

МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ
МІЖНАРОДНИЙ ГУМАНІТАРНИЙ УНІВЕРСИТЕТ
Кафедра готельно-ресторанного та туристичного бізнесу

«ЗАТВЕРДЖУЮ»

Ректор Міжнародного гуманітарного
університету д.ю.н., професор

Костянтин ГРОМОВЕНКО

«30» серпня 2024 р.



РОБОЧА ПРОГРАМА НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ

ТЕХНОЛОГІЇ КРАФТОВИХ ВИРОБНИЦТВ

Галузь знань	<u>18 «Виробництво та технології»</u>
Спеціальність	<u>181 «Харчові технології»</u>
Назва освітньої програми	<u>Інноваційні технології ресторанного бізнесу</u>
Рівень вищої освіти	<u>другий (магістерський) рівень</u>

Робоча програма затверджена на засіданні кафедри готельно-ресторанного та туристичного бізнесу № 1 від 29.08.2024 року.

Розробники і викладачі <i>(зазначаються розробники і викладачі, які викладають дисципліну - посада, наук. ступінь, вчене звання, П.І.Б.)</i>	Контактний тел.	E-mail
Викладач кафедри готельно-ресторанного та туристичного бізнесу Коваленко Лілія Миколаївна	0675931278	lilya-ivy4uk@ukr.net

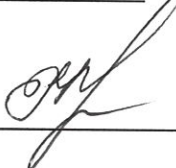
В.о. завідувача кафедри готельно-ресторанного та туристичного бізнесу
к.т.н. доцент

 Дмитро ХАРЕНКО

Гарант освітньої програми
к.т.н., доцент

 Альона ЖМУДЬ

Начальник навчального відділу
к.е.н., доцент

 Лариса РАЙЧЕВА

1. ОПИС НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ

Найменування показників	Галузь знань, спеціальність, рівень вищої освіти	Характеристика навчальної дисципліни	
		денна форма навчання	заочна форма навчання
Кількість кредитів – 6 Загальна кількість годин – 180	Галузь знань - 18 «Виробництво та технології»	вибіркова	
	Спеціальність – 181 «Харчові технології»	Рік підготовки:	
		1	
		Семестр	
		2	3
		Лекції	
Мова навчання – українська	Рівень вищої освіти – другий (магістерський) рівень	28 год.	10 год.
		Практичні, семінарські	
		28 год.	10 год.
		Лабораторні	
		-	-
		Самостійна робота та індивідуальні завдання	
		124 год.	160 год.
		Вид контролю:	
		залік	залік

Дисципліна «**Технології крафтових виробництв**» розкриває особливості технологічного процесу виробництва крафтової продукції у сфері готельно-ресторанного бізнесу, 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.

2. 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 задачі дослідницького та/або інноваційного характеру у сфері харчових технологій.

Загальні компетентності (ЗК)

ЗК 2. Здатність проводити дослідження на відповідному рівні

ЗК 3. Здатність генерувати нові ідеї (креативність)

Спеціальні (фахові) компетентності

СК 1. Здатність обирати та застосовувати спеціалізоване лабораторне і технологічне обладнання та прилади, науково-обґрунтовані методи та програмне забезпечення для проведення наукових досліджень у сфері харчових технологій

СК 6. Здатність забезпечувати якість та безпечність харчових продуктів під час впровадження технологічних інновацій на підприємствах галузі.

СК 7*. Здатність розробляти інноваційні заходи щодо покращення складу харчових продуктів та виробів завдяки використанню функціональнофізіологічних інгредієнтів для забезпечення здорового та продовження активного життя людини.

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

РН 2. Приймати ефективні рішення, оцінювати і порівнювати альтернативи у сфері харчових технологій, у тому числі у невизначених ситуаціях та за наявності ризиків, а також в міждисциплінарних контекстах.

РН 3. Застосовувати спеціальне обладнання, сучасні методи та інструменти, у тому числі математичне і комп'ютерне моделювання для розв'язання складних задач у харчових технологіях

РН 12*. Вміти обґрунтовувати удосконалення технологій та створювати новітні харчові продукти та вироби на основі отриманих результатів наукових досліджень.

