

ВИЩИЙ НАВЧАЛЬНИЙ ЗАКЛАД УКООПСПЛКИ  
 «ПОЛТАВСЬКИЙ УНІВЕРСИТЕТ ЕКОНОМІКИ І ТОРГІВЛІ»  
 Факультет харчових технологій, готельно-ресторанного та туристичного бізнесу  
 Кафедра технологій харчових виробництв і ресторанного господарства

## СИЛАБУС

навчальної дисципліни  
**«Крафтові технології»**  
 на 2021-2022 навчальний рік

Курс та семестр вивчення	2 курс
Освітня програма / спеціалізація	Дисципліна загальноуніверситетського вибору для здобувачів другого (магістерського) рівня
Спеціальність	
Галузь знань	
Ступінь вищої освіти	магістр

ПІБ НПП, який веде дану дисципліну  
 науковий ступінь і вчене звання,  
 посада

**Левченко Юлія Вікторівна**  
 к.т.н., доцент  
 доцент кафедри технологій харчових  
 виробництв і ресторанного господарства

ПІБ НПП, який веде дану дисципліну  
 науковий ступінь і вчене звання,  
 посада

**Гердчук Аліна Михайлівна**  
 кандидат технічних наук  
 старший викладач кафедри технологій  
 харчових виробництв і  
 ресторанного господарства

Контактний телефон	+38-066-330-81-05	+38-066-045-37-27
Електронна адреса	yuliya_12@ukr.net	alina-ger13@ukr.net
Розклад навчальних занять	<a href="http://schedule.puet.edu.ua/">http://schedule.puet.edu.ua/</a>	
Консультації	очна <a href="http://www.thvrg.puet.edu.ua/cont.php">http://www.thvrg.puet.edu.ua/cont.php</a> он-лайн: електронною поштою, пн-пт з 10.00-17.00	
Сторінка дистанційного курсу	<a href="https://el.puet.edu.ua/">https://el.puet.edu.ua/</a>	

### Опис навчальної дисципліни

<b>Мета вивчення навчальної дисципліни</b>	отримання теоретичних знань та практичних навичок щодо спеціальних технологічних процесів, принципових схем підключення основних типів технологічного обладнання, технологічних ліній міні-виробництв харчової продукції в умовах ресторанного господарства з урахуванням вітчизняного та зарубіжного досвіду
<b>Тривалість</b>	5 кредити ЄКТС/150 годин (лекції 20 год., лабораторні заняття 40 год., самостійна робота 90 год.)
<b>Форми та методи навчання</b>	Лекції та лабораторні заняття в аудиторії, самостійна робота поза розкладом
<b>Система поточного та підсумкового контролю</b>	Поточний контроль: відвідування занять; навчальна робота на практичних заняттях; захист виконання домашнього завдання; виконання індивідуальних завдань; самостійна робота з підготовки до занять та виконання домашніх завдань; поточні модульні контрольні роботи Підсумковий контроль – ПМК (залік)

Мова викладання	Українська
-----------------	------------

**Перелік компетентностей, які забезпечує дана навчальна дисципліна, програмні результати навчання**

Компетентності, якими повинен оволодіти студент	Програмні результати навчання
<b>Загальні компетентності</b>	
Здатність вчитися і оволодівати сучасними знаннями (ЗК 2).	Знати і розуміти основні концепції, теоретичні та практичні проблеми в галузі харчових технологій (РН 1).
Навички використання інформаційних та комунікаційних технологій (ЗК 4).	Уміти застосовувати інформаційні та комунікаційні технології для інформаційного забезпечення професійної діяльності та проведення досліджень прикладного характеру (РН 3).
Здатність працювати в команді (ЗК 7).	Підвищувати ефективність роботи шляхом поєднання самостійної та командної роботи (РН 19).
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, використовувати різні види та форми рухової активності для забезпечення здорового способу життя (ЗК 14).	Зберігати та примножувати досягнення і цінності суспільства, вести здоровий спосіб життя (РН 27).

