

**МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ**  
**ТАВРІЙСЬКИЙ ДЕРЖАВНИЙ АГРОТЕХНОЛОГІЧНИЙ УНІВЕРСИТЕТ**  
**ІМЕНІ ДМИТРА МОТОРНОГО**

**Факультет екології та агротехнологій**  
**Кафедра «Харчових технологій та готельно-ресторанної справи»**

**СИЛАБУС**

з навчальної дисципліни  
**«КРАФТОВІ ТЕХНОЛОГІЇ»**

<http://op.tsatu.edu.ua/course/view.php?id=1645>

Викладач (і) к.с.-г.н. доц. Ірина Бандура  
к.т.н. доц. Аліна Кулик  
<http://www.tsatu.edu.ua/tpzpsg/people/bandura-iryna-ivanivna/>  
<http://www.tsatu.edu.ua/tpzpsg/people/kulyk-alina-stepanivna/>  
Кількість кредитів 4  
Загальна кількість годин 120

**Загальний опис навчальної дисципліни**

**Анотація курсу.** Дисципліна «Крафтові технології» спрямована на формування у студентів фундаментальних знань, вмінь та навичок стосовно наукових та практичних підходів до крафтових технологій продукції харчування в умовах закладів ресторанного господарства.

Під час вивчення дисципліни студенти зможуть ознайомитися не лише з особливостями технологічного процесу виробництва крафтової продукції у сфері готельно-ресторанного бізнесу, а й здобути навички і вміння самостійно планувати і виконувати розробки крафтових технологій харчових продуктів, опанувати шляхи і методи виробництва крафтової продукції харчування з урахуванням вимог створення продукції високої якості, визначеної харчової і біологічної цінності, енергоємності.

**Метою** дисципліни є формування системи знань з крафтових технологій виробництва харчової продукції з сировини тваринного та рослинного походження, оволодіння професійними знаннями, навичками та вміннями щодо кулінарної обробки основної та додаткової сировини, обґрунтування параметрів та апаратурного оформлення технологічних процесів виробництва крафтової продукції в умовах ресторанного бізнесу

**Завдання** дисципліни є ознайомлення з основами технологій крафтових виробництв харчової продукції; вивчення та діагностика технологічних процесів виробництва крафтової харчової продукції як цілісних технологічних систем з різним ступенем деталізації окремих її складових (підсистем); управління технологічними процесами виробництва крафтової харчової продукції з метою забезпечення якості та безпечності готової продукції; удосконалення існуючих та розроблення нових крафтових технологій на основі останніх досягнень науки і техніки; дослідження закономірностей формування асортименту крафтової харчової продукції, визначення перспектив його розвитку.

**Результати навчання (компетентності)**

Компетентності, які студент набуває в результаті вивчення дисципліни

Спеціальність	Загальні компетентності (ЗК)	Спеціальні (фахові) компетентності (ФК)	Результати навчання (РН)
<b>241 «Готельно-ресторанна справа»</b>	ЗК 1. Здатність зберігати та примножувати моральні, культурні, наукові цінності і досягнення суспільства на основі	ФК 1. Розуміння предметної області і специфіки професійної діяльності ФК 6. Здатність проектувати технологічний процес виробництва продукції і послуг та сервісний процес	РН 7. Організувати процес обслуговування споживачів готельних та ресторанних послуг на основі використання сучасних інформаційних, комунікаційних і сервісних технологій та дотримання стандартів якості і норм безпеки.

