 11 | 0,5 | 0,5 | 10 |
| Тема 5. Технологія виробництв оздоблювальних напівфабрикатів. | 12 | 2 | 2 | 8 | 11 | 0,5 | 0,5 | 10 |
| Тема 6. Крафтове виробництво пива та квасу. | 12 | 2 | 2 | 8 | 11 | 0,5 | 0,5 | 10 |
| Тема 7. Технологія крафтових напоїв бродіння (сидри, питні меди). | 12 | 2 | 2 | 8 | 11 | 0,5 | 0,5 | 10 |
| Тема 8. Крафтові технології м'ясних продуктів в умовах закладів ресторанного господарства. Технологія виробництва ковбас. | 12 | 2 | 2 | 8 | 11 | 0,5 | 0,5 | 10 |
| Тема 9. Крафтові технології м'ясних продуктів із шматкового м'яса. | 12 | 2 | 2 | 8 | 11 | 0,5 | 0,5 | 10 |
| Тема 10. Крафтові технології молочних продуктів в умовах закладів ресторанного господарства. | 12 | 2 | 2 | 8 | 11 | 0,5 | 0,5 | 10 |
| Тема 11. Технологія крафтової консервованої рослинної продукції (соління, квашення, маринування, сушіння, заморожування). | 12 | 2 | 2 | 8 | 13 | 0,5 | 0,5 | 12 |
| Тема 12. Технологія крафтових цукрових (мармеладу, пастили, зефіру, карамелі) виробів. | 12 | 2 | 2 | 8 | 13 | 0,5 | 0,5 | 12 |
| Тема 13. Технологія крафтових макаронних виробів | 12 | 2 | 2 | 8 | 13 | 0,5 | 0,5 | 12 |
| Тема 14. Технологія крафтових шоколадних виробів. | 12 | 2 | 2 | 8 | 13 | 0,5 | 0,5 | 12 |
| Тема 15. Впровадження системи НАССР для підприємств крафтових технологій. | 12 | 2 | 2 | 8 | 13 | 0,5 | 0,5 | 12 |
| Усього годин | 180 | 30 | 30 | 120 | 180 | 10 | 10 | 160 |
| ПІДСУМКОВИЙ КОНТРОЛЬ - ЗАЛІК | | | | | | | | |

5. ТЕХНІЧНЕ Й ПРОГРАМНЕ ЗАБЕЗПЕЧЕННЯ / ОБЛАДНАННЯ

Студенти отримують теми та питання курсу, основну і додаткову літературу, рекомендації, завдання та оцінки за їх виконання як традиційним шляхом, так і з використанням університетської платформи он-лайн навчання на базі Moodle. Окрім того, практичні навички у пошуку та аналізу інформації за курсом, з оформлення індивідуальних завдань, тощо, студенти отримують, користуючись університетськими комп'ютерними класами та бібліотекою.

6. ПИТАННЯ ДО ПРАКТИЧНИХ ЗАНЯТЬ

| № з/п | Назва теми | Кількість годин | |
|-------|------------|-----------------|--------|
| | | денна форма | заочна |

