



# СИЛАБУС ОСВІТНЬОЇ КОМПОНЕНТИ

## Технології крафтових виробництв

спеціальність	181 Харчові технології	обов'язковість дисципліни	вибіркова
освітня програма	Харчові технології в ресторанній індустрії	факультет	переробних і харчових технологій
освітній рівень	Перший (бакалаврський)	кафедра	харчових технологій в ресторанній індустрії

### ВИКЛАДАЧ

#### ДІХТЯРЬ АЛЬОНА МИКОЛАЇВНА



Вища освіта – спеціальність «Технологія харчування» (кваліфікація інженер-дослідник)

Науковий ступень – кандидат технічних наук , 05.18.16 – технологія харчової продукції

Вчене звання – немає

Досвід роботи – 7 років

Показники професійної активності з тематики курсу:

- співавторка 1 навчального посібника, 2 монографій;
- співавторка 12 наукових та навчально-методичних розробок;
- координатор виїзних занять студентів в компанії з виробництва та реалізації харчових добавок;
- керівник start-up, які стали переможцями Всеукраїнських та міжнародних конкурсів студентських робіт.

телефон	095-339-75-63	електронна пошта	alenadikhtyat@ukr.net	дистанційна підтримка	Moodle
---------	---------------	------------------	-----------------------	-----------------------	--------

## ЗАГАЛЬНА ІНФОРМАЦІЯ ПРО ОСВІТНЮ КОМПОНЕНТУ (ДИСЦИПЛІНУ)

Мета	формування комплексу необхідних знань та практичних навичок з крафтових технологій виробництва харчової продукції з сировини рослинного та тваринного походження
Формат	лекції, лабораторні заняття, самостійна робота, індивідуальне науково-дослідне завдання, командна робота
Деталізація результатів навчання і форм їх контролю	<ul style="list-style-type: none"><li>• здатність формувати і генерувати власні ідеї з виробництва крафтової продукції із врахуванням сучасних трендів (ЗК 1, ЗК 2, ЗК 4, ЗК 5, СК 15, СК 16, СК 18, СК 19, ПРН 1, ПРН 4) / оцінювання за результатами лабораторної роботи;</li><li>• здатність впроваджувати інноваційні технології та оптимізувати технологічні процеси з врахуванням принципів ресурсозаощадження та інтенсифікації технологічних процесів (СК 15, СК 18, СК 19, СК 27, ПРН 8, ПРН 12, ПРН 13, ПРН 14) / самостійна робота;</li><li>• розуміння загальних принципів вибору сировини в межах конкретних крафтових технологій харчових продуктів (СК 15, СК 16, СК 18, СК 19, ПРН 5, ПРН 7, ПРН 8) / самостійна робота;</li><li>• здатність приймати обґрунтовані технологічні рішення під час удосконалення існуючих та розробки нових продуктів харчування, на основі розуміння сутності перетворень основних компонентів продовольчої сировини впродовж технологічного процесу (СК 15, СК 16, СК 18, СК 19, СК 27, ПРН 5, ПРН 7, ПРН 8, ПРН 14, ПРН 24) / оцінювання за результатами лабораторної роботи;</li><li>• здатність підвищувати ефективність їх функціонування шляхом застосування інноваційних підходів в організації їхньої діяльності, наукового обґрунтування вибору технологічного устаткування, джерел енергозабезпечення, сировинної бази тощо (СК 15, СК 16, СК 18, СК 19, СК 27, ПРН 5, ПРН 7, ПРН 8, ПРН 14, ПРН 24) / самостійна робота;</li><li>• здатність моделювати технологічний процес виробництва крафтової продукції в умовах закладів ресторанної індустрії та міні виробництв (СК 15, СК 16, СК 18, СК 19, СК 21, СК 27, ПРН 5, ПРН 7, ПРН 8, ПРН 14, ПРН 24) / самостійна робота</li></ul>
Обсяг і форми контролю	3 кредити ECTS (90 годин): 12 годин лекції, 18 годин лабораторні заняття; самостійна робота; модульний контроль (1 модуль); підсумковий контроль – залік
Вимоги викладача	вчасне виконання завдань, активність, командна робота