Заплановані результати навчання за навчальною дисципліною

Знати:

- сучасний стан і перспективи розвитку крафтової продукції;
- закономірності, формування асортименту крафтових харчових продуктів;
- принципи проектування крафтових харчових продуктів;
- сировину, що використовують для проектування крафтових харчових продуктів;
- технологічні процеси виробництва крафтових продуктів;
- показники якості крафтових продуктів та суть методів їх визначення;
- принципи комплексної оцінки якості та конкурентоспроможності крафтових харчових продуктів;
- основні концепції, теоретичні та практичні проблеми в галузі крафтових технологій.

Вміти:

- формувати і впроваджувати власні моделі професійної діяльності з врахуванням передового досвіду організації наукової та виробничої діяльності;
- самостійно планувати і виконувати наукові розробки з удосконалення існуючих та розроблення нових технологій харчових продуктів;
- застосовувати інноваційні технології виробництва та зберігання харчової продукції;
- впроваджувати сучасні прогресивні технології виробництва на підставі раціонального використання сировини;
- аналізувати діяльність закладів ресторанного господарства;

- підвищувати ефективність ресторанного господарства функціонування шляхом застосування інноваційних підходів в організації їхньої діяльності, наукового обґрунтування вибору технологічного устаткування, джерел енергозабезпечення, сировинної бази тощо.

Здобуття теоретичних знань і формування практичних **навичок** щодо:

- здатність до удосконалення існуючих та розроблення нових технологічних рішень, оптимізації технологічних процесів;
- здатність впроваджувати інноваційні харчові технології з врахуванням енерго та ресурсозбереження і покращення якісних показників харчової продукції та прогнозувати подальший розвиток галузі;
- здатність застосовувати інноваційні технології виробництва та зберігання харчової продукції, впроваджувати сучасні прогресивні технології виробництва на підставі раціонального використання сировини;
- здатність до впровадження інновацій в закладах ресторанного господарства, вирішення завдань для їхнього ефективного функціонування.

3. ПРОГРАМА НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ

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

Поняття «крафтові технології». 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. Організація виробництва і технологічного контролю на міні виробництвах.

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

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

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

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

Тема 4. Технології виготовлення заморожених тістових напівфабрикатів.

Особливості технології відкладеної випічки. Технологія «Готове формування» («PPF» - розстоювання заморожених тестових напівфабрикатів). Технологія «Готові до розстоювання». Технологія «Готове до випічки» («PAF» або «FTO» без вистоювання і дефростації). Технологія «PPF» - розстоювання заморожених тестових напівфабрикатів. Технологія «Часткове випікання».

Тема 5. Технологія виробництва оздоблювальних напівфабрикатів.

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

Тема 6. Крафтове виробництво пива та квасу.

Крафтове виробництво пива. Міні-пивоварні. Особливості роботи потокових ліній пивоварного виробництва. Особливості роботи потокових ліній виробництва квасу. Характеристика крафтових технологій виробництва пива та квасу

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

Технологія виробництва сидрів та медових напоїв. Організація технологічного контролю

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

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

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

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

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

Технологія виробництва холодних десертів. Асортимент холодних десертів. Технологія виробництва морозива. Особливості виробництва холодних десертів в умовах ресторанного закладу. Організація технологічного контролю.

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

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

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

Характеристика сировини для цукрових та шоколадних виробів. Асортимент цукрових виробів для крафтового виробництва. Характеристика технологічних ліній для виготовлення цукрових виробів в умовах ресторанного закладу.

Тема 13. Технологія крафтових макаронних виробів

Характеристика сировини та асортимент макаронних кулінарних виробів. 3. Характеристика технологічних ліній для приготування макаронних виробів

Тема 14. Технологія крафтових шоколадних виробів.

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

Тема 15. Впровадження системи НАССР для підприємств крафтових технологій.