**Тематичний план навчальної дисципліни**

Назва теми	Назва теми та питання лабораторного заняття	Завдання самостійної роботи у розрізі тем
<b>МОДУЛЬ 1. ТЕХНОЛОГІЯ КРАФТОВОЇ ХАРЧОВОЇ ПРОДУКЦІЇ НА ОСНОВІ СИРОВИНИ ТВАРИННОГО ПОХОДЖЕННЯ</b>		
<b>Тема 1.</b> <b>Крафтові технології - перспективи та асортимент виробництва. Асортимент крафтової продукції, перспективи його розвитку.</b> <b>1.</b> Поняття «крафтові технології». <b>2.</b> Характеристика технологічних властивостей основної і додаткової сировини <b>3.</b> Особливості та складові технологічного процесу виробництва і реалізації крафтової харчової продукції: м'ясних делікатесів і крафтових ковбас, рибних делікатесів. <b>4.</b> Організація виробництва і	<i>Лабораторне заняття не передбачене</i>	<b>Питання для самопідготовки:</b> <b>1.</b> Характеристика та принципи роботи крафтових виробництв з випуску різних видів харчових продуктів <b>2.</b> Нормативно-правові засади застосування крафтових технологій в закладах ресторанного господарства <b>3.</b> Концептуальні рішення на крафтових виробництвах <b>4.</b> Екологічні вимоги до крафтових виробництв

Назва теми	Назва теми та питання лабораторного заняття	Завдання самостійної роботи у розрізі тем
технологічного контролю на міні виробництвах.		
<p align="center"><b>Тема 2.</b></p> <p align="center"><b>Крафтові технології м'ясних продуктів в умовах закладів ресторанного господарства. Технологія виробництва ковбас. Технологія м'ясних продуктів із шматкового м'яса.</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Асортимент ковбасних виробів.</li> <li>2. Технологічні процеси при виробництві напівкопчених ковбас.</li> <li>3. Особливості виробництва сиров'ялених ковбас.</li> <li>4. Класифікація та асортимент м'ясних продуктів із шматкового м'яса.</li> <li>5. Вимоги до сировини для виготовлення продуктів із шматкового м'яса.</li> <li>6. Характеристика технологічних ліній</li> </ol>	<p align="center"><b>Лабораторна робота 1. (6 год)</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Виїзне заняття до функціонуючого крафтового харчового підприємств ТМ «Тахтаулівські ковбаси»</li> </ol>	<p><b>Питання для самопідготовки:</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Технологія крафтової продукції з риби</li> <li>2. Інновації в крафтових технологіях м'ясних продуктів</li> </ol>
<p align="center"><b>Тема 3.</b></p> <p align="center"><b>Крафтові технології молочних продуктів в умовах закладів ресторанного господарства.</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Технологія виробництва холодних десертів. Асортимент холодних десертів.</li> <li>2. Технологія крафтового сироваріння</li> <li>3. Технологія виробництва морозива.</li> <li>4. Особливості виробництва холодних десертів в умовах ресторанного закладу.</li> <li>5. Організація технологічного контролю.</li> </ol>	<p align="center"><b>Лабораторне заняття 2. (6 год)</b></p> <p align="center">Приготування крафтових сирів та морозива</p>	<p><b>Питання для самопідготовки:</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Матеріально-технічне забезпечення виробничого процесу при виробництві крафтових продуктів</li> <li>2. Основи технологій крафтових виробництв харчової продукції</li> <li>3. Технологічні процеси виробництва крафтової харчової продукції як цілісні технологічні систем з різним ступенем деталізації окремих її складових (підсистем)</li> <li>4. Удосконалення існуючих та розроблення нових крафтових технологій на основі останніх досягнень науки і техніки</li> </ol>
<b>МОДУЛЬ 2. ТЕХНОЛОГІЯ КРАФТОВОЇ ХАРЧОВОЇ ПРОДУКЦІЇ НА ОСНОВІ СИРОВИНИ РОСЛИННОГО ПОХОДЖЕННЯ</b>		
<p align="center"><b>Тема 4.</b></p> <p align="center"><b>Технологія крафтової консервованої рослинної продукції (соління, квашення, маринування, сушіння, заморожування)</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Характеристика фруктово-ягідної, овочевої сирови-</li> </ol>	<p align="center"><b>Лабораторне заняття 3. (6 год)</b></p> <p align="center">Технологічні розрахунки виробництва овочевих консервів</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Калькуляційні розрахунки рецептур</li> </ol> <p align="center">Матеріально-технічне забезпечення виробництва</p>	<p><b>Питання для самопідготовки:</b></p> <p>Технологія крафтових плодово-ягідних безалкогольних напоїв (лимонади, морси)</p>