| | | | форма |
|---|--|---|-------|
| 1 | <p>Тема 1. Крафтові технології - перспективи та асортимент виробництва. Асортимент крафтової продукції, перспективи його розвитку.</p> <p>1. Поняття «крафтові технології».</p> <p>2.Характеристика технологічних властивостей основної і додаткової сировини, особливості та складові технологічного процесу виробництва і реалізації крафтової харчової продукції: м'ясних делікатесів і крафтових ковбас, рибних делікатесів.</p> <p>3.Організація виробництва і технологічного контролю на міні виробництвах.</p> | 2 | 2 |
| 2 | <p>Тема 2. Крафтові технології переробки та використання фруктово-ягідної та овочевої сировини.</p> <p>1.Характеристика фруктово-ягідної, овочевої сировини та продуктів їх переробки.</p> <p>2.Зберігання і підготовка до виробництва. Особливості переробки фруктово-ягідної та овочевої сировини в умовах ресторанного закладу.</p> <p>3.Організація технологічного контролю. Оцінювання якості. Зберігання і підготовка до виробництва.</p> | 2 | 1 |
| 3 | <p>Тема 3. Крафтові технології виробництва хлібобулочних, кондитерських та кулінарних виробів.</p> <p>1.Загальна характеристика пекарень. Вимоги до приміщень та обладнання. 2.Асортимент борошняних виробів на міні виробництвах.</p> <p>3.Технології виробництва хлібобулочних виробів. Технології виробництва борошняних кондитерських виробів та напівфабрикатів. Технології виробництва кулінарних борошняних виробів.</p> | 2 | 1 |
| 4 | <p>Тема 4. Технології виготовлення заморожених тістових напівфабрикатів.</p> <p>1.Особливості технології відкладеної випічки.</p> <p>2.Технологія «Готове формування» («PPF» - розстоювання заморожених тестових напівфабрикатів).</p> <p>3.Технологія «Готові до розстоювання».</p> <p>4.Технологія «Готове до випічки» («PAF» або «FTO» без вистоювання і дефростації). Технологія «PPF» - розстоювання заморожених тестових напівфабрикатів. Технологія «Часткове випікання».</p> | 2 | 0,5 |
| 5 | <p>Тема 5. Технологія виробництв оздоблювальних напівфабрикатів.</p> <p>1.Класифікація та асортимент оздоблювальних напівфабрикатів.</p> <p>2.Технологічні процеси приготування оздоблювальних напівфабрикатів. Загальні вимоги до напівфабрикатів та начинок.</p> <p>3.Технології оздоблювальних напівфабрикатів. Технологія виробництва кремів.</p> | 2 | 0,5 |
| 6 | <p>Тема 6. Крафтове виробництво пива та квасу.</p> <p>1.Крафтове виробництво пива. Міні-пивоварні.</p> <p>2.Особливості роботи поточкових ліній пивоварного виробництва.</p> <p>3.Особливості роботи поточкових ліній виробництва квасу.</p> <p>4.Характеристика крафтових технологій виробництва пива та квасу</p> | 2 | 0,5 |
| 7 | <p>Тема 7. Технологія крафтових напоїв бродіння (сидри, питні меди).</p> <p>1.Технологія виробництва сидрів та медових напоїв.</p> <p>2.Організація технологічного контролю</p> | 2 | 0,5 |

| | | | |
|----|--|---|-----|
| 8 | Тема 8. Крафтові технології м'ясних продуктів в умовах закладів ресторанного господарства. Технологія виробництва ковбас. 1.Асортимент ковбасних виробів. 2.Виробництво варених ковбас. Технологічні процеси при виробництві напівкопчених ковбас. 3.Виробництво сирокоччених ковбас. Особливості виробництва сиров'ялених ковбас. Вади ковбасних виробів. | 2 | 0,5 |
| 9 | Тема 9. Крафтові технології м'ясних продуктів із шматкового м'яса. 1.Класифікація та асортимент м'ясних продуктів із шматкового м'яса. 2.Вимоги до сировини для виготовлення продуктів із шматкового м'яса. 3.Засолювання сировини для виготовлення продуктів із шматкового м'яса. 4.Формування виробів. Термічне оброблення виробів із шматкового м'яса. Підготовка продуктів до реалізації. | 2 | 0,5 |
| 10 | Тема 10. Крафтові технології молочних продуктів в умовах закладів ресторанного господарства. 1.Технологія виробництва холодних десертів. Асортимент холодних десертів. 2.Технологія виробництва морозива. 3.Особливості виробництва холодних десертів в умовах ресторанного закладу. 4.Організація технологічного контролю. | 2 | 0,5 |
| 11 | Тема 11. Технологія крафтової консервованої рослинної продукції (соління, квашення, маринування, сушіння, заморожування). 1.Характеристика фруктово-ягідної, овочевої сировини та продуктів їх переробки. 2.Характеристика технологічних ліній переробки фруктово-ягідної та овочевої сировини в умовах ресторанного закладу. 3.Розробка нормативної документації на виробництво крафтових фруктово-ягідних та овочевих консервів | 2 | 0,5 |
| 12 | Тема 12. Технологія крафтових цукрових (мармеладу, пастили, зефіру, карамелі) та шоколадних виробів. 1.Характеристика сировини для цукрових та шоколадних виробів. 2.Асортимент цукрових виробів для крафтового виробництва. 3.Характеристика технологічних ліній для виготовлення цукрових виробів в умовах ресторанного закладу. 4.Аналіз технологічного процесу виготовлення шоколадних виробів для міні-цехів в умовах ресторанного господарства. | 2 | 0,5 |
| 13 | Тема 13. Технологія крафтових макаронних виробів 1.Характеристика сировини та асортимент макаронних кулінарних виробів 3. 2.Характеристика технологічних ліній для приготування макаронних виробів | 2 | 0,5 |
| 14 | Тема 14. Технологія крафтових шоколадних виробів. Аналіз технологічного процесу виготовлення шоколадних виробів для міні-цехів в умовах ресторанного господарства. | 2 | 0,5 |
| 15 | Тема 15. Впровадження системи НАССР для підприємств крафтових технологій 1. Спрощена система НАССР: загальна характеристика та особливості 2. Блок-схеми та визначення ККТ для крафтових технологій 3. Програма передумов для крафтових підприємств | 2 | 0,5 |

