



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 – доцент кафедри харчових технологій в ресторанній індустрії

Досвід роботи – 9 років

Показники професійної активності з тематики курсу:

- співавторка 4 навчальних посібників, 3 монографій;
- співавторка більше 25 наукових та навчально-методичних розробок;
- координатор виїзних занять студентів в компанії з виробництва та реалізації харчових добавок;
- членкиня Центру технологічних інновацій та R&D лабораторії, одним із напрямів яких є дослідження та використання харчових добавок;
- членкиня громадської організації «Українська асоціація хімічної та харчової інженерії CFE-UA».

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, практичні заняття, самостійна робота, індивідуальне науково-дослідне завдання, командна робота
Деталізація результатів навчання і форм їх контролю	<ul style="list-style-type: none">• здатність формувати і генерувати власні ідеї з виробництва крафтової продукції із врахуванням сучасних трендів / оцінювання за результатами практичної роботи;• здатність впроваджувати інноваційні технології та оптимізувати технологічні процеси з врахуванням принципів ресурсозаощадження та інтенсифікації технологічних процесів / самостійна робота;• розуміння загальних принципів вибору сировини в межах конкретних крафтових технологій харчових продуктів / самостійна робота;• 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 / оцінювання за результатами практичної роботи;• здатність підвищувати ефективність їх функціонування шляхом застосування інноваційних підходів в організації їхньої діяльності, наукового обґрунтування вибору технологічного устаткування, джерел енергозабезпечення, сировинної бази тощо / самостійна робота;• здатність моделювати технологічний процес виробництва крафтової продукції в умовах закладів ресторанної індустрії та міні виробництв / самостійна робота
Обсяг і форми контролю	3 кредити ECTS (90 годин): 12 годин лекції, 18 годин практичні заняття; самостійна робота; модульний контроль (1 модуль); підсумковий контроль – залік
Вимоги викладача	вчасне виконання завдань, активність, командна робота
Умови зарахування	згідно з навчальним планом

ДОПОВНЮЄ СТАНДАРТ ОСВІТИ І ОСВІТНЮ ПРОГРАМУ

Компетентності

ЗК1. Знання і розуміння предметної області та професійної діяльності

ЗК2. Здатність вчитися і оволодівати сучасними знаннями

ЗК 3. Здатність виявляти ініціативу та підприємливість

ЗК 4. Навички використання інформаційних та комунікаційних технологій

ЗК 5. Здатність до пошуку та аналізу інформації з різних джерел

ЗК 9. Навички здійснення безпечної діяльності

СК 15. Здатність впроваджувати у виробництво технології харчових продуктів на основі розуміння сутності перетворень основних компонентів продовольчої сировини впродовж технологічного процесу.

СК 16. Здатність управляти технологічними процесами з використанням технічного, інформаційного та програмного забезпечення.

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.

СК 19. Здатність розробляти нові та удосконалювати існуючі харчові технології, зокрема технології ресторанної індустрії, з врахуванням принципів раціонального харчування, ресурсозаощадження та інтенсифікації технологічних процесів.

СК 21. Здатність обирати та експлуатувати технологічне обладнання, складати апаратурно технологічні схеми виробництва харчових продуктів, зокрема для закладів ресторанної індустрії.

Програмні результати навчання

ПР1. Знати і розуміти основні концепції, теоретичні та практичні проблеми в галузі харчових технологій та ресторанній індустрії

ПР4. Проводити пошук та обробку науково-технічної інформації з різних джерел та застосовувати її для вирішення конкретних технічних і технологічних завдань в ресторанній індустрії

ПР5. Знати наукові основи технологічних процесів харчових виробництв та закономірності фізико-хімічних, біохімічних і мікробіологічних перетворень основних компонентів продовольчої сировини під час технологічного перероблення

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

ПРН 8. Вміти розробляти або удосконалювати технології харчових продуктів підвищеної харчової цінності, зокрема технології ресторанної індустрії, з врахуванням світових тенденцій розвитку галузі

