

ПОЛТАВСЬКИЙ УНІВЕРСИТЕТ ЕКОНОМІКИ І ТОРГІВЛІ
Навчально-науковий інститут денної освіти
Кафедра технологій харчових виробництв і ресторанного господарства

СИЛАБУС

навчальної дисципліни
«Виробництво крафтової продукції»
на 2025-2026 навчальний рік

Курс та семестр вивчення	2 курс (1 семестр)
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,
старший викладач кафедри технологій харчових виробництв і
ресторанного господарства

Геречук Аліна Михайлівна
кандидат технічних наук

Контактний телефон	+38-066-045-37-27
Електронна адреса	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	формування системи знань з крафтових технологій харчової продукції із сировини тваринного та рослинного походження; оволодіння професійними навичками щодо виробництва продукції на крафтових міні-виробництвах та підбору оптимальних параметрів і апаратурного оформлення технологічних процесів; набуття знань з правильної організації міні-виробництв харчової продукції, зокрема в умовах ресторанного бізнесу.
Тривалість	5 кредити ЄКТС/150 годин (лекції 20 год., практичні заняття 40 год., самостійна робота 90 год.)
Форми та методи навчання	Лекції та практичні заняття в аудиторії, виїзні заняття на підприємствах, самостійна робота поза розкладом. Методи: розповідь, інтерактивна дискусія, робота з книгами і науковими статтями, демонстрування навчальних фільмів з роз'ясненням процесів, інфографічні матеріали та блок-схеми, творчі та пошукові завдання (реферати, презентації), міні-дослідження.
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)
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	Знати і розуміти основні концепції, теоретичні та практичні проблеми в галузі харчових технологій
Здатність працювати в команді	Підвищувати ефективність роботи шляхом поєднання самостійної та командної роботи
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	Зберігати та примножувати досягнення і цінності суспільства, вести здоровий спосіб життя

Тематичний план навчальної дисципліни

Назва теми	Назва теми та питання практичного заняття	Вид робіт	Завдання самостійної роботи у розрізі тем
МОДУЛЬ 1. ОРГАНІЗАЦІЯ КРАФТОВОГО ВИРОБНИЦТВА. ТЕХНОЛОГІЯ КРАФТОВОЇ ХАРЧОВОЇ ПРОДУКЦІЇ НА ОСНОВІ СИРОВИНИ ТВАРИННОГО ПОХОДЖЕННЯ			
Тема 1. Крафтові технології: сучасний стан та перспективи розвитку.	Практична заняття 1 (4 год) Аналіз ринку крафтової продукції. 1. Огляд продукції крафтових виробників України. 2. Особливості виготовлення крафтової продукції у різних країнах світу.	Відвідування занять; виконання навчальної роботи на практичних заняттях; завдання самостійної роботи; захист виконання домашнього завдання та результатів практичних завдань; тестування	Питання для самопідготовки: 1. Принципи роботи крафтових виробництв в різних країнах. 2. Концептуальні рішення на крафтових виробництвах. 3. Бренди крафтової продукції Полтавщини 4. Переваги та недоліки крафтової продукції. 5. Перспективи розвитку крафтової продукції по регіонах України.
Тема 2. Організація технологічного контролю та система НАССР на крафтових виробництвах	Практична заняття 2 (4 год) Впровадження системи НАССР на крафтових виробництвах 1. Визначення небезпечних чинників у сировині та готовій продукції. 2. Побудова блок-схем та визначення ККТ для крафтових технологій. 3. Вивчення типової документації, що ведеться на крафтових харчових підприємствах по системі НАССР	Відвідування занять; виконання навчальної роботи на практичних заняттях; завдання самостійної роботи; захист виконання домашнього завдання та результатів практичних завдань; тестування	Підготовка презентацій з тем: 1. Технологічна експертиза крафтової продукції закладів ресторанного господарства 2. Вивчення вимог законодавства до операторів ринку крафтової продукції. 3. Вивчення вимог законодавчих документів щодо безпечності та показників якості краф-