| | | | |
|--|---------------|-----------|-----------|
| | Всього | 30 | 10 |
|--|---------------|-----------|-----------|

7. САМОСТІЙНА РОБОТА

До самостійної роботи студентів щодо вивчення дисципліни «Технології крафтових виробництв» включаються:

1. Знайомство з науковою та навчальною літературою відповідно зазначених у програмі тем.
2. Опрацювання лекційного матеріалу.
3. Підготовка до практичних занять.
4. Консультації з викладачем протягом семестру.
5. Самостійне опрацювання окремих питань навчальної дисципліни.
6. Підготовка та виконання індивідуальних завдань у вигляді есе, рефератів тощо.
7. Підготовка до підсумкового контролю.

Тематика та питання до самостійної підготовки та індивідуальних завдань

| № з/п | Назва теми | Кількість годин | |
|-------|---|-----------------|--------------|
| | | денна форма | заочна форма |
| 1 | <p>Тема 1. Крафтові технології - перспективи та асортимент виробництва. Асортимент крафтової продукції, перспективи його розвитку. Організація виробництва і технологічного контролю на міні виробництвах.</p> <p>Реферат</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Характеристика та принципи роботи крафтових виробництв з випуску різних видів харчових продуктів. 2. Нормативно-правові засади застосування крафтових технологій в закладах ресторанного господарства. 3. Концептуальні рішення на крафтових виробництвах. 4. Екологічні вимоги до крафтових виробництв. | 8 | 10 |
| 2 | <p>Тема 2. Крафтові технології переробки та використання фруктово-ягідної та овочевої сировини. Організація технологічного контролю. Оцінювання якості. Зберігання і підготовка до виробництва.</p> <p>Реферат</p> <p>Технологія крафтових плодово-ягідних безалкогольних напоїв (лимоноси, морси).</p> | 8 | 10 |
| 3 | <p>Тема 3. Крафтові технології виробництва хлібобулочних, кондитерських та кулінарних виробів. Технології виробництва борошняних кондитерських виробів та напівфабрикатів. Технології виробництва кулінарних борошняних виробів.</p> <p>Реферат</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Вимоги до приміщень та обладнання. 2. Технології виробництва крафтових кулінарних борошняних виробів. | 8 | 10 |