ПРН 13. Обирати сучасне обладнання для технічного оснащення нових або реконструйованих підприємств (цехів), зокрема закладів ресторанної індустрії, знати принципи його роботи та правила експлуатації, складати апаратурно-технологічні схеми виробництва харчових продуктів запроєктованого асортименту

ПРН 14. Підвищувати ефективність виробництва шляхом впровадження ресурсоощадних та конкурентоспроможних технологій, аналізувати стан і динаміку попиту на харчові продукти

ПРН 24. Здійснювати технологічні, технічні, економічні розрахунки в рамках розроблення та виведення харчових продуктів на споживчий ринок, вести облік витрат матеріальних ресурсів

СТРУКТУРА ОСВІТНЬОЇ КОМПОНЕНТИ (ДИСЦИПЛІНИ)

Модуль 1.

Тема 1.	Вступ. Загальні відомості про технології крафтових виробництв. Технології крафтових виробництв м'ясної продукції в умовах закладів ресторанної індустрії та міні підприємств.	Практичні (ПЗ) заняття ПЗ-1	Технології крафтових виробництв м'ясної продукції в умовах закладів ресторанної індустрії та міні підприємств.	Самостійна робота	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 безалкогольних ферментованих напоїв. Технологія крафтового виробництва олії з рослинної сировини. Технологія крафтового виробництва халви. Технологія крафтового виробництва льодяників.
Тема 2.	Технології крафтових виробництв рибної продукції та нерибних продуктів моря в умовах закладів ресторанної індустрії та міні підприємств.	ПЗ-2	Технології крафтових виробництв рибної продукції та нерибних продуктів моря в умовах закладів ресторанної індустрії та міні виробництв.		
Тема 3.	Технології крафтових виробництв молочних продуктів в умовах закладів ресторанної індустрії та міні підприємств.	ПЗ-3	Технології крафтових виробництв молочних продуктів в умовах закладів ресторанної індустрії та міні виробництв.		
Тема 4.	Технології крафтових виробництв хліба, хлібобулочних, макаронних, кулінарних виробів із борошна та кондитерської продукції в умовах закладів ресторанної індустрії та міні підприємств.	ПЗ -4	Технології крафтових виробництв хліба, хлібобулочних, макаронних, кулінарних виробів із борошна та кондитерської продукції в умовах закладів ресторанної індустрії та міні підприємств		
Тема 5.	Технології крафтових виробництв харчової продукції на основі рослинної сировини в умовах закладів ресторанної індустрії та міні підприємств.	ПЗ -5	Технології крафтових виробництв харчової продукції на основі рослинної сировини в умовах закладів ресторанної індустрії та міні виробництв. Технології крафтових виробництв алкогольних, слабоалкогольних та безалкогольних напоїв в умовах закладів ресторанної індустрії та міні виробництв.		
Тема 6.	Технології крафтових виробництв алкогольних, слабоалкогольних та безалкогольних напоїв в умовах закладів ресторанної індустрії та міні підприємств				

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. Технологія морозива : навч. посіб. / І. І. Бартковський, Г. Є. Поліщук, Т. Є. Шарахматова, Л. Л. Туровська, І. С. Гудз. Київ, 2014 248 с.
6. 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.
7. Іжевська О. Технологія продукції ресторанного господарства : навч. посіб. / Орися Іжевська. Львів : ЛДУФК ім. Івана Боберського, 2020. – 380 с.
8. 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.
9. Paska M. Masliichuk O. Microstructural studies of improved meat chopped semi-finished products. Technology audit and production reserves. 2017. № 3/3(35). P. 39–44.
10. Савченко О.А., Грек О.В., Красуля О.О. Сучасні технології молочних продуктів: підручник. Київ: ЦП «Компринт», 2018. 218 с.