	<p>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.</p> <p>ЗК 3. Здатність вчитися і оволодівати сучасними знаннями</p> <p>ЗК 4. Навички використання інформаційних і комунікаційних технологій.</p>	<p>реалізації основних і додаткових послуг у підприємствах (закладах) готельно-ресторанного та рекреаційного господарства</p> <p>ФК 7. Здатність розробляти нові послуги (продукцію) з використанням інноваційних технологій виробництва та обслуговування споживачів</p> <p>ФК 9. Здатність здійснювати підбір технологічного устаткування та обладнання, вирішувати питання раціонального використання просторових та матеріальних ресурсів</p> <p>ФК 12. Здатність ініціювати концепцію розвитку бізнесу, формулювати бізнес-ідею розвитку суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу</p>	<p>РН 9. Здійснювати підбір технологічного устаткування та обладнання, вирішувати питання раціонального використання просторових та матеріальних ресурсів.</p> <p>РН 10. Розробляти нові послуги (продукцію), використовуючи сучасні технології виробництва та обслуговування споживачів.</p> <p>РН 11. Застосовувати сучасні інформаційні технології для організації роботи закладів готельного та ресторанного господарства.</p> <p>РН 18. Презентувати власні проекти і розробки, аргументувати свої пропозиції щодо розвитку бізнесу.</p> <p>РН 22. Зберігати та примножувати досягнення і цінності суспільства на основі розуміння місця предметної області у загальній системі знань, використовувати різні види та форми рухової активності для ведення здорового способу життя.</p>
--	--	--	---

### Орієнтовний перелік тем лекцій

1. Маркетингові стратегії розвитку ринку крафтових продуктів
2. Крафтове виробництво напоїв
3. Крафтові технології м'ясних продуктів
4. Технологія крафтового виробництва сирів та молочної продукції
5. Крафтові технології виробництва хлібо-булочних виробів
6. Особливості технології при виробництві крафтових бакалійних плодово-овочевих продуктів
7. Крафтові технології кондитерської справи

### Орієнтовний перелік тем лабораторних занять

1. Крафтові продукти світового рівня з географічними зазначеннями
2. Особливості організації крафтового виробництва: власна марка, пакування, маркування, сертифікація походження
3. Крафтові напої (без- та алкогольні): узвар, тархун, кваси, пиво, настоянки, кава, кава з добавками
4. Технологія виробництва крафтового квасу
5. Технологія м'ясних продуктів із шматкового м'яса (хамона)
6. Технологія виробництва крафтового сиру по типу фета
7. Технологія виробництва крафтового сиру по типу адигейського / панір
7. Технологія виробництва макаронних виробів з додаванням порошку грибів
8. Технологія крафтового натурального хлібу на заквасці
9. Технологія консервованих крафтових салатів та закусок
10. Технологія крафтових соусів: фруктові, овочеві, ягідні та комбіновані
11. Технологія виробництва крафтового бісквіту жєнуаз та начинок.
12. Крафтові технології заварного тіста: еклери, профітролі, Шу, Париж-Брєст.
13. Крафтові технології шоколадних виробів.

### Політика курсу

Організація навчального процесу здійснюється на основі кредитно-модульної системи відповідно до вимог Болонського процесу із застосуванням модульно-рейтингової системи оцінювання успішності студентів. Зараховуються бали, набрані при поточному опитуванні, самостійній роботі та бали підсумкового контролю.

Відвідування занять є обов'язковим компонентом атестації з дисципліни. Усі пропущені заняття мають бути відпрацьовані під час консультацій та індивідуальної роботи у лабораторії.

Через об'єктивні причини (наприклад, карантин, хвороба, участь у конференції, науковому проєкті, міжнародному стажуванні) навчання може відбуватись в on-line формі на Освітньому порталі ТДАТУ з використанням системи Moodle або за посередництва інших інформаційно-комунікаційних платформ чи технологій за погодженням із викладачем курсу.

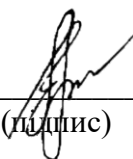
Академічна добросовісність є обов'язковим елементом атестації, що передбачає відсутність використання чужих ідей, копіювання чужих відповідей або звітів, за виключенням робіт, що виконуються групами. Доповіді, презентації досліджень та дискусійні виступи мають бути оригінальними, підготовленими власно.

Передбачається підтримання академічної етики, а саме: виявлення дисциплінованості, вихованості, доброзичливості, чесності, відповідальності, дбайливого ставлення до лабораторного обладнання та книжкового фонду ТДАТУ, виконання графіку освітнього процесу, поваги до колег та їхніх уподобань.

### Рекомендована література

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.
6. Домарецький, В. Л. Прибильський, М. Г. Михайлов ; За ред.В.А. Домарецького. – Вінниця : Нова книга, 2013. 408с.
7. 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.

**Гарант освітньої програми**



(підпис)

**Олеся Прісс**