

СИЛАБУС
Кафедра харчових технологій

Назва курсу	Крафтові технології (BK25)
Мова викладання	українська
Викладачі	Хребтань Олена Борисівна, зав. кафедри харчові технології Національного університету «Чернігівська політехніка», к.т.н., доцент Волкова Раїса Миколаївна, старший викладач кафедри харчових технологій Національного університету «Чернігівська політехніка»