Методичне забезпечення

1. Матеріали дисципліни «Технології крафтових виробництв» для здобувачів першого (бакалаврського) рівня вищої освіти спеціальності 181 «Харчові технології» ОПП «Харчові технології в ресторанній індустрії» денної та заочної форми навчання у системі навчального веб-середовища. URL: <http://moodle.btu.kharkiv.ua/course/view.php?id=1336>
2. Технології крафтових виробництв: робоча програма навчальної дисципліни для здобувачів першого (бакалаврського) рівня вищої освіти денної та заочної форм навчання спеціальності 181 «Харчові технології», ОПП «Харчові технології в ресторанній індустрії» / укладачі: А.М. Діхтярь, Котляр О.В., Андрєєва С.С. / Держ. біотехнол. ун-т. Харків : ДБТУ, 2025. 22 с.
3. Технології крафтових виробництв: силабус дисципліни для здобувачів першого (бакалаврського) рівня вищої освіти денної та заочної форм навчання спеціальності 181 «Харчові технології», ОПП «Харчові технології в ресторанній індустрії» / укладач: А.М. Діхтярь / Держ. біотехнол. ун-т. Харків : ДБТУ, 2025. 6 с.
4. Технології крафтових виробництв: конспект лекцій для здобувачів першого (бакалаврського) рівня вищої освіти денної та заочної форм навчання спеціальності 181 «Харчові технології», ОПП «Харчові технології в ресторанній індустрії» / укладачі: А.М. Діхтярь, Котляр О.В., Андрєєва С.С. / Держ. біотехнол. ун-т. Харків : ДБТУ, 2025. 206 с.
5. Технології крафтових виробництв: методичні вказівки до виконання практичних робіт для здобувачів першого (бакалаврського) рівня вищої освіти денної та заочної форм навчання спеціальності 181 «Харчові технології», ОПП «Харчові технології в ресторанній індустрії» / укладачі: А.М. Діхтярь, Котляр О.В., Андрєєва С.С. / ДБТУ. Харків : ДБТУ, 2025. 38 с.
6. Технології крафтових виробництв: методичні вказівки для самостійного вивчення дисципліни для здобувачів першого (бакалаврського) рівня вищої освіти денної та заочної форм навчання спеціальності 181 «Харчові технології», ОПП «Харчові технології в ресторанній індустрії» / укладачі: А.М. Діхтярь, Котляр О.В., Андрєєва С.С. / Держ. біотехнол. ун-т. Харків : ДБТУ, 2025. 25 с.
7. Технології крафтових виробництв: питання до підсумкового контролю (залік) з дисципліни для здобувачів першого (бакалаврського) рівня вищої освіти денної та заочної форм навчання спеціальності 181 «Харчові технології», ОПП «Харчові технології в ресторанній індустрії» / укладачі: А.М. Діхтярь, Котляр О.В., Андрєєва С.С. / Держ. біотехнол. ун-т. Харків : ДБТУ, 2025. 14 с.
8. Технології крафтових виробництв: пакет тестових завдань до підсумкового та поточного контролю для здобувачів першого (бакалаврського) рівня вищої освіти денної та заочної форм навчання спеціальності 181 «Харчові технології», ОПП «Харчові технології в ресторанній індустрії»/укладачі: А.М. Діхтярь, Котляр О.В., Андрєєва С.С. /Держ. біотехн. ун-т. Харків: ДБТУ, 2025. 33 с.

СИСТЕМА ОЦІНЮВАННЯ

<https://biotechuniv.edu.ua/wp-content/uploads/2024/01/norm-b-pol-org-op.pdf>

	СИСТЕМА	БАЛИ	ДІЯЛЬНІСТЬ, ЩО ОЦІНЮЄТЬСЯ
Підсумкове оцінювання	100 бальна ECTS (стандартна)	до 50	50% від усередненої оцінки за модулі

		до 50	підсумкове тестування
Модульне оцінювання	100 бальна сумарна	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.