Назва теми	Назва теми та питання практичного заняття	Вид робіт	Завдання самостійної роботи у розрізі тем
			тових харчових продуктів
Тема 3. Виробництво крафтових продуктів з м'яса.	Практична заняття 3 (4 год) Вивчення технології виробництва крафтової м'ясної продукції 1. Технологія сиров'ялених м'ясних делікатесів 2. Особливості технології крафтових м'ясних снєків. 3. Технологія та обладнання для виробництва заморожених м'ясних напівфабрикатів	Відвідування занять; виконання навчальної роботи на практичних заняттях; завдання самостійної роботи; захист виконання домашнього завдання та результатів практичних завдань; тестування	Питання для самопідготовки: 1. Технологія та асортимент крафтових паштетів. 2. Технологія та асортимент крафтових м'ясних консервів. 3. Технологія крафтових ковбас функціонального призначення. 4. Технологія хамону. 5. Технологія ковбас Рохоторо, Кабараччо, Трюфельна, тощо. 6. Крафтові продукти із сала. 7. Крафтові равликові ферми: огляд і перспективи розвитку. 8. Переробка м'яса равликів.
Тема 4. Виробництво крафтових продуктів з молока.	Практичне заняття 4 (4 год) Вивчення особливостей технологій крафтової продукції з молока 1. Дослідження показників якості молока для переробки. 2. Асортимент крафтових кисломолочних продуктів. 3. Виготовлення крафтового морозива.	Відвідування занять; виконання навчальної роботи на практичних заняттях; завдання самостійної роботи; захист виконання домашнього завдання та результатів практичних завдань; тестування	Питання для самопідготовки: 1. Асортимент крафтових національних кисломолочних напоїв. 2. Технологія масла: солодковершкове, кисловершкове, топлєне, Гхі. 3. Огляд крафтового морозива регіонів України. 4. Крафтове згущене молоко.
Тема 5. Виробництво крафтових сирів	Практичне заняття 5. (4 год) Технологія крафтового сироваріння Приготування сирів (Pasta Filata, Адигейський чи інші).		1. Організація роботи крафтової сироварні. 2. Вимоги до миючих і дезінфікуючих засобів. 3. Показники сиропридатності молока. 4. Технологія Гуцульської бринді. 5. Сири з географічним зазначенням (geographical indications) у різних країнах світу.
МОДУЛЬ 2. ТЕХНОЛОГІЯ КРАФТОВОЇ ХАРЧОВОЇ ПРОДУКЦІЇ З РОСЛИННОЇ СИРОВИНИ			
Тема 6. Виробництво крафтової про-	Практичне заняття 6 (4 год) Виготовлення крафтової пас- тили та	Відвідування занять; виконання навчальної	Питання для самопідготовки: 1. Технологія та асортимент

Назва теми	Назва теми та питання практичного заняття	Вид робіт	Завдання самостійної роботи у розрізі тем
дукції з овочів і фруктів.	1. Технологія ферментованих овочів та фруктів. 2. Огляд асортименту крафтової консервованої продукції	роботи на практичних заняттях; завдання самостійної роботи; захист виконання домашнього завдання та результатів практичних завдань; тестування	мент крафтових плодово-ягідних соків. 2. Технологія та характеристика обладнання для виробництва крафтової пастили та сухофруктів. 4. Дефекти крафтових консервів. 6. Асортимент корисних крафтових снеків (фріпси глазуровані, яблучні кільця з горіхами, тощо. 8. Крафтові соуси. 9. Огляд крафтових грибарень. 10. Крафтова продукція з грибів.
Тема 7. Технологія крафтових напоїв бродіння.	Практичне заняття 7 (4 год) Вивчення технології крафтових напоїв бродіння 1. Огляд технологічних ліній для виробництва крафтового пива. 2. Технологія питних медів. <i>або</i> <i>Виїзне заняття до функціонуючої крафтової пивоварні</i>	Відвідування занять; виконання навчальної роботи на практичних заняттях; завдання самостійної роботи; захист виконання домашнього завдання та результатів практичних завдань; тестування	Питання для самопідготовки: 1. Особливості виробництва пива в умовах ресторанного закладу. 2. Крафтові виноробні України. 3. Технології виробництва сидру і перрі. 4. Технологія виготовлення бочкового пива. 5. Технологія крафтових дистилатів. 6. Технологія квасу. 7. Технологія полуничного ламбіку.
Тема 8. Виробництво крафтових кондитерських виробів	Практичне заняття 8. (4 год) Виготовлення крафтового зефіру 1. Виготовлення зефіру з різними ягідними збагачувачами <i>або екскурсія чи майстер-клас на крафтовій майстерні шоколаду «AfrodiZiak»</i>	Відвідування занять; виконання навчальної роботи на практичних заняттях; завдання самостійної роботи; захист виконання домашнього завдання та результатів практичних завдань; тестування	Питання для самопідготовки: 1. Технологія крафтової карамелі. 2. Технологія крафтового шоколаду. 3. Технологія муфтової пастили. 4. Технологія крафтових шоколадних чи горіхових паст 5. Технологія крафтового мармеладу. 6. Технологія лукуму. 7. Технологія драже.
Тема 9. Виробництво крафтового хліба і хлібобу-	Практичне заняття 9 (4 год) Виготовлення крафтових хлібобулочних виробів 1. Виготовлення чабати	Відвідування занять; виконання навчальної роботи на прак-	Питання для самопідготовки: 1. Види заквасок. 2. Нові види сиро-