| | | | |
|----|---|---|----|
| 4 | <p>Тема 4. Технології виготовлення заморожених тістових напівфабрикатів. Технологія «Готове до випічки» («РАФ» або «FTO» без вистою- вання і дефростації). Технологія «PPF» - розстоювання заморожених тестових напівфабрикатів. Технологія «Часткове випікання».</p> | 8 | 10 |
| 5 | <p>Тема 5. Технологія виробництв оздоблювальних напівфабрикатів. Технології оздоблювальних напівфабрикатів. Технологія виробництва кремів. Реферат Нормативно-правові засади застосування крафтових технологій в закладах ресторанного господарства</p> | 8 | 10 |
| 6 | <p>Тема 6. Крафтове виробництво пива та квасу. Характеристика крафтових технологій виробництва пива та квасу Реферат Технологія крафтових спиртних напоїв (наливки, настоян</p> | 8 | 10 |
| 7 | <p>Тема 7. Технологія крафтових напоїв бродіння (сидри, питні меди). Організація технологічного контролю. Реферат Технологія крафтових безалкогольних ферментованих напоїв.</p> | 8 | 10 |
| 8 | <p>Тема 8. Крафтові технології м'ясних продуктів в умовах закладів ресторанного господарства. Технологія виробництва ковбас. Виробництво сирокоччених ковбас. Особливості виробництва сиров'ялених ковбас. Вади ковбасних виробів. Реферат Технологія крафтової продукції з риби</p> | 8 | 10 |
| 9 | <p>Тема 9. Крафтові технології м'ясних продуктів із шматкового м'яса. Формування виробів. Термічне оброблення виробів із шматкового м'яса. Підготовка продуктів до реалізації. Реферат Інновації в крафтових технологіях м'ясних продуктів</p> | 8 | 10 |
| 10 | <p>Тема 10. Крафтові технології молочних продуктів в умовах закладів ресторанного господарства. Організація технологічного контролю. Реферат 1. Основи технологій крафтових виробництв харчової продукції. 2. Технологічні процеси виробництва крафтової харчової продукції як цілісні технологічні систем з різним ступенем деталізації окремих її складових (підсистем). 3. Удосконалення існуючих та розроблення нових крафтових технологій на основі останніх досягнень науки і</p> | 8 | 10 |

| | | | |
|----|--|------------|------------|
| | техніки. | | |
| 11 | Тема 11. Технологія крафтової консервованої рослинної продукції (соління, квашення, маринування, сушіння, заморожування). Розробка нормативної документації на виробництво крафтових фруктових та овочевих консервів. Реферат Концептуальні рішення на крафтових виробництвах | 8 | 12 |
| 12 | Тема 12. Технологія крафтових цукрових (мармеладу, пастили, зефіру, карамелі) та шоколадних виробів. Аналіз технологічного процесу виготовлення шоколадних виробів для міні-цехів в умовах ресторанного господарства. Реферат Технологічні процеси виробництва крафтової харчової продукції як цілісні технологічні систем з різним ступенем деталізації окремих її складових (підсистем) | 8 | 12 |
| 13 | Тема 13. Технологія крафтових макаронних виробів Характеристика технологічних ліній для приготування макаронних виробів. Реферат Удосконалення існуючих та розроблення нових крафтових технологій на основі останніх досягнень науки і техніки | 8 | 12 |
| 14 | Тема 14. Технологія крафтових шоколадних виробів. Аналіз технологічного процесу виготовлення шоколадних виробів для міні-цехів в умовах ресторанного господарства. Реферат Дослідження закономірностей формування асортименту крафтової харчової продукції, визначення перспектив його розвитку | 8 | 12 |
| 15 | Тема 15. Впровадження системи НАССР для підприємств крафтових технологій Програма передумов для крафтових підприємств. Реферат 1. Технологічна експертиза крафтової продукції закладів ресторанного господарства 2. Організація виготовлення якісної, безпечної, конкурентоспроможної харчової продукції на крафтових виробництвах | 8 | 12 |
| | Всього | 120 | 160 |

8. ВИДИ ТА МЕТОДИ КОНТРОЛЮ

Робоча програма навчальної дисципліни передбачає наступні види та методи контролю:

| Види контролю | Складові оцінювання |
|---|---------------------|
| поточний контроль , який здійснюється у ході: проведення практичних занять, виконання індивідуального завдання; проведення консультацій та відпрацювань. | 50% |
| підсумковий контроль , який здійснюється у ході проведення іспиту (заліку). | 50% |

| | |
|--|--|
| Методи діагностики знань (контролю) | фронтальне опитування; наукова доповідь, реферати, усне повідомлення, індивідуальне опитування; робота у групах, практичні завдання, іспит (залік) |
|--|--|