## ДОПОВНЮЄ СТАНДАРТ ОСВІТИ І ОСВІТНЮ ПРОГРАМУ

<b>Компетентності</b>		<b>Програмні результати навчання</b>	
	<p>ЗК 1. Знання і розуміння предметної області та професійної діяльності</p> <p>ЗК 2. Здатність вчитися і оволодівати сучасними знаннями</p> <p>ЗК 4. Навички використання інформаційних та комунікаційних технологій</p> <p>ЗК 5. Здатність до пошуку та аналізу інформації з різних джерел</p> <p>СК 15. Здатність впроваджувати у виробництво технології харчових продуктів на основі розуміння сутності перетворень основних компонентів продовольчої сировини впродовж технологічного процесу.</p> <p>СК 16. Здатність управляти технологічними процесами з використанням технічного, інформаційного та програмного забезпечення.</p> <p>СК 18. Здатність забезпечувати якість і безпеку продукції на основі відповідних стандартів та у межах систем управління безпечністю харчових продуктів під час їх виробництва і реалізації.</p> <p>СК 19. Здатність розробляти нові та удосконалювати існуючі харчові технології з врахуванням принципів раціонального харчування, ресурсоощадження та інтенсифікації технологічних процесів.</p> <p>СК 21. Здатність обирати та експлуатувати технологічне обладнання, складати апаратурно-технологічні схеми виробництва харчових продуктів.</p> <p>СК 27. Здатність підвищувати ефективність виробництва, впроваджувати сучасні системи менеджменту</p>		<p>ПРН 1. Знати і розуміти основні концепції та тренди розвитку ресторанної індустрії, теоретичні та практичні проблеми в галузі харчових технологій</p> <p>ПРН 4. Проводити пошук та обробку науково-технічної інформації з різних джерел та застосовувати її для вирішення конкретних технічних і технологічних завдань в ресторанній індустрії</p> <p>ПРН 5. Знати наукові основи технологічних процесів харчових виробництв та закономірності фізико-хімічних, біохімічних і мікробіологічних перетворень основних компонентів продовольчої сировини під час технологічного перероблення</p> <p>ПРН 7. Організовувати, контролювати та управляти технологічними процесами переробки продовольчої сировини у харчові продукти, у тому числі із застосуванням технічних засобів автоматизації і систем керування</p> <p>ПРН 8. Вміти розробляти або удосконалювати технології харчових продуктів підвищеної харчової цінності з врахуванням світових тенденцій розвитку галузі</p> <p>ПРН 12. Вміти проектувати нові та модернізувати діючі підприємства, заклади ресторанного господарства, цехи, виробничі дільниці із застосуванням систем автоматизованого проектування та програмного забезпечення</p> <p>ПРН 13. Обирати сучасне обладнання для технічного оснащення нових або реконструйованих підприємств (цехів), закладів ресторанної індустрії, знати принципи його роботи та правила експлуатації, складати апаратурно-технологічні схеми виробництва харчових продуктів запроектованого асортименту</p> <p>ПРН 14. Підвищувати ефективність виробництва шляхом впровадження ресурсоощадних та конкурентоспроможних технологій, аналізувати стан і динаміку попиту на харчові продукти</p> <p>ПРН 24. Здійснювати технологічні, технічні, економічні розрахунки в рамках розроблення та виведення харчових продуктів на споживчий ринок, вести облік витрат матеріальних ресурсів</p>

