

**МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ
МІЖНАРОДНИЙ ГУМАНІТАРНИЙ УНІВЕРСИТЕТ
КАФЕДРА РЕСТОРАННОГО ТА ТУРИСТИЧНОГО БІЗНЕСУ**

А.В.Жмудь

ТЕХНОЛОГІЇ КРАФТОВИХ ВИРОБНИЦТВ

*Методичні вказівки до виконання
практичних робіт*

для студентів, які навчаються за спеціальністю 181 «Харчові технології» освітньої програми «Ресторанні
технології»

СВО «Бакалавр» денної та заочної форм навчання

**Одеса
2024**

УДК: 640.43

Методичні вказівки до виконання практичних робіт з дисципліни «Технології крафтових виробництв» для студентів, які навчаються за спеціальністю 181 «Харчові технології» освітньої програми «Ресторанні технології» СВО «Бакалавр» денної та заочної форм навчання / А.В. Жмудь. Одеса: МГУ, 2024. 8 с.

Укладач:

А.В. Жмудь, кандидат технічних наук, доцент кафедри

Рецензент:

В.В. Атанасова, кандидат технічних наук, доцент, кафедра технології ресторанного і та оздоровчого харчування, Одеський національний технологічний університет

**Рекомендовано до друку рішенням Вченої Ради
Міжнародного гуманітарного університету
(протокол № 1 від 31.08.2024)**

ЗАПЛАНОВАНІ РЕЗУЛЬТАТИ НАВЧАННЯ

Дисципліна «**Технології крафтових виробництв**» розкриває особливості технологічного процесу виробництва крафтової продукції у сфері ресторанних технологій, дає можливість опанувати шляхи і методи виробництва крафтової продукції харчування з урахуванням вимог створення продукції високої якості, визначеної харчової і біологічної цінності.

Метою технологій крафтових виробництв як навчальної дисципліни є отримання комплексу необхідних знань та практичних навичок зі спеціальних технологічних процесів, технологічних ліній мінівиробництв 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 мінівиробництв.

Основними завданнями вивчення дисципліни **Технології крафтових виробництв** є надання здобувачам освіти знань з питань сучасних крафтових технологій виробництва харчової продукції.

ОЧІКУВАНІ КОМПЕТЕНТНОСТІ, ЯКІ ПЛАНУЄТЬСЯ СФОРМУВАТИ ТА ДОСЯГНЕННЯ ПРОГРАМНИХ РЕЗУЛЬТАТІВ

У процесі реалізації програми дисципліни «Технології крафтових виробництв» формуються наступні компетентності із передбачених освітньою програмою:

Інтегральна компетентність

Здатність розв'язувати складні спеціалізовані задачі та практичні проблеми технічного і технологічного характеру, що характеризуються комплексністю та невизначеністю умов у виробничих умовах підприємств харчової промисловості та ресторанного господарства та у процесі навчання, що передбачає застосування теоретичних основ та методів харчових технологій.

Загальні компетентності (ЗК)

ЗК 2. Здатність вчитися і оволодівати сучасними знаннями.

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

ЗК 6. Здатність оцінювати та забезпечувати якість виконуваних робіт.

ЗК 10. Прагнення до збереження навколишнього середовища.

Спеціальні (фахові) компетентності

СК 3. Здатність організовувати та проводити контроль якості і безпечності сировини, напівфабрикатів та харчових продуктів із застосуванням сучасних методів.

СК 5. Здатність розробляти нові та удосконалювати існуючі харчові технології з врахуванням принципів раціонального харчування, ресурсозаощадження та інтенсифікації технологічних процесів.

СК 6. Здатність укладати ділову документацію та проводити технологічні та економічні розрахунки.

СК 10. Здатність розробляти проекти нормативної документації з використанням чинної законодавчої бази та довідкових матеріалів.

Дисципліна «Технології крафтових виробництв» забезпечує досягнення програмних результатів навчання (РН), передбачених освітньою програмою:

РН 9. Вміти розробляти проекти технічних умов і технологічних інструкцій на харчові продукти.

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

РН 27. Зберігати та примножувати досягнення і цінності суспільства, вести здоровий спосіб життя

Практичні роботи

Практична робота №1

Тема 1. Крафтові технології - перспективи та асортимент виробництва. Асортимент крафтової продукції, перспективи його розвитку.

1. Поняття «крафтові технології».
2. Характеристика технологічних властивостей основної і додаткової сировини, особливості та складові технологічного процесу виробництва і реалізації крафтової харчової продукції: м'ясних делікатесів і крафтових ковбас, рибних делікатесів.
3. Організація виробництва і технологічного контролю на міні виробництвах.

Практична робота № 2

Тема 2. Крафтові технології переробки та використання фруктово-ягідної та овочевої сировини.

1. Характеристика фруктово-ягідної, овочевої сировини та продуктів їх переробки.
2. Зберігання і підготовка до виробництва. Особливості переробки фруктово-ягідної та овочевої сировини в умовах ресторанного закладу.
3. Організація технологічного контролю. Оцінювання якості. Зберігання і підготовка до виробництва.

Практична робота № 3

Тема 3. Крафтові технології виробництва хлібобулочних, кондитерських та кулінарних виробів.

1. Загальна характеристика пекарень. Вимоги до приміщень та обладнання.
2. Асортимент борошняних виробів на міні виробництвах.
3. Технології виробництва хлібобулочних виробів. Технології виробництва борошняних кондитерських виробів та напівфабрикатів. Технології виробництва кулінарних борошняних виробів.