Назва теми	Назва теми та питання лабораторного заняття	Завдання самостійної роботи у розрізі тем
<p>ни та продуктів їх переробки.</p> <p>2. Характеристика технологічних ліній переробки фруктово-ягідної та овочевої сировини в умовах ресторанного закладу.</p> <p>3. Розробка нормативної документації на виробництво крафтових фруктово-ягідних та овочевих консервів</p>		
<p><b>Тема 5.</b> <b>Технологія крафтового пива.</b></p> <p>1. Асортимент напоїв бродіння</p> <p>2. Технологія крафтового пива</p> <p>3. Технологія виробництва сидрів та медових напоїв.</p> <p>4. Особливості виробництва пива та напоїв бродіння в умовах ресторанного закладу.</p> <p>5. Організація технологічного контролю.</p>	<p><b>Лабораторне заняття 4. (6 год)</b></p> <p>Виїзне заняття до функціонуючого крафтового харчового підприємств</p>	<p><b>Питання для самопідготовки:</b></p> <p>1. Вимоги до приміщень та обладнання.</p> <p>Технології виробництва крафтових кулінарних борошняних виробів.</p>
<p><b>Тема 6.</b> <b>Технологія крафтових цукрових (мармеладу, пастили, зефіру, карамелі) та шоколадних виробів</b></p> <p>1. Характеристика сировини для цукрових та шоколадних виробів</p> <p>2. Асортимент цукрових виробів для крафтового виробництва</p> <p>3. Характеристика технологічних ліній для виготовлення цукрових виробів в умовах ресторанного закладу.</p> <p>Аналіз технологічного процесу виготовлення шоколадних виробів для міні-цехів в умовах ресторанного господарства</p>	<p><b>Лабораторне заняття 5.</b> <b>Приготування крафтових цукрових (мармеладу, пастили, зефіру, карамелі) та шоколадних виробів</b></p> <p>1. Використання спеціального обладнання для виробництва цукрових виробів</p> <p>2. Сировина для приготування зефіру, пастили та карамелі</p> <p>3. Розробка нормативної документації</p>	<p><b>Питання для самопідготовки:</b></p> <p>1. Нормативно-правові засади застосування крафтових</p> <p>2. технологій в закладах ресторанного господарства</p> <p>3. Концептуальні рішення на крафтових виробництвах 3</p> <p>Екологічні вимоги до крафтових виробництв</p>
<p><b>Тема 7.</b> <b>Технологія крафтових напоїв бродіння (сидри, питні меди)</b></p>	<p>Лабораторна робота 6.</p> <p><b>Приготування крафтових напоїв бродіння</b></p> <p>1. Використання спеціального об-</p>	<p><b>Питання для самопідготовки:</b></p> <p>1. Технологія крафтових спиртних напоїв (наливки,</p>