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

4. СТРУКТУРА НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ

Назви змістових модулів і тем	Кількість годин							
	денна форма				Заочна форма			
	усього	у тому числі			усього	у тому числі		
		лекц.	прак	сам. роб.		лекц.	Прак	сам. роб.
Тема 1. Крафтові технології - перспективи та асортимент виробництва. Асортимент крафтової продукції, перспективи його розвитку.	12	2	2	8	14	2	2	10
Тема 2. Крафтові технології переробки та використання фруктово-ягідної та овочевої сировини.	12	2	2	8	12	1	1	10
Тема 3. Крафтові технології виробництва хлібобулочних, кондитерських та кулінарних виробів.	12	2	2	8	11	0,5	0,5	10
Тема 4. Технології виготовлення заморожених тістових напівфабрикатів.	12	2	2	8	11	0,5	0,5	10
Тема 5. Технологія виробництв оздоблювальних напівфабрикатів.	12	2	2	8	13	0,5	0,5	12
Тема 6. Крафтове виробництво пива та квасу.	12	2	2	8	13	0,5	0,5	12
Тема 7. Технологія крафтових напоїв бродіння (сидри, питні меди).	12	2	2	8	13	0,5	0,5	12
Тема 8. Крафтові технології м'ясних продуктів в умовах закладів ресторанного господарства. Технологія виробництва ковбас.	12	2	2	8	13	0,5	0,5	12
Тема 9. Крафтові технології м'ясних продуктів із шматкового м'яса.	14	2	2	10	13	0,5	0,5	12
Тема 10. Крафтові технології молочних продуктів в умовах закладів ресторанного господарства.	14	2	2	10	13	0,5	0,5	12
Тема 11. Технологія крафтової консервованої рослинної продукції (соління, квашення, маринування, сушіння, заморожування).	14	2	2	10	13	0,5	0,5	12
Тема 12. Технологія крафтових цукрових (мармеладу, пастили, зефіру, карамелі) виробів. Технологія крафтових шоколадних виробів	14	2	2	10	14	1	1	12

Тема 13. Технологія крафтових макаронних виробів	14	2	2	10	13	0,5	0,5	12
Тема 14. Впровадження системи НАССР для підприємств крафтових технологій.	14	2	2	10	14	1	1	12
Усього годин	180	28	28	124	180	10	10	160
ПІДСУМКОВИЙ КОНТРОЛЬ – ЗАЛІК								

5. ПИТАННЯ ДО ПРАКТИЧНИХ ЗАНЯТЬ

№ з/п	Назва теми	Кількість годин	
		денна форма	заочна форма
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.	2	2
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.	2	1
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.	2	0,5
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» («PAF» або «FTO» без вистоювання і дефростації). Технологія «PPF» - розстоювання заморожених тестових напівфабрикатів. Технологія «Часткове випікання».	2	0,5
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.	2	0,5
6	Тема 6. Крафтове виробництво пива та квасу.	2	0,5

	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		
7	Тема 7. Технологія крафтових напоїв бродіння (сидри, питні меди). 1.Технологія виробництва сидрів та медових напоїв. 2.Організація технологічного контролю	2	0,5
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.	2	0,5
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.	2	0,5
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.	2	0,5
11	Тема 11. Технологія крафтової консервованої рослинної продукції (соління, квашення, маринування, сушіння, заморожування). 1.Характеристика фруктовоягідної, овочевої сировини та продуктів їх переробки. 2.Характеристика технологічних ліній переробки фруктовоягідної та овочевої сировини в умовах ресторанного закладу. 3.Розробка нормативної документації на виробництво крафтових фруктово-ягідних та овочевих консервів	2	0,5
12	Тема 12. Технологія крафтових цукрових (мармеладу, пастили, зефіру, карамелі) та 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. Технологія крафтових шоколадних виробів. Аналіз технологічного процесу виготовлення шоколадних виробів для міні-цехів в умовах ресторанного господарства	2	1
13	Тема 13. Технологія крафтових макаронних виробів 1.Характеристика сировини та асортимент макаронних кулінарних виробів 3. 2.Характеристика технологічних ліній для приготування макаронних виробів	2	0,5
14	Тема 15. 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	2	1
	Всього	28	10

6. САМОСТІЙНА РОБОТА

До самостійної роботи студентів щодо вивчення дисципліни «Технології крафтових виробництв» включаються:

1. Знайомство з науковою та навчальною літературою відповідно зазначених у програмі тем.
2. Опрацювання лекційного матеріалу.
3. Підготовка до практичних занять.
4. Консультації з викладачем протягом семестру.
5. Самостійне опрацювання окремих питань навчальної дисципліни.
6. Підготовка та виконання індивідуальних завдань у вигляді написанням есе, рефератів тощо.
7. Підготовка до підсумкового контролю.