Назва теми	Назва теми та питання практичного заняття	Вид робіт	Завдання самостійної роботи у розрізі тем
лочних виробів	на заквасці. 2. Виготовлення хліба підвищеної харчової цінності.	тичних заняттях; завдання самостійної роботи; захист виконання домашнього завдання та результатів практичних завдань; тестування	вини для хлібопечення. 3. Особливості технології відкладеної випічки («Готове формування», «Готові до розстоювання», «Часткове випікання»). 4. Технології дієтичного хліба. 5. Технологія бріошів.
Тема 10. Виробництво крафтових борошняних кондитерських виробів	Практичне заняття 10 (4 год) Технологія крафтових борошняних кондитерських виробів 1. Асортимент та технологія листових виробів. 2. Технологія пряників. <i>або</i> <i>Екскурсія на крафтову пекарню-кондитерську.</i>	Відвідування занять; виконання навчальної роботи на практичних заняттях; завдання самостійної роботи; захист виконання домашнього завдання та результатів практичних завдань; тестування	Питання для самопідготовки: 1. Способи виготовлення листового тіста. 2. Огляд асортименту продукції пекарні-кондитерської. 3. Технології дієтичного хліба. 4. Технологія крафтового печива. 5. Технологія крафтових обрядових хлібів.

Інформаційні джерела

1. Feiner G. Meat products handbook. *Practical science and technology*. Abington Hall, Abington Cambridge, England. ISBN 978-1-84569-050-2. 2006. 671 p.
2. Бусенко О. Т., Столюк В. Д., Могильний О. Й. Технологія виробництва продукції тваринництва. Київ : Вища освіта, 2005. 269 с.
3. Василенко Г., Дорофєєва О., Голуб Б., Миронюк Г. Посібник для малих та середніх підприємств м'ясопереробної галузі з підготовки та впровадження системи управління безпечністю харчових продуктів на основі концепції HACCP: *веб-сайт*. URL: https://smr.gov.ua/images/misto/Pipryemstvo/Harchuvannya/6._posib-nyk_nassr.pdf (дата звернення: 03.06.2022).
4. Впровадження системи HACCP для операторів ринку харчових продуктів : практичний посібник / А. С. Ткаченко, Ю. О. Басова, О. О. Горячова та ін. ; за загальною редакцією А. С. Ткаченко. Полтава : ПУЕТ, 2020. 137 с.
5. Грек О. В., Красуля О. О. Молокопереробка. Інновації : підручник /; М-во освіти і науки України, Нац. ун-т харч. технол. Київ : НУХТ, 2017. 390 с.
6. Довгань В. Н. Книга о пиве. Смоленск : Русич, 2000. 576 с.
7. Домарецький В. А., Прибильський В. Л., Михайлов М. Г. Технологія екстрактів, концентратів і напоїв із рослинної сировини : підручн. для студентів вищих навч. закладів. Вінниця : Нова книга, 2013. 408с.
8. Загальні технології харчових виробництв: підруч. За науковою редакцією проф. М. М. Калакури та проф. Л. Ф. Романенко. Київ : Університет «Україна», 2012. 814 с.
9. Закон України «Про основні принципи та вимоги до безпечності та якості харчових продуктів» № 771/97-ВР.
10. Закон України № 2639 «Про інформацію для споживачів щодо харчових продуктів».