Практична робота № 4

Тема 4. Технології виготовлення заморожених тістових напівфабрикатів.

1. Особливості технології відкладеної випічки.
2. Технологія «Готове формування» («PPF» - розстоювання заморожених тестових напівфабрикатів).
3. Технологія «Готові до розстоювання».

4.Технологія «Готове до випічки» («РАФ» або «FTO» без вистою-вання і дефростації). Технологія «PPF» - розстоювання заморожених тестових напівфабрикатів. Технологія «Часткове випікання».

Практична робота № 5

Тема 5. Технологія виробництв оздоблювальних напівфабрикатів.

- 1.Класифікація та асортимент оздоблювальних напівфабрикатів.
- 2.Технологічні процеси приготування оздоблювальних напівфабрикатів. Загальні вимоги до напівфабрикатів та начинок.
- 3.Технології оздоблювальних напівфабрикатів. Технологія виробництва кремів.

Практична робота № 6

Тема 6. Крафтове виробництво пива та квасу.

- 1.Крафтове виробництво пива. Міні-пивоварні.
- 2.Особливості роботи поточкових ліній пивоварного виробництва.
- 3.Особливості роботи поточкових ліній виробництва квасу.
- 4.Характеристика крафтових технологій виробництва пива та квасу

Практична робота №7

Тема 7. Технологія крафтових напоїв бродіння (сидри, питні меди).

- 1.Технологія виробництва сидрів та медових напоїв.
- 2.Організація технологічного контролю

Практична робота №8

Тема 8. Крафтові технології м'ясних продуктів в умовах закладів ресторанного господарства. Технологія виробництва ковбас.

- 1.Асортимент ковбасних виробів.
- 2.Виробництво варених ковбас. Технологічні процеси при виробництві напівкопчених ковбас.
- 3.Виробництво сирокочених ковбас. Особливості виробництва сиров'ялених ковбас. Вади ковбасних виробів.

Практична робота №9

Тема 9. Крафтові технології м'ясних продуктів із шматкового м'яса.

- 1.Класифікація та асортимент м'ясних продуктів із шматкового м'яса.
- 2.Вимоги до сировини для виготовлення продуктів із шматкового м'яса.
- 3.Засолювання сировини для виготовлення продуктів із шматкового м'яса.
- 4.Формування виробів. Термічне оброблення виробів із шматкового м'яса. Підготовка продуктів до реалізації.

Практична робота № 10

Тема 10. Крафтові технології молочних продуктів в умовах закладів ресторанного господарства.

- 1.Технологія виробництва холодних десертів. Асортимент холодних десертів.
- 2.Технологія виробництва морозива.
- 3.Особливості виробництва холодних десертів в умовах ресторанного закладу.
- 4.Організація технологічного контролю.

Практична робота №11

Тема 11. Технологія крафтової консервованої рослинної продукції (соління, квашення, маринування, сушіння, заморожування).

- 1.Характеристика фруктової, овочевої сировини та продуктів їх переробки.
- 2.Характеристика технологічних ліній переробки фруктової та овочевої сировини в умовах ресторанного закладу.
- 3.Розробка нормативної документації на виробництво крафтових фруктово-ягідних та овочевих консервів

Практична робота № 12

Тема 12. Технологія крафтових цукрових (мармеладу, пастили, зефіру, карамелі) та шоколадних виробів. Технологія крафтових шоколадних виробів.

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.
- Аналіз технологічного процесу виготовлення шоколадних виробів для міні-цехів в умовах ресторанного господарства.

Практична робота № 13

Тема 13. Технологія крафтових макаронних виробів

1. Характеристика сировини та асортимент макаронних кулінарних виробів
2. Характеристика технологічних ліній для приготування макаронних виробів

Практична робота № 14

Тема 14. Впровадження системи НАССР для підприємств крафтових технологій

1. Спрощена система НАССР: загальна характеристика та особливості
2. Блок-схеми та визначення ККТ для крафтових технологій
3. Програма передумов для крафтових підприємств

Список рекомендованої літератури

1. Дороги гурманів. 100 крафтових місць України: підручник. Київ: Lazutkina Publishing House, 2021. 160с.
2. Баль-Прилипко Л. В., Паска М. З., Рябовол М. В. Удосконалення технології паштетних консервів із білоквмісними наповнювачами. Продовольчі ресурси. 2020. Т. 8, № 15. с. 6–14.
3. Іжевська О. Технологія продукції ресторанного господарства: навчальний посібник. Львів : ЛДУФК ім. Івана Боберського, 2020. 380 с.

4. 2. Баль-Прилипко Л. В., Паска М. З., Рябовол М. В. Удосконалення технології паштетних консервів із білоквмісними наповнювачами. *Продовольчі ресурси*. 2020. Т. 8, № 15. с. 6–14.
5. 3. Іжевська О. Технологія продукції ресторанного господарства: навчальний посібник. Львів : ЛДУФК ім. Івана Боберського, 2020. 380 с.
6. Дзюндзя О.В., Антоненко А.В. Технологія крафтового сиру типу «Чеддер» в умовах мінівиробництв. Стратегії сталого розвитку в туризмі та готельно-ресторанному бізнесі: можливості і проблеми запровадження в Україні : кол. монографія / за ред. д-ра іст. наук, проф. Чепурди Г. М.; Черкас. держ. технол. ун-т. Черкаси : ЧДТУ, 2021. С. 157-163
7. Паска М. З., Графська О. І., Кулик О. М. Сучасні аспекти формування крафтових продуктів у ресторанній справі. International scientific and practical conference. Prague, 2020. P. 76–80.