Тематика та питання до самостійної підготовки та індивідуальних завдань

№ з/п	Назва теми	Кількість годин	
		денна форма	заочна форма
1	Тема 1. Крафтові технології - перспективи та асортимент виробництва. Асортимент крафтової продукції, перспективи його розвитку. Організація виробництва і технологічного контролю на міні виробництвах. <u>Реферат</u> 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.	8	10
2	Тема 2. Крафтові технології переробки та використання фруктово-ягідної та овочевої сировини. Організація технологічного контролю. Оцінювання якості. Зберігання і підготовка до виробництва. <u>Реферат</u> Технологія крафтових плодово-ягідних безалкогольних напоїв (лимонади, морси).	8	10
3	Тема 3. Крафтові технології виробництва хлібобулочних, кондитерських та кулінарних виробів. Технології виробництва борошняних кондитерських виробів та напівфабрикатів. Технології виробництва кулінарних борошняних виробів. <u>Реферат</u> 1. Вимоги до приміщень та обладнання. 2. Технології виробництва крафтових кулінарних борошняних виробів.	8	10
4	Тема 4. Технології виготовлення заморожених тістових напівфабрикатів. Технологія «Готове до випічки» («РАФ» або «FTO» без вистоювання і дефростації). Технологія «РРФ» - розстоювання заморожених тестових напівфабрикатів. Технологія «Часткове випікання».	8	10
5	Тема 5. Технологія виробництв оздоблювальних напівфабрикатів. Технології оздоблювальних напівфабрикатів. Технологія виробництва кремів. <u>Реферат</u> Нормативно-правові засади застосування крафтових технологій в закладах ресторанного господарства	8	12
6	Тема 6. Крафтове виробництво пива та квасу. Характеристика крафтових технологій виробництва пива та квасу <u>Реферат</u>	8	12

	Технологія крафтових спиртних напоїв (наливки, настоян		
7	Тема 7. Технологія крафтових напоїв бродіння (сидри, питні меди). Організація технологічного контролю. <u>Реферат</u> Технологія крафтових безалкогольних ферментованих напоїв.	8	12
8	Тема 8. Крафтові технології м'ясних продуктів в умовах закладів ресторанного господарства. Технологія виробництва ковбас. Виробництво сирокочених ковбас. Особливості виробництва сиров'ялених ковбас. Вади ковбасних виробів. <u>Реферат</u> Технологія крафтової продукції з риби	8	12
9	Тема 9. Крафтові технології м'ясних продуктів із шматкового м'яса. Формування виробів. Термічне оброблення виробів із шматкового м'яса. Підготовка продуктів до реалізації. <u>Реферат</u> Інновації в крафтових технологіях м'ясних продуктів	10	12
10	Тема 10. Крафтові технології молочних продуктів в умовах закладів ресторанного господарства. Організація технологічного контролю. <u>Реферат</u> 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.	10	12
11	Тема 11. Технологія крафтової консервованої рослинної продукції (соління, квашення, маринування, сушіння, заморожування). Розробка нормативної документації на виробництво крафтових фруктових та овочевих консервів. <u>Реферат</u> Концептуальні рішення на крафтових виробництвах	10	12
12	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. <u>Реферат</u> Технологічні процеси виробництва крафтової харчової продукції як цілісні технологічні систем 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. <u>Реферат</u> Дослідження закономірностей формування асортименту крафтової харчової продукції, визначення перспектив його розвитку	10	12
13	Тема 13. Технологія крафтових макаронних виробів Характеристика технологічних ліній для приготування макаронних виробів. <u>Реферат</u> Удосконалення існуючих та розроблення нових крафтових технологій на основі останніх досягнень науки і техніки	10	12
14	Тема 14. Впровадження системи НАССР для підприємств крафтових технологій Програма передумов для крафтових підприємств.	10	12