Назва теми	Назва теми та питання лабораторного заняття	Завдання самостійної роботи у розрізі тем
<p>1. Характеристика сировини для цукрових та шоколадних виробів</p> <p>2. Асортимент цукрових виробів для крафтового виробництва</p> <p>3. Характеристика технологічних ліній для виготовлення цукрових виробів в умовах ресторанного закладу.</p> <p>4. Аналіз технологічного процесу виготовлення шоколадних виробів для міні-цехів в умовах ресторанного господарства</p>	<p>ладнання для виробництва пива.</p> <p>Підбір та проектування</p> <p>2. Сировина для приготування ферментованих напоїв</p> <p>3. Розробка нормативної документації</p>	<p>настоян</p> <p>2. Технологія крафтових безалкогольних ферментованих напоїв.</p>
<p><b>Тема 8.</b></p> <p><b>Технологія крафтових хлібобулочних та макаронних виробів</b></p> <p>1. Технології виробництва хлібобулочних виробів.</p> <p>2. Характеристика сировини та асортимент макаронних кулінарних виробів</p> <p>3. Характеристика технологічних ліній для приготування макаронних виробів</p> <p>Розробка нормативної документації на виробництво хлібобулочних та макаронних виробів</p>	<p>Лабораторне заняття з даної теми непередбачене</p>	<p><b>Питання для самопідготовки:</b></p> <p>1. Технологічні процеси виробництва крафтової харчової продукції як цілісні технологічні систем з різним ступенем деталізації окремих її складових (підсистем)</p> <p>Удосконалення існуючих та розроблення нових крафтових технологій на основі останніх досягнень науки і техніки</p>
<p><b>Тема 9.</b></p> <p><b>Впровадження системи НАССР для підприємств крафтових технологій</b></p> <p>1. Спрощена система НАССР: загальна характеристика та особливості</p> <p>2. Побудова блок-схем та визначення ККТ для крафтових технологій</p> <p>3. Програма передумов для крафтових підприємств</p>	<p>Лабораторна робота 9. (4 год)</p> <p><b>Розробка системи НАССР для крафтових виробництв</b></p> <p>1. Побудова блок-схем та визначення ККТ для крафтових технологій</p> <p>2. Розробка програми передумов для крафтових підприємств</p>	<p><b>Підготовка презентацій з тем:</b></p> <p>1. Технологічна експертиза крафтової продукції закладів ресторанного господарства</p> <p>2. Організація виготовлення якісної, безпечної, конкурентоспроможної харчової продукції на крафтових виробництвах</p>

## Інформаційні джерела

### 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. – 408с.
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.

### Додаткова

1. Періодичні та фахові журнали 2015-2020 рр.: «Зерно і хліб», «Хлібопекарська і кондитерська промисловість України», «Кондитерское дело», «Молочное дело», «Мясное дело», «Хлебопекарное дело», «Харчова та переробна промисловість України», «Сырье и ингредиенты», «Пища, вкус, аромат», «Ресторатор», «Мир продуктов», «Мир упаковки», газета «Харчовик».

### Програмне забезпечення навчальної дисципліни

Пакет програмних продуктів Microsoft Office, Microsoft PowerPoint

### Політика вивчення навчальної дисципліни та оцінювання

1. Організація освітнього процесу та відвідування занять – відповідно до «Положення про організацію освітнього процесу»:

[http://puet.edu.ua/sites/default/files/polozhennya\\_pro\\_organizaciyu\\_osvitnogo\\_procesu\\_2020.pdf](http://puet.edu.ua/sites/default/files/polozhennya_pro_organizaciyu_osvitnogo_procesu_2020.pdf)

2. Здобувач повинен дотримуватися принципів академічної доброчесності, зокрема недопущення академічного плагіату, фальсифікації, фабрикації, списування під час поточного, рубіжного та підсумкового контролю. В ПУЕТ діє «Положення про запобігання випадків академічного плагіату»: [http://puet.edu.ua/sites/default/files/polozhennya\\_pro\\_zapobigannya\\_vypadkiv\\_akademichnogo\\_plagiatu.pdf](http://puet.edu.ua/sites/default/files/polozhennya_pro_zapobigannya_vypadkiv_akademichnogo_plagiatu.pdf)

«Положення про академічну доброчесність»:

[http://puet.edu.ua/sites/default/files/polozhennya\\_pro\\_akademichnu\\_dobrochesnist\\_2020.pdf](http://puet.edu.ua/sites/default/files/polozhennya_pro_akademichnu_dobrochesnist_2020.pdf)

3. Політика щодо термінів виконання та перескладання завдання, які здаються із порушенням термінів без поважних причин, оцінюються на нижчу оцінку (75 % від можливої максимальної кількості балів за вид діяльності). Перескладання модулів відбувається із дозволу провідного викладача за наявності поважних причин. «Порядок допуску студентів до заліково-екзаменаційної сесії»: [http://puet.edu.ua/sites/default/files/poryadok\\_dopusku\\_studentiv\\_do\\_zalikovo-ekzamenaciyanoi\\_sesiyi.pdf](http://puet.edu.ua/sites/default/files/poryadok_dopusku_studentiv_do_zalikovo-ekzamenaciyanoi_sesiyi.pdf)