# СТРУКТУРА ОСВІТНЬОЇ КОМПОНЕНТИ (ДИСЦИПЛІНИ)

## Модуль 1.

<b>Лекція 1.</b>	Вступ. Загальні відомості про технології крафтових виробництв. Технології крафтових виробництв м'ясної продукції в умовах закладів ресторанної індустрії та міні підприємств.			<b>Самостійна робота</b>	Загальна характеристика та принципи роботи крафтових виробництв з випуску різних видів харчових продуктів. Фундаментальні основи технологій крафтових виробництв харчової продукції. Сучасні тренди в технологіях крафтових виробництв. Нормативно-правові засади застосування крафтових технологій в закладах ресторанного господарства. Концептуальні рішення на крафтових виробництвах. Основні вимоги до крафтових виробництв. Вимоги до приміщень та технічного обладнання. Технологічні процеси виробництва крафтової харчової продукції як цілісні технологічні систем з різним ступенем деталізації окремих її складових (підсистем). Удосконалення існуючих та розробки нових продуктів харчування, на основі розуміння сутності перетворень основних компонентів продовольчої сировини впродовж технологічного процесу. Технологія крафтових м'ясних консерв. Технологія крафтових рибних консерв. Технологія крафтових холодних десертів. Технологія крафтових твердих сирів. Технологія крафтових сирів з пліснявою. Технологія крафтових маринуваних консервованих плодів та овочів. Технологія крафтових плодово-ягідних безалкогольних напоїв (лимонати, морси). Технологія крафтових спиртних напоїв (наливки, настоянки). Технологія крафтових без-
<b>Лекція 2.</b>	Технології крафтових виробництв рибної продукції та нерибних продуктів моря в умовах закладів ресторанної індустрії та міні підприємств.				
<b>Лекція 3.</b>	Технології крафтових виробництв харчової продукції на основі рослинної сировини в умовах закладів ресторанної індустрії та міні підприємств.	Лабораторні (ЛЗ) заняття ЛЗ-1	1. Технології крафтових виробництв м'ясної продукції в умовах закладів ресторанної індустрії та міні підприємств. Технології крафтових виробництв рибної продукції та нерибних продуктів моря в умовах закладів ресторанної індустрії та міні виробництв. Технології крафтових виробництв харчової продукції на основі рослинної сировини в умовах закладів ресторанної індустрії та міні виробництв.		
<b>Лекція 4.</b>	Технології крафтових виробництв молочних продуктів в умовах закладів ресторанної індустрії та міні підприємств.	ЛЗ-2	2 Технології крафтових виробництв молочних продуктів в умовах закладів ресторанної індустрії та міні виробництв. Технології крафтових виробництв алкогольних, слабоалкогольних та безалкогольних напоїв в умовах закладів ресторанної індустрії та міні виробництв.		
<b>Лекція 5.</b>	Технології крафтових виробництв алкогольних, слабоалкогольних та безалкогольних напоїв в умовах закладів ресторанної індустрії та міні підприємств	ЛЗ-3	3 Технології крафтових виробництв хліба, хлібобулочних, макаронних та кулінарних виробів із борошна в умовах закладів ресторанної індустрії та міні підприємств. Технології крафтових виробництв кондитерської продукції в умовах закладів ресторанної індустрії та міні виробництв.		

**Лекція 6.** Технології крафтових виробництв хліба, хлібобулочних, макаронних, кулінарних виробів із борошна та кондитерської продукції в умовах закладів ресторанної індустрії та міні підприємств.

алкогольних ферментованих напоїв. Технологія крафтового виробництва олії з рослинної сировини. Технологія крафтового виробництва халви. Технологія крафтового виробництва льодяників.