Реферат		
1. Технологічна експертиза крафтової продукції закладів ресторанного господарства		
2. Організація виготовлення якісної, безпечної, конкурентоспроможної харчової продукції на крафтових виробництвах		
Всього	124	160

7. ВИДИ ТА МЕТОДИ КОНТРОЛЮ

Робоча програма навчальної дисципліни передбачає наступні види та методи контролю:

Види контролю		Складові оцінювання
поточний контроль – опитування, тестування, контрольні роботи		50%
підсумковий контроль - залік		50%
Методи діагностики знань (контролю)	фронтальне опитування; наукова доповідь, реферати, усне повідомлення, індивідуальне опитування; робота у групах; практичні завдання, залік	

Питання до заліку

1. Характеристика та принципи роботи крафтових виробництв з випуску різних видів харчових продуктів.
2. Організація виготовлення якісної, безпечної, конкурентоспроможної харчової продукції на крафтових виробництвах
3. Нормативно-правові засади застосування крафтових технологій в закладах ресторанного господарства
4. Концептуальні рішення на крафтових виробництвах
5. Екологічні вимоги до крафтових виробництв
6. Виробнича програма крафтового виробництва
7. Виробнича програма крафтового виробництва
8. Вимоги до приміщень та обладнання.
9. Асортимент борошняних виробів на міні виробництвах.
10. Технології виробництва хлібобулочних виробів.
11. Технології виробництва борошняних кондитерських виробів та напівфабрикатів.
12. Технології виробництва кулінарних борошняних виробів.
13. Класифікація та асортимент оздоблювальних напівфабрикатів.
14. Технологічні процеси приготування оздоблювальних напівфабрикатів.
15. Загальні вимоги до напівфабрикатів та начинок.
16. Технології оздоблювальних напівфабрикатів.
17. Технологія виробництва кремів.
18. Крафтове виробництво пива.
19. Особливості роботи потокових ліній пивоварного виробництва.
20. Особливості роботи потокових ліній виробництва квасу.
21. Характеристика крафтових технологій виробництва пива та квасу
22. Асортимент ковбасних виробів.
23. Виробництво варених ковбас.
24. Технологічні процеси при виробництві напівкопчених ковбас.
25. Виробництво сирокочених ковбас.
26. Особливості виробництва сиров'ялених ковбас.
27. Класифікація та асортимент м'ясних продуктів із шматкового м'яса.
28. Вимоги до сировини для виготовлення продуктів із шматкового м'яса.
29. Засолювання сировини для виготовлення продуктів із шматкового м'яса.
30. Формування виробів. Термічне оброблення виробів із шматкового м'яса.
31. Технологія виробництва холодних десертів.
32. Асортимент холодних десертів.

33. Технологія виробництва морозива.
34. Особливості виробництва холодних десертів в умовах ресторанного закладу.
35. Організація технологічного контролю.

8. КРИТЕРІЇ ПІДСУМКОВОЇ ОЦІНКИ ЗНАНЬ СТУДЕНТІВ (для заліку)

Рівень знань оцінюється:

