

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

А.В.Жмудь

ТЕХНОЛОГІЇ КРАФТОВИХ ВИРОБНИЦТВ

*Методичні вказівки до виконання
самостійних 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 самостійних 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:

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

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

ПРН 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.

Організація виробництва і технологічного контролю на міні виробництвах.

Реферат

1. Характеристика та принципи роботи крафтових виробництв з випуску різних видів харчових продуктів.
2. Нормативно-правові засади застосування крафтових технологій в закладах ресторанного господарства.
3. Концептуальні рішення на крафтових виробництвах.
4. Екологічні вимоги до крафтових виробництв.

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

Організація технологічного контролю. Оцінювання якості. Зберігання і підготовка до виробництва.

Реферат

Технологія крафтових плодово-ягідних безалкогольних напоїв (лимонади, морси).

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

Технології виробництва борошняних кондитерських виробів та напівфабрикатів. Технології виробництва кулінарних борошняних виробів.

Реферат

1. Вимоги до приміщень та обладнання.
2. Технології виробництва крафтових кулінарних борошняних виробів.

Тема 4. Технології виготовлення заморожених тістових напівфабрикатів.

Технологія «Готове до випічки» («РАФ» або «ФТО» без вистоювання і дефростації). Технологія «PPF» - розстоювання заморожених тестових напівфабрикатів. Технологія «Часткове випікання».

Тема 5. Технологія виробництв оздоблювальних напівфабрикатів.

Технології оздоблювальних напівфабрикатів. Технологія виробництва кремів.

Реферат

Нормативно-правові засади застосування крафтових технологій в закладах ресторанного господарства

Тема 6. Крафтове виробництво пива та квасу.

Характеристика крафтових технологій виробництва пива та квасу

Реферат

Технологія крафтових спиртних напоїв (наливки, настоян

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

Організація технологічного контролю.

Реферат

Технологія крафтових безалкогольних ферментованих напоїв.

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

Виробництво сиркопчених ковбас. Особливості виробництва сиров'ялених ковбас. Вади ковбасних виробів.

Реферат

Технологія крафтової продукції з риби

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

Формування виробів. Термічне оброблення виробів із шматкового м'яса. Підготовка продуктів до реалізації.

Реферат

Інновації в крафтових технологіях м'ясних продуктів

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

Організація технологічного контролю.

Реферат

1. Основи технологій крафтових виробництв харчової продукції.
2. Технологічні процеси виробництва крафтової харчової продукції як цілісні технологічні систем з різним ступенем деталізації окремих її складових (підсистем).
3. Удосконалення існуючих та розроблення нових крафтових технологій на основі останніх досягнень науки і

техніки.

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

Розробка нормативної документації на виробництво крафтових фруктових та овочевих консервів.

Реферат

Концептуальні рішення на крафтових виробництвах

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

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

Реферат

Технологічні процеси виробництва крафтової харчової продукції як цілісні технологічні системи з різним ступенем деталізації окремих її складових (підсистем)

Технологія крафтових шоколадних виробів.

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

Реферат

Дослідження закономірностей формування асортименту крафтової харчової продукції, визначення перспектив його розвитку

Тема 13. Технологія крафтових макаронних виробів

Характеристика технологічних ліній для приготування макаронних виробів.

Реферат

Удосконалення існуючих та розроблення нових крафтових технологій на основі останніх досягнень науки і техніки

Тема 14. Впровадження системи НАССР для підприємств крафтових технологій

Програма передумов для крафтових підприємств.

Реферат

1. Технологічна експертиза крафтової продукції закладів ресторанного господарства

2. Організація виготовлення якісної, безпечної, конкурентоспроможної харчової продукції на крафтових виробництвах

Всього

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.*