11. Івашина Л., Бишовець Л., Оліферчук О. Крафтові сири як перспективний екопродукт для закладів ресторанного господарства. *Innovations and Technologies in the Service Sphere and Food Industry*. 2023. № 2(8). С. 32-39. [https://doi.org/10.32782/2708-4949.2\(8\).2023.5](https://doi.org/10.32782/2708-4949.2(8).2023.5)
12. Інноваційні технології харчової продукції: колективна монографія / за заг. ред. Г.В. Дейниченка. Харків: Факт, 2019. 248 с.
13. Крафтовому виробництву бути!: веб-сайт. URL: <https://uccu.org.ua/press-center/uccu-news/kraftovomu-virobnitstvu-buti> (дата звернення: 03.01.2025).
14. Кульчицька А. Є., Царьова Т. О. Специфіка та тенденції розвитку ринку крафтової продукції в Україні. Актуальні проблеми економіки та управління. 2018. № 12. С. 3-4.
15. Новікова О. В. Технологія виробництва хлібобулочних і борошняних кондитерських виробів: навч. посібник. Київ : Видавництво Ліра-К, 2017. 540 с.
16. Паска М.З., Графська О.І., Кулик О.М. Сучасні аспекти формування крафтових продуктів у ресторанній справі. *International scientific and practical conference*. Prague, 2020. С. 76–80. URL: <http://baltijapublishing.lv/omp/index.php/bp/catalog/download/64/1248/2849-1?inline=1>.
17. Пиво. Технології та інновації: журнал. Режим доступу: <https://techmedia.com.ua/node/2005>
18. Поліщук Г. Є., Грек О. В., Скорченко Т. А. Технологія молочних продуктів: підруч. Київ: НУХТ, 2013. 502 с.
19. Поліщук Г.Є., Грек О.В., Скорченко Т.А. та ін. Технологічні розрахунки у молочній промисловості: навч. посіб. Київ: НУХТ, 2013. 394 с.
20. Семко Т.В., Іваніщева О.А. Аналіз сучасного стану крафтового виробництва сирів в Україні з елементами НАССР. *Scientific Letters of Academic Society of Michal Baludansky*. 2019. № 7. Т. 4. С. 92–95. URL: <https://ir.vtei.edu.ua/card.php?id=26205>.
21. Сухенко Ю. Г., Поліщук Г. Є., Раманаускас Р. Й., Шингарева Т.І. Технологія сиру. Київ : Фірма «ІНКОС», 2018. 412 с.
22. Технологія безалкогольних напоїв: підруч. / В.Л. Прибильський та ін. Київ : НУХТ, 2014. 310 с.
23. Технологія морозива : навч. посібник / І. І. Бартковський та ін. Київ : 2014. 248 с.
24. Топчий О. А., Пасічний В. М., Грек О. В., Тимчук А. В., Мукоїд Р. М. Інноваційні промислові та крафтові технології для HoReCa: Навчальний посібник. Київ: ВД «Дакор», 2024. 372 с.
25. Управління якістю: журнал. Режим доступу: <https://techmedia.com.ua/node/2005>
26. Харчова наука та технологія: журнал. Режим доступу: <https://fst.onaft.edu.ua/uk/site/archives>.
27. Харчова промисловість: журнал. Режим доступу: <http://dspace.nuft.edu.ua/jspui/handle/123456789/22482>.

Програмне забезпечення навчальної дисципліни

Пакет програмних продуктів Microsoft Office, Microsoft PowerPoint

Дистанційний курс, який розміщений у системі Moodle: Геречук А. М. «Виробництво крафтової продукції». Режим доступу: <http://www2.el.puet.edu.ua/>

Політика вивчення навчальної дисципліни та оцінювання

Політика оцінювання здобувачів вищої освіти. Роботи, 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 (наприклад, лікарняний). Положення про організацію освітнього процесу <https://puet.edu.ua/wp-content/uploads/2023/06/polozhennya-pro-organizacziyu-osvitnogo-proczesu-1.pdf>

Положення про порядок та критерії оцінювання знань, вмінь та навичок здобувачів вищої освіти https://puet.edu.ua/wp-content/uploads/2023/07/polozh_por_kryt_ocinyuvannya.pdf

Порядок ліквідації здобувачами вищої освіти академічної заборгованості <https://puet.edu.ua/wp-content/uploads/2023/07/por-likvid-akad-zaborgovanosti.pdf>

Політика щодо відвідування. Відвідування занять є обов'язковим компонентом. За об'єктивних причин (наприклад, хвороба, працевлаштування, міжнародне стажування) навчання може відбуватись в режимі он-лайн.