- «відмінно» / «зараховано» А - від 90 до 100 балів. Студент виявляє особливі творчі здібності, вміє самостійно знаходити та опрацьовувати необхідну інформацію, демонструє знання матеріалу, проводить узагальнення і висновки. Був присутній на лекціях та семінарських заняттях, під час яких давав вичерпні, обґрунтовані, теоретично і практично правильні відповіді, має конспект з виконаними завданнями до самостійної роботи, презентував реферат (есе) за заданою тематикою, проявляє активність і творчість у науково-дослідній роботі;
- «добре» / «зараховано» В - від 82 до 89 балів. Студент володіє знаннями матеріалу, але допускає незначні помилки у формуванні термінів, категорій, проте за допомогою викладача швидко орієнтується і знаходить правильні відповіді. Був присутній на лекціях та семінарських заняттях, має конспект з виконаними завданнями до самостійної роботи, презентував реферат (есе) за заданою тематикою, проявляє активність і творчість у науково-дослідній роботі;
- «добре» / «зараховано» С - від 74 до 81 балів. Студент відтворює значну частину теоретичного матеріалу, виявляє знання і розуміння основних положень, з допомогою викладача може аналізувати навчальний матеріал, але дає недостатньо обґрунтовані, невичерпні відповіді, допускає помилки. При цьому враховується наявність конспекту з виконаними завданнями до самостійної роботи, реферату та активність у науково-дослідній роботі;
- «задовільно» / «зараховано» D - від 64 до 73 балів. Студент був присутній не на всіх лекціях та семінарських заняттях, володіє навчальним матеріалом на середньому рівні, допускає помилки, серед яких є значна кількість суттєвих. При цьому враховується наявність конспекту з виконаними завданнями до самостійної роботи, рефератів (есе);
- «задовільно» / «зараховано» Е - від 60 до 63 балів. Студент був присутній не на всіх лекціях та семінарських заняттях, володіє навчальним матеріалом на рівні, вищому за початковий, значну частину його відтворює на репродуктивному рівні, на всі запитання дає необґрунтовані, невичерпні відповіді, допускає помилки, має неповний конспект з завданнями до самостійної роботи.
- «незадовільно з можливістю повторного складання» / «не зараховано» FX – від 35 до 59 балів. Студент володіє матеріалом на рівні окремих фрагментів, що становлять незначну частину навчального матеріалу.
- «незадовільно з обов'язковим повторним вивченням дисципліни» / «не зараховано» F – від 1 до 34 балів. Студент не володіє навчальним матеріалом.

Таблиця відповідності результатів контролю знань за різними шкалами

100-бальною шкалою	Шкала за ECTS	За національною шкалою	
		екзамен	залік
90-100 (10-12)	A	Відмінно	зараховано
82-89 (8-9)	B	Добре	
74-81(6-7)	C	Задовільно	
64-73 (5)	D		
60-63 (4)	E		
35-59 (3)	FX	незадовільно	не зараховано
1-34 (2)	F		

9. РЕКОМЕНДОВАНА ЛІТЕРАТУРА

Основна

1. 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: Фірма «ІНКОС», 2018. 412 с.
2. Технологія сиру: підручник / За ред.. проф. Ю.Г. Сухенка. Київ: Фірма «ІНКОС», 2018. 412 с.
3. Технологія м'ясопродуктів із нетрадиційної м'ясної сировини : підручник / Л. В. Пешук, М. О. Янчева, О. І. Гащук, С.Г. Кириченко. Київ: Центр учбової літератури, 2017. 300 с.
4. Дороги гурманів. 100 крафтових місць України: підручник. Київ: Lazutkina Publishing House, 2021. 160с.
5. Баль-Прилипко Л. В., Паска М. З., Рябовол М. В. Удосконалення технології паштетних консервів із білоквітними наповнювачами. Продовольчі ресурси. 2020. Т. 8, № 15. с. 6–14.
6. Іжевська О. Технологія продукції ресторанного господарства: навчальний посібник. Львів : ЛДУФК ім. Івана Боберського, 2020. 380 с.

Додаткова

7. Новікова О. В. Технологія виробництва хлібобулочних і борошняних кондитерських виробів : навч. посіб.; 2-ге вид., перероб. і доп. Київ: ЛіраКиїв, 2018. 540 с.
8. Стан та перспективи розвитку туристичного та готельно-ресторанного бізнесу: колективна монографія / за ред. д.і.н., проф. Чепурди Г.М.; Черкас. держ. технол. ун-т. Черкаси : ЧДТУ, 2019. 157 с.
9. Технологія переробки молока: навчальний посібник / Шаблій Любов Матвіївна, Національний педагогічний університет імені М.П. Драгоманова. Київ : Видавничий дім «Кондор», 2019. 308 с.
10. Інноваційне обладнання молокопереробних підприємств : підручник / І. Г. Бабанов, О. М. Гавва, О. І. Бабанова, І. В. Житнецький, С. П. Ястреба Київ : ІНКОС, 2019. 718 с.