

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	4 курс, 1 семестр
Освітня програма / спеціалізація	Дисципліна загальноуніверситетського вибору для здобувачів першого (бакалаврського) рівня
Спеціальність	
Галузь знань	
Ступінь вищої освіти	бакалавр

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	http://schedule.puet.edu.ua/	
Консультації	очна http://www.thvrg.puet.edu.ua/cont.php он-лайн: електронною поштою, пн-пт з 10.00-17.00	
Сторінка дистанційного курсу	https://el.puet.edu.ua/	

Опис навчальної дисципліни

Мета вивчення навчальної дисципліни	отримання комплексу необхідних знань та практичних навичок зі спеціальних технологічних процесів, технологічних ліній міні-виробництв 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 міні-виробництв.
Тривалість	5 кредити ЄКТС/150 годин (лекції 20 год., лабораторні заняття 40 год., самостійна робота 90 год.)
Форми та методи навчання	Лекції та лабораторні заняття в аудиторії, самостійна робота поза розкладом
Система поточного та підсумкового контролю	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)
Базові знання	Наявність знань зі стандартизації, метрології, сертифікації, експертизи та управління якістю, мікробіології харчових виробництв, гігієни та санітарії, методів контролю якості продукції в галузі з основами наукових досліджень, що викладаються у закладах вищої освіти.
Мова викладання	Українська

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

Компетентності, якими повинен оволодіти студент	Програмні результати навчання
Загальні компетентності	
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
МОДУЛЬ 1. ТЕХНОЛОГІЯ КРАФТОВОЇ ХАРЧОВОЇ ПРОДУКЦІЇ НА ОСНОВІ СИРОВИНИ ТВАРИННОГО ПОХОДЖЕННЯ		
Тема 1. Крафтові технології - перспективи та асортимент виробництва. Асортимент крафтової продукції, перспективи його розвитку. 1. Поняття «крафтові технології». 2. Характеристика технологічних	<i>Лабораторне заняття не передбачене</i>	Питання для самопідготовки: 1. Характеристика та принципи роботи крафтових виробництв з випуску різних видів харчових продуктів 2. Нормативно-правові засади застосування крафтових технологій в закладах ресторанного

Назва теми	Назва теми та питання лабораторного заняття	Завдання самостійної роботи у розрізі тем
<p>властивостей основної і додаткової сировини</p> <p>4. Організація виробництва і технологічного контролю на міні виробництвах.</p>		<p>господарства</p> <p>3. Концептуальні рішення на крафтових виробництвах</p> <p>4. Екологічні вимоги до крафтових виробництв</p>
<p>Тема 2.</p> <p>Крафтові технології м'ясних продуктів в умовах закладів ресторанного господарства. Технологія виробництва ковбас. Технологія м'ясних продуктів із шматкового м'яса.</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Асортимент ковбасних виробів. 2. Технологічні процеси при виробництві напівкопчених ковбас. 3. Особливості виробництва сиров'ялених ковбас. 4. Класифікація та асортимент м'ясних продуктів із шматкового м'яса. 5. Вимоги до сировини для виготовлення продуктів із шматкового м'яса. 6. Засолювання сировини для виготовлення продуктів із шматкового м'яса. Формування виробів. 7. Термічне оброблення виробів із шматкового м'яса. Підготовка продуктів до реалізації. 	<p>Лабораторна робота 1. (6 год)</p> <p>Візне заняття до функціонуючого крафтового харчового підприємств ТМ «Тахтаулівські ковбаси»</p>	<p>Питання для самопідготовки:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Технологія крафтової продукції з риби 2. Інновації в крафтових технологіях м'ясних продуктів
<p>Тема 3.</p> <p>Крафтові технології молочних продуктів в умовах закладів ресторанного господарства.</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Технологія виробництва холодних десертів. Асортимент холодних десертів. 2. Технологія крафтового сироваріння 3. Технологія виробництва морозива. 4. Особливості виробництва холодних десертів в умовах ресторанного закладу. 5. Організація технологічного контролю. 	<p>Лабораторне заняття 2. (6 год)</p> <p>Приготування крафтових сирів та морозива</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Особливості виробництва крафтових сирів 2. Види заквасок 3. Особливості крафтового морозива 	<p>Питання для самопідготовки:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Матеріально-технічне забезпечення виробничого процесу при виробництві крафтових продуктів 2. Основи технологій крафтових виробництв харчової продукції 3. Технологічні процеси виробництва крафтової харчової продукції як цілісні технологічні систем з різним ступенем деталізації окремих її складових (підсистем) 4. Удосконалення існуючих та розроблення нових крафтових технологій на основі останніх досягнень науки і техніки
<p>МОДУЛЬ 2. ТЕХНОЛОГІЯ КРАФТОВОЇ ХАРЧОВОЇ ПРОДУКЦІЇ НА ОСНОВІ СИРОВИНИ РОСЛИННОГО ПОХОДЖЕННЯ</p>		
<p>Тема 4.</p>	<p>Лабораторне заняття 3.</p>	<p>Питання для самопідготовки:</p>