## ОСНОВНА ЛІТЕРАТУРА ТА МЕТОДИЧНІ МАТЕРІАЛИ

Література

1. Інноваційні технології харчової продукції функціонального призначення. У 2-х ч. Ч.1: монографія / О.І. Черевко, М.І. Пересічний, С.М. Пересічна та ін.; за ред. О.І. Черевка, М.І. Пересічного; Харк. держ. ун-т харч. та торгівлі. – 4-те вид., переробл. та допов. – Харків: ХДУХТ, 2017. – 962 с.
2. Ладика В.І., Шильман Л.З., Перцевой Ф.В. та ін. Сучасні технології харчової науки. Навчальний посібник для студентів і аспірантів спеціальності 181 «Харчові технології». – Суми.: Олді Плюс. 2022 р. 352 с. ISBN: 978-966-289-581-0.
3. Харчові технології: навчальний посібник у 2-х ч. Ч. 1 / Перцевий Ф.В., Камсуліна Н.В., Дроменко О.Б., Діхтярь А.М., Котляр О.В., Омельченко С.Б. / За заг. ред. проф. Перцевого Ф.В. // Харків-Суми: ХДУХТ, 2019, 288с.
4. Харчові технології: навчальний посібник у 2-х ч. Ч. 2 / Перцевий Ф.В., Камсуліна Н.В., Дроменко О.Б., Діхтярь А.М., Котляр О.В., Омельченко С.Б. / За заг. ред. проф. Перцевого Ф.В. // Харків-Суми: ХДУХТ, 2020, 208с.
5. Загальні технології харчової промисловості: навчальний посібник у 2-х ч. Ч. 1 / Перцевий Ф.В., Омельченко С.Б., Котляр О.В., Діхтярь А.М. та ін.. / За заг. ред. проф. Перцевого Ф.В. // Харків-Суми: ХДУХТ, 2021.
6. Технологія морозива : навч. посіб. / І. І. Бартковський, Г. Є. Поліщук, Т. Є. Шарахматова, Л. Л. Туровська, І. С. Гудз. – Київ, 2014 – 248 с.
7. 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 : ІНКОС, 2018. – 412 с.
8. Іжевська О. Технологія продукції ресторанного господарства : навч. посіб. / Орися Іжевська. – Львів : ЛДУФК ім. Івана Боберського, 2020. – 380 с.
12. Vannucci, Erica & Altarriba Bertran, Ferran & Marshall, Justin & Wilde, Danielle. (2018). Handmaking Food Ideals: Crafting the Design of Future Food-related Technologies. 419-422. 10.1145/3197391.3197403.

Методичне забезпечення

1. Діхтярь А.М. Робоча програма з дисципліни «Технології крафтових виробництв» для студентів спеціальності 181 «Харчові технології», ОПП «Харчові технології в ресторанній індустрії», Харків, ДБТУ.
2. Діхтярь А.М., Черемська Т.В., Андреева С.С. Методичні вказівки до проведення лабораторних занять з дисципліни «Технології крафтових виробництв», ОПП «Харчові технології в ресторанній індустрії», Харків, ДБТУ.
3. Діхтярь А.М., Черемська Т.В., Андреева С.С. Опорний конспект з дисципліни «Технології крафтових виробництв» для студентів спеціальності 181 «Харчові технології», ОПП «Харчові технології в ресторанній індустрії», Харків, ДБТУ.
4. Діхтярь А.М., Черемська Т.В., Андреева С.С. Комп'ютерні презентації лекцій (на електронних носіях) з дисципліни «Технології крафтових виробництв» для студентів спеціальності 181 «Харчові технології», ОПП «Харчові технології в ресторанній індустрії», Харків, ДБТУ.
5. Діхтярь А.М. Залікові питання з дисципліни «Технології крафтових виробництв» для студентів спеціальності 181 «Харчові технології», ОПП «Харчові технології в ресторанній індустрії», Харків, ДБТУ.

### СИСТЕМА ОЦІНЮВАННЯ

	СИСТЕМА	БАЛИ	ДІЯЛЬНІСТЬ, ЩО ОЦІНЮЄТЬСЯ
<b>Підсумкове оцінювання</b>	<b>100 бальна ECTS (стандартна)</b>	до 50	50% від усередненої оцінки за модулі
		до 50	підсумкове тестування
<b>Модульне оцінювання</b>	<b>100 бальна сумарна</b>	до 50	відповіді на тестові питання
		до 20	усні відповіді на лабораторно-практичних заняттях
		до 30	результат засвоєння блоку самостійної роботи

### НОРМИ АКАДЕМІЧНОЇ ЕТИКИ ТА ДОБРОЧЕСНОСТІ

Всі учасники освітнього процесу (в тому числі здобувачі освіти) повинні дотримуватися кодексу академічної доброчесності та вимог, які прописані у положенні «Про академічну доброчесність учасників освітнього процесу ДБТУ»: виявляти дисциплінованість, вихованість, поважати гідність один одного, проявляти доброзичливість, чесність, відповідальність.