4. Для забезпечення необхідної якості знань студент повинен готуватись до занять, працювати з навчальною літературою, з Інтернет-мережевими ресурсами. Оцінювання знань – відповідно до «Положення про порядок і критерії оцінювання знань, вмінь та навичок здобувачів вищої освіти»:

[http://puet.edu.ua/sites/default/files/polozhennya\\_pro\\_poryadok\\_ta\\_kryteriyi\\_ocinyuvannya\\_znan\\_vmint\\_a\\_navychok\\_zdobuvachiv\\_vyshchoyi\\_osvity\\_2020.pdf](http://puet.edu.ua/sites/default/files/polozhennya_pro_poryadok_ta_kryteriyi_ocinyuvannya_znan_vmint_a_navychok_zdobuvachiv_vyshchoyi_osvity_2020.pdf)

5. Здобувач, який пропустив заняття, самостійно вивчає матеріал за наведеними у силабусі джерелами та матеріалами дистанційного курсу і ліквідує заборгованість під час offline консультацій. Відпрацювання пропущених занять з поважних та неповажних причин проводиться під час

консультацій за розкладом консультацій викладача, або через «Систему дистанційного навчання ПУЕТ» <https://cas.puet.edu.ua/cas/login?service=https%3A%2F%2Fel.puet.edu.ua%2F%3Fredirect>

### Оцінювання

Підсумкова оцінка за вивчення навчальної дисципліни розраховується через поточне оцінювання

Види робіт	Максимальна кількість балів
Модуль 1. (теми 1-9) відвідування занять (10,0 балів); навчальна робота на лабораторних заняттях (30,0 балів); самостійна робота з підготовки до занять та виконання домашніх завдань (25,0 балів); виконання і захист індивідуальних завдань (10,0 балів); виконання модульних контрольних робіт (14,0 балів); оформлення конспекту і робочого зошита (1,0 бал); підсумкова Ділова гра (10,0 балів)	100
Разом	100

### Шкала оцінювання знань студентів за результатами підсумкового контролю з навчальної дисципліни «Енологія та наука про напої»

Сума балів за всі види навчальної діяльності	Оцінка за шкалою ECTS	Оцінка за національною шкалою
90-100	A	відмінно
82-89	B	добре
74-81	C	
64-73	D	задовільно
60-63	E	
35-59	FX	незадовільно з можливістю повторного складання
0-34	F	незадовільно з обов'язковим повторним вивченням дисципліни

### Додаткова інформація

1. З метою покращення психологічної підтримки учасників освітнього процесу в Полтавському університеті економіки і торгівлі створено психологічну службу, яка здійснює свою діяльність щодо забезпечення соціального супроводу та психологічного забезпечення навчально-виховного процесу серед педагогічних і науково-педагогічних працівників, студентів і аспірантів. Послуги цієї служби безкоштовні. Ви можете дізнатися більше про службу психологічної підтримки за посиланням: <http://puet.edu.ua/uk/psihologichna-pidtrimka-v-puet>

2. З метою поліпшення студентського життя або у випадку проблем чи питань, порад чи реальної допомоги стосовно навчального процесу можна абсолютно конфіденційно звернутися до студентського омбудсмена <http://puet.edu.ua/uk/studentskiy-ombudsmen>

3. Визнання результатів навчання, отриманих унаслідок неформальної освіти та здобутих в інших ЗВО, відбувається на основі політики зарахування результатів неформальної освіти: [http://puet.edu.ua/sites/default/files/polozhennya\\_pro\\_zarahuvannya\\_rezultatuv\\_neformalnoyi\\_osvity\\_0.pdf](http://puet.edu.ua/sites/default/files/polozhennya_pro_zarahuvannya_rezultatuv_neformalnoyi_osvity_0.pdf)