Назва теми	Назва теми та питання лабораторного заняття	Завдання самостійної роботи у розрізі тем
<p>Технологія крафтової консервованої рослинної продукції (соління, квашення, маринування, сушіння, заморожування)</p> <ol style="list-style-type: none"> 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 	<p>(6 год) Технологічні розрахунки виробництва овочевих консервів</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Калькуляційні розрахунки рецептур 2. Матеріально-технічне забезпечення виробництва 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Технологія крафтових плодово-ягідних безалкогольних напоїв (лимонади, морси)
<p>Тема 5. Крафтові технології виробництва хлібобулочних, кондитерських та кулінарних виробів</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Загальна характеристика пекарень. 2. Асортимент борошняних виробів на міні виробництвах. 3. Технології виробництва борошняних кондитерських виробів та напівфабрикатів. 	<p>Лабораторне заняття 4. (6 год) Візне заняття до функціонуючого крафтового харчового підприємств</p>	<p>Питання для самопідготовки:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Вимоги до приміщень та обладнання. 2. Технології виробництва крафтових кулінарних борошняних виробів.
<p>Тема 6. Технологія крафтових цукрових (мармеладу, пастили, зефіру, карамелі) та шоколадних виробів</p> <ol style="list-style-type: none"> 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 	<p>Лабораторне заняття 5. Приготування крафтових цукрових (мармеладу, пастили, зефіру, карамелі) та шоколадних виробів</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Використання спеціального обладнання для виробництва цукрових виробів 2. Сировина для приготування зефіру, пастили та карамелі 3. Розробка нормативної документації 	<p>Питання для самопідготовки:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Нормативно-правові засади застосування крафтових 2. технологій в закладах ресторанного господарства 3. Концептуальні рішення на крафтових виробництвах 3 4. Екологічні вимоги до крафтових виробництв
<p>Тема 7. Технологія крафтового пива. Технологія крафтових напоїв бродіння (сидри, питні меди)</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Асортимент напоїв бродіння 2. Технологія крафтового пива 3. Технологія виробництва сидрів 	<p>Лабораторна робота б. Приготування крафтових напоїв бродіння</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Використання спеціального обладнання для виробництва пива. Підбір та проектування 	<p>Питання для самопідготовки:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Технологія крафтових спиртних напоїв (наливки, настоян 2. Технологія крафтових безалкогольних ферментованих напоїв.

Назва теми	Назва теми та питання лабораторного заняття	Завдання самостійної роботи у розрізі тем
та медових напоїв. 4. Особливості виробництва пива та напоїв бродіння в умовах ресторанного закладу. 5. Організація технологічного контролю.	2. Сировина для приготування ферментованих напоїв 3. Розробка нормативної документації	
<p align="center">Тема 8.</p> <p align="center">Технологія крафтових хлібо-булочних та макаронних виробів</p> <p>1. Технології виробництва хлібо-булочних виробів. 2. Характеристика сировини та асортимент макаронних кулінарних виробів 3. Характеристика технологічних ліній для приготування макаронних виробів 4. Розробка нормативної документації на виробництво хлібо-булочних та макаронних виробів</p>	Лабораторне заняття з даної теми непередбачене	<p>Питання для самопідготовки:</p> <p>1. Технологічні процеси виробництва крафтової харчової продукції як цілісні технологічні систем з різним ступенем деталізації окремих її складових (підсистем) 2. Удосконалення існуючих та розроблення нових крафтових технологій на основі останніх досягнень науки і техніки</p>
<p align="center">Тема 9.</p> <p align="center">Впровадження системи НАССР для підприємств крафтових технологій</p> <p>1. Спрощена система НАССР: загальна характеристика та особливості 2. Блок-схеми та визначення ККТ для крафтових технологій 3. Програма передумов для крафтових підприємств</p>	Лабораторна робота 9. (4 год) Розробка системи НАССР для крафтових виробництв 1. Побудова блок-схем та визначення ККТ для крафтових технологій 2. Розробка програми передумов для крафтових підприємств	<p>Підготовка презентацій з тем:</p> <p>1. Технологічна експертиза крафтової продукції закладів ресторанного господарства 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. Віт-

ряк, 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

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

«Положення про академічну доброчесність»:

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

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

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	
60-63	E	задовільно
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_rezultativ_neformalnoyi_osvity_0.pdf

Анотація навчальної дисципліни «Енологія та наука про напої»

Значення виноградного вина у житті людини. Поглиблення та удосконалення знань з технології виноробства, ознайомлення з розвитком виноробства в країнах Старого та Нового світу. Набуття навичок дегустації вин, приготування та дегустації алкогольних і безалкогольних напоїв.