Питання до іспиту

1. Характеристика та принципи роботи крафтових виробництв з випуску різних видів харчових продуктів.
2. Організація виготовлення якісної, безпечної, конкурентоспроможної харчової продукції на крафтових виробництвах
3. Нормативно-правові засади застосування крафтових технологій в закладах ресторанного господарства
4. Концептуальні рішення на крафтових виробництвах
5. Екологічні вимоги до крафтових виробництв
6. Виробнича програма крафтового виробництва
7. Виробнича програма крафтового виробництва
8. Вимоги до приміщень та обладнання.
9. Асортимент борошняних виробів на міні виробництвах.
10. Технології виробництва хлібобулочних виробів.
11. Технології виробництва борошняних кондитерських виробів та напівфабрикатів.
12. Технології виробництва кулінарних борошняних виробів.
13. Класифікація та асортимент оздоблювальних напівфабрикатів.
14. Технологічні процеси приготування оздоблювальних напівфабрикатів.
15. Загальні вимоги до напівфабрикатів та начинок.
16. Технології оздоблювальних напівфабрикатів.
17. Технологія виробництва кремів.
18. Крафтове виробництво пива.
19. Особливості роботи поточкових ліній пивоварного виробництва.
20. Особливості роботи поточкових ліній виробництва квасу.
21. Характеристика крафтових технологій виробництва пива та квасу
22. Асортимент ковбасних виробів.
23. Виробництво варених ковбас.
24. Технологічні процеси при виробництві напівкопчених ковбас.
25. Виробництво сирокопчених ковбас.
26. Особливості виробництва сиров'ялених ковбас.

27. Класифікація та асортимент м'ясних продуктів із шматкового м'яса.
28. Вимоги до сировини для виготовлення продуктів із шматкового м'яса.
29. Засолювання сировини для виготовлення продуктів із шматкового м'яса.
30. Формування виробів. Термічне оброблення виробів із шматкового м'яса.
31. Технологія виробництва холодних десертів.
32. Асортимент холодних десертів.
33. Технологія виробництва морозива.
34. Особливості виробництва холодних десертів в умовах ресторанного закладу.
35. Організація технологічного контролю.

9. ОЦІНЮВАННЯ ПОТОЧНОЇ, САМОСТІЙНОЇ ТА ІНДИВІДУАЛЬНОЇ РОБОТИ СТУДЕНТІВ З ПІДСУМКОВИМ КОНТРОЛЕМ У ФОРМІ ЕКЗАМЕНУ/ ЗАЛІКУ

| Денна форма навчання | | | |
|---|---|--|---|
| <i>Поточний контроль</i> | | | |
| Види роботи | Планові терміни виконання | Форми контролю та звітності | Максимальний відсоток оцінювання |
| Систематичність і активність роботи на семінарських (практичних) заняттях | | | |
| 1.1. Підготовка до практичних занять | Відповідно до робочої програми та розкладу занять | Перевірка обсягу та якості засвоєного матеріалу під час практичних занять | 25 |
| Виконання завдань для самостійного опрацювання | | | |
| 1.2. Підготовка програмного матеріалу (тем, питань), що виноситься на самостійне вивчення | -//- | Розгляд відповідного матеріалу під час аудиторних занять або ІКР ¹ , перевірка конспектів навчальних текстів тощо | 10 |
| Виконання індивідуальних завдань (науково-дослідна робота студента) | | | |
| 1.3. Підготовка реферату (есе) за заданою тематикою | Відповідно до розкладу занять і графіку ІКР | Обговорення (захист) матеріалів реферату (есе) | 10 |
| 1.4. Інші види індивідуальних завдань, в т.ч. підготовка наукових публікацій, участь у роботі круглих столів, конференцій тощо. | -//- | Обговорення результатів проведеної роботи під час аудиторних занять або ІКР, наукових конференцій та круглих столів. | 5 |
| Разом балів за поточний контроль | | | 50 |

¹ Індивідуально-консультативна робота викладача зі студентами

| | |
|--|------------|
| Підсумковий контроль екзамен / залік | 50 |
| Всього балів | 100 |

| Заочна форма навчання | | | |
|---|----------------------------------|--|---|
| Поточний контроль | | | |
| Види самостійної роботи | Планові терміни виконання | Форми контролю та звітності | Максимальний відсоток оцінювання |
| Систематичність і активність роботи під час аудиторних занять | | | |
| 1.1. Підготовка до аудиторних занять | Відповідно до розкладу | Перевірка обсягу та якості засвоєного матеріалу під час аудиторних занять | 25 |
| За виконання контрольних робіт (завдань) | | | |
| 1.2. Підготовка контрольних робіт | -//- | Перевірка контрольних робіт (завдань) | - |
| Виконання завдань для самостійного опрацювання | | | |
| 1.3. Підготовка програмного матеріалу (тем, питань), що виноситься на самостійне вивчення | -//- | Розгляд відповідного матеріалу під час аудиторних занять або ІКР ² , перевірка конспектів навчальних текстів тощо | 10 |
| Виконання індивідуальних завдань (науково-дослідна робота студента) | | | |
| 2.1. Підготовка реферату (есе) за заданою тематикою | Відповідно до графіку ІКР | Обговорення (захист) матеріалів реферату (есе) під час ІКР | 10 |
| 2.3. Інші види індивідуальних завдань, в т.ч. підготовка наукових публікацій, участь у роботі круглих столів, конференцій тощо. | -//- | Обговорення результатів проведеної роботи під час ІКР, наукових конференцій та круглих столів. | 5 |
| Разом балів за поточний контроль | | | 50 |
| Підсумковий контроль екзамен / залік | | | 50 |
| Всього балів підсумкової оцінки | | | 100 |

² Індивідуально-консультативна робота викладача зі студентами

10. КРИТЕРІЇ ПІДСУМКОВОЇ ОЦІНКИ ЗНАНЬ СТУДЕНТІВ (для іспиту / заліку)

Рівень знань оцінюється:

- «відмінно» / «зараховано» А - від 90 до 100 балів. Студент виявляє особливі творчі здібності, вміє самостійно знаходити та опрацьовувати необхідну інформацію, демонструє знання матеріалу, проводить узагальнення і висновки. Був присутній на лекціях та семінарських заняттях, під час яких давав вичерпні, обґрунтовані, теоретично і практично правильні відповіді, має конспект з виконаними завданнями до самостійної роботи, презентував реферат (есе) за заданою тематикою, проявляє активність і творчість у науково-дослідній роботі;

- «добре» / «зараховано» В - від 82 до 89 балів. Студент володіє знаннями матеріалу, але допускає незначні помилки у формуванні термінів, категорій, проте за допомогою викладача швидко орієнтується і знаходить правильні відповіді. Був присутній на лекціях та семінарських заняттях, має конспект з виконаними завданнями до самостійної роботи, презентував реферат (есе) за заданою тематикою, проявляє активність і творчість у науково-дослідній роботі;

- «добре» / «зараховано» С - від 74 до 81 балів. Студент відтворює значну частину теоретичного матеріалу, виявляє знання і розуміння основних положень, з допомогою викладача може аналізувати навчальний матеріал, але дає недостатньо обґрунтовані, невичерпні відповіді, допускає помилки. При цьому враховується наявність конспекту з виконаними завданнями до самостійної роботи, реферату та активність у науково-дослідній роботі;

- «задовільно» / «зараховано» D - від 64 до 73 балів. Студент був присутній не на всіх лекціях та семінарських заняттях, володіє навчальним матеріалом на середньому рівні, допускає помилки, серед яких є значна кількість суттєвих. При цьому враховується наявність конспекту з виконаними завданнями до самостійної роботи, рефератів (есе);

- «задовільно» / «зараховано» E - від 60 до 63 балів. Студент був присутній не на всіх лекціях та семінарських заняттях, володіє навчальним матеріалом на рівні, вищому за початковий, значну частину його відтворює на репродуктивному рівні, на всі запитання дає необґрунтовані, невичерпні відповіді, допускає помилки, має неповний конспект з завданнями до самостійної роботи.

- «незадовільно з можливістю повторного складання» / «не зараховано» FX – від 35 до 59 балів. Студент володіє матеріалом на рівні окремих фрагментів, що становлять незначну частину навчального матеріалу.

- «незадовільно з обов'язковим повторним вивченням дисципліни» / «не зараховано» F – від 0 до 34 балів. Студент не володіє навчальним матеріалом.

Таблиця відповідності результатів контролю знань за різними шкалами

| 100-бальною шкалою | Шкала за ECTS | За національною шкалою | |
|--------------------|---------------|------------------------|---------------|
| | | екзамен | залік |
| 90-100 (10-12) | A | Відмінно | зараховано |
| 82-89 (8-9) | B | Добре | |
| 74-81(6-7) | C | | |
| 64-73 (5) | D | Задовільно | |
| 60-63 (4) | E | | |
| 35-59 (3) | FX | незадовільно | не зараховано |
| 1-34 (2) | F | | |

11. РЕКОМЕНДОВАНА ЛІТЕРАТУРА

Основна

1. Кравченко М.Ф. Теоретичні основи харчових технологій: навч. посіб. М.Ф. Кравченко, А.В. Антоненко. К.: Київ. нац. торг.-екон. ун-т, 2011. 515 с.
2. Технологія морозива: Навч. посібник І.І. Бартковський, Г.Є. Поліщук, Т.Є Шарахматова, Л.Л. Туровська, І.С. Гудз. К.: 2014 248 с.
3. Сухенко Ю.Г., Поліщук Г.Є., Р.Й. Раманаускас, Шингарева Т.І. Технологія сиру:[Підручник] За ред. проф. Ю.Г. Сухенка. 2-ге вид., перероб. і доп. К.: Фірма «ІНКОС», 2018. 412 с.
4. Загальні технології харчових виробництв: підруч. За науковою редакцією проф. М. М. Калакури та проф. Л. Ф. Романенко В.А. Домарецький, П.Л.Шиян, М.М.Калакура, Л.Ф. Романенко та ін. К.:Університет «Україна»,2012. 814 с.
5. Домарецький, В. А. Технологія екстрактів, концентратів і напоїв із рослинної сировини [Текст] : Підручник для студентів вищих навч.закладів В. А. Домарецький, В. Л. Прибильський, М. Г. Михайлов ; За ред.В.А. Домарецького. Вінниця : Нова книга, 2013. 408 с.
6. Вітряк О.П. Технологія безалкогольних напоїв: Підруч. В.Л. Прибильський, О.П. Вітряк, З.М. Романова, В.М. Сидор та ін. За ред. проф. В.Л. Прибильського. К.: НУХТ, 2014. 310 с.
7. Баль-Прилипко Л. В. Удосконалення технології паштетних консервів із білоквмісними наповнювачами Баль-Прилипко Л. В., Паска М. З., Рябовол М. В. // Продовольчі ресурси. 2020. Т. 8, № 15. с. 6–14.
8. Повшик С. Перспективні напрямки розширення асортименту булочних виробів з функціональними властивостями для ЗРГ С. Повшик, О. Іжевська Сучасні тенденції розвитку індустрії гостинності: Міжнар. наук.-практ. конф. Львів : ЛДУФК імені Івана Боберського, 2020. с. 176–178.
9. Петрюк Р. Цикорій – цінна сировина для збагачення хлібобулочних виробів функціональними властивостями О. Петрюк, Р. Вовчок ,О. Іжевська Сучасні тенденції розвитку індустрії гостинності: Міжнар. наук.-практ. конф. Львів : ЛДУФК імені Івана Боберського, 2020. с. 174–175.