



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

СИЛАБУС НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ
ТЕХНОЛОГІЇ КРАФТОВИХ ВИРОБНИЦТВ

Галузь знань	<u>18 «Виробництво та технології»</u>
Спеціальність	<u>181 «Харчові технології»</u>
Назва освітньої програми	<u>Ресторанні технології</u>
Рівень вищої освіти	<u>перший (бакалаврський) рівень</u>

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 технічного і технологічного характеру, що характеризуються комплексністю та невизначеністю умов у виробничих умовах підприємств харчової промисловості та ресторанного господарства та у процесі навчання, що передбачає застосування теоретичних основ та методів харчових технологій.

Загальні компетентності (ЗК)

ЗК 1. Знання і розуміння предметної області та професійної діяльності.

ЗК 2. Здатність вчитися і оволодівати сучасними знаннями.

ЗК 7. Здатність працювати в команді.

Спеціальні (фахові) компетентності

СК 1. Здатність впроваджувати у виробництво технології харчових продуктів на основі розуміння сутності перетворень основних компонентів продовольчої сировини впродовж технологічного процесу.

СК 2. Здатність управляти технологічними процесами з використанням технічного, інформаційного та програмного забезпечення

СК 3. Здатність організовувати та проводити контроль якості і безпечності сировини, напівфабрикатів та харчових продуктів із застосуванням сучасних методів.

СК 5. Здатність розробляти нові та удосконалювати існуючі харчові технології з врахуванням принципів раціонального харчування, ресурсозаощадження та інтенсифікації технологічних процесів.

СК 9. Здатність проектувати нові або модернізувати діючі виробництва (виробничі дільниці).

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

ПРН 1. Знати і розуміти основні концепції, теоретичні та практичні проблеми в галузі харчових технологій.

ПРН 4. Проводити пошук та обробку науково-технічної інформації з різних джерел та застосовувати її для вирішення конкретних технічних і технологічних завдань.

ПРН 8. Вміти розробляти або удосконалювати технології харчових продуктів підвищеної харчової цінності з врахуванням світових тенденцій розвитку галузі.

ПРН 14. Підвищувати ефективність виробництва шляхом впровадження ресурсоощадних та конкурентоспроможних технологій, аналізувати стан і динаміку попиту на харчові продукти.

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.

Вмісти:

- 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			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 фруктовো-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 та онлайн ресурсів Zoom, Google Classroom та Google Meet. Лабораторія з технології ресторанної продукції обладнана сучасним тепловим, холодильним та механічним обладнанням, яке використовуються у ресторанному господарстві.

Використовується комплекс мультимедійного забезпечення (Проектор EPSON EH-TW550; проєкційний стаціонарний екран; Ноутбук LENOVO 20VD 11th Gen Intel(R) Core(TM) i3-1115G4/ 3.00 GHz.)

Матеріально-технічна база підприємств-партнерів відповідно до Угод та Меморандумів про співпрацю: ресторани заклади «il Mio Ristorante», «Le Grand Cafe Bristol», «Beerteka», готельно-ресторанний комплекс «Bristol».

Програмне забезпечення: Linux ubuntu, Libreoffice, Blender, Autodesk Homestyler, Planner 5D, Remplanner, Smart Draw, GOOGLE ANALYTICS, CANVA, Google SketchUp, Figma, SERVIOHMS, SERVIOPOS. Доступ до Інтернету.

6. 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. 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. Реферат</p> <p>Технологія крафтових плодово-ягідних безалкогольних напоїв (лимонади, 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 1. Вимоги до приміщень та обладнання. 2. Технології виробництва крафтових кулінарних борошняних виробів.</p>	8	10
4	<p>Тема 4. Технології виготовлення заморожених тістових напівфабрикатів. Технологія «Готове до випічки» («РАФ» або «FTO» без вистоювання і дефростації). Технологія «PPF» - розстоювання заморожених тестових напівфабрикатів. Технологія «Часткове випікання».</p>	8	10
5	<p>Тема 5. Технологія виробництва оздоблювальних напівфабрикатів. Технології оздоблювальних напівфабрикатів. Технологія виробництва кремів.</p> <p>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</p> <p>Реферат Технологія крафтових спиртних напоїв (наливки, настоян</p>	8	10
7	<p>Тема 7. Технологія крафтових напоїв бродіння (сидри, питні меди). Організація технологічного контролю.</p> <p>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 сирокочених ковбас. Особливості виробництва сиров'ялених ковбас. Вади ковбасних виробів.</p> <p>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.</p> <p>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.</p> <p>Реферат 1. Основи технологій крафтових виробництв харчової продукції.</p>	8	10