Політика щодо академічної доброчесності. Здобувач повинен дотримуватися принципів

академічної доброчесності, зокрема недопущення академічного плагіату, фальсифікації, фабрикації, списування під час поточного, рубіжного та підсумкового контролю. Списування під час контрольних робіт та поточних тестів заборонені (в т.ч. із використанням мобільних девайсів). Мобільні пристрої дозволяється використовувати лише під час он-лайн тестування та підготовки практичних завдань в процесі заняття. В ПУЕТ діють:

Кодекс честі студента https://puet.edu.ua/wp-content/uploads/2023/07/kodeks_chesti_studenta.pdf

Положення про академічну доброчесність https://puet.edu.ua/wp-content/uploads/2023/07/polozh_akadem_dobrochnist.pdf.

Положення про запобігання випадків академічного плагіату <https://puet.edu.ua/wp-content/uploads/2023/07/polozhennya-pro-zapobigannya-vypadkam-akademichnogo-plagiatu.pdf>

Політика визнання результатів навчання визначена такими документами:

Положення про порядок перезарахування результатів навчання, здобутих в іноземних та вітчизняних закладах освіти https://puet.edu.ua/wp-content/uploads/2023/07/polozh_por_perezarah_rez_zvo.pdf

Положення про академічну мобільність здобувачів вищої освіти https://puet.edu.ua/wp-content/uploads/2023/07/polozha_pro_akademichnu_mobilnist.pdf

Положення про порядок визнання результатів навчання здобутих шляхом неформальної та/або інформальної освіти посилення; інфографіка (розділ Освіта/Організація освітнього процесу/Неформальна освіта) <https://puet.edu.ua/wp-content/uploads/2023/07/polozhennya-pro-poryadok-vyznannya-rezultat-iv-navchannya-zdobutyh-shlyahom-neformalnoyi-ta-abo-informalnoyi-osvity.pdf>

Політика вирішення конфліктних ситуацій:

Положення про правила вирішення конфліктних ситуацій <https://puet.edu.ua/wp-content/uploads/2023/07/polozhennya-pro-pravyla-vyrishennya-konfliktnyh-sytuacij-u-puet.pdf>

Положення про апеляцію результатів підсумкового контролю у формі екзамену https://puet.edu.ua/wp-content/uploads/2023/07/polozh_pro_apel_pidstr.pdf

Уповноважена особа з питань запобігання та виявлення корупції <https://puet.edu.ua/zapobigannya-ta-protidiya-korupciyi/>

Політика підтримки учасників освітнього процесу:

Психологічна служба: <https://puet.edu.ua/psychologichna-pidtrymka-v-puet/>

Студентський омбудсмен (Уповноважений з прав студентів) ПУЕТ <https://puet.edu.ua/other-divisions/studentskyj-ombudsmen-upovnovazhenyj-z-prav-studentiv-puet/>

Уповноважений з прав корупції <https://puet.edu.ua/zapobigannya-ta-protidiya-korupciyi/>

Безпека освітнього середовища: Інформація про безпечність освітнього середовища ПУЕТ наведена у вкладці «Безпека життєдіяльності» <https://puet.edu.ua/pro-puet/bezpeka-zhyttyedyalnosti/>

Оцінювання

Підсумкова оцінка за вивчення навчальної дисципліни розраховується через поточне оцінювання

Види робіт	Максимальна кількість балів
Модуль 1, 2 (теми 1-9): відвідування занять (9,0 балів); навчальна робота на практичних заняттях, оформлення конспекту і робочого зошита (45,0 балів); самостійна робота з підготовки до занять та виконання домашніх завдань (16,0 балів); виконання і захист індивідуальних завдань (10,0 балів); виконання модульних контрольних робіт (20,0 балів).	100
Разом	100

Система нарахування додаткових балів за видами робіт з вивчення навчальної дисципліни

Форма роботи	Вид роботи	Бали
1. Навчальна	1. Виконання індивідуальних навчально-дослідних завдань підвищеної складності	5
2. Науково-дослідна	1. Участь у наукових гуртках	5
	2. Участь в наукових студентських конференціях: університетських, міжвузівських, всеукраїнських, міжнародних	20

За додаткові види навчальних робіт студент може отримати не більше 30 балів. Додаткові бали додаються до загальної підсумкової оцінки за вивчення навчальної дисципліни, але загальна підсумкова оцінка не може перевищувати 100 балів.

Шкала оцінювання знань студентів за результатами підсумкового контролю з навчальної дисципліни «Виробництво крафтової продукції»

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