	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 техніки.		
11	Тема 11. Технологія крафтової консервованої рослинної продукції (соління, квашення, маринування, сушіння, заморожування). Розробка нормативної документації на виробництво крафтових фруктових-ягідних 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

7. ВИДИ ТА МЕТОДИ КОНТРОЛЮ

Робоча програма навчальної дисципліни передбачає наступні види та методи контролю:

Види контролю		Складові оцінювання
поточний контроль – опитування, тестування, контрольні роботи		50%
підсумковий контроль - залік		50%
Методи діагностики знань (контролю)	фронтальне опитування; наукова доповідь, реферати, усне повідомлення, індивідуальне опитування; робота у групах, практичні завдання, залік	

8. ОЦІНЮВАННЯ ПОТОЧНОЇ, САМОСТІЙНОЇ ТА ІНДИВІДУАЛЬНОЇ РОБОТИ СТУДЕНТІВ З ПІДСУМКОВИМ КОНТРОЛЕМ У ФОРМІ ЕКЗАМЕНУ

Денна форма навчання			
Поточний контроль			
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 виносяться 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
Підсумковий контроль			
залік			50
Всього балів			100

¹ Індивідуально-консультативна робота викладача зі студентами

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 залік			50
Всього балів підсумкової оцінки			100

9. КРИТЕРІЇ ПІДСУМКОВОЇ ОЦІНКИ ЗНАНЬ СТУДЕНТІВ (для 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;

² Індивідуально-консультативна робота викладача зі студентами

- «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	Задовільно	
64-73 (5)	D		
60-63 (4)	E	незадовільно	не зараховано
35-59 (3)	FX		
1-34 (2)	F		

10. РЕКОМЕНДОВАНА ЛІТЕРАТУРА

Основна

1. 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. Київ: Фірма «ІНКОС», 2018. 412 с.
2. Технологія сиру: підручник / За ред.. проф. Ю.Г. Сухенка. Київ: Фірма «ІНКОС», 2018. 412 с.
3. Технологія м'ясопродуктів із нетрадиційної м'ясної сировини : підручник / Л. В. Пешук, М. О. Янчева, О. І. Гащук, С.Г. Кириченко. Київ:

Центр учбової літератури, 2017. 300 с.

4. Дороги гурманів. 100 крафтових місць України: підручник. Київ: Lazutkina Publishing House, 2021. 160с.
5. Баль-Прилипко Л. В., Паска М. З., Рябовол М. В. Удосконалення технології паштетних консервів із білоквмісними наповнювачами. Продовольчі ресурси. 2020. Т. 8, № 15. с. 6–14.
6. Іжевська О. Технологія продукції ресторанного господарства: навчальний посібник. Львів : ЛДУФК ім. Івана Боберського, 2020. 380 с.

Додаткова

7. Новікова О. В. Технологія виробництва хлібобулочних і борошняних кондитерських виробів : навч. посіб.; 2-ге вид., перероб. і доп. Київ: ЛіраКиїв, 2018. 540 с.
8. Стан та перспективи розвитку туристичного та готельно-ресторанного бізнесу: колективна монографія / за ред. д.і.н., проф. Чепурди Г.М.; Черкас. держ. технол. ун-т. Черкаси : ЧДТУ, 2019. 157 с.
9. Технологія переробки молока: навчальний посібник / Шаблій Любов Матвіївна, Національний педагогічний університет імені М.П. Драгоманова. Київ : Видавничий дім «Кондор», 2019. 308 с.
10. Інноваційне обладнання молокопереробних підприємств : підручник / І. Г. Бабанов, О. М. Гавва, О. І. Бабанова, І. В. Житнецький, С. П. Ястреба Київ : ІНКОС, 2019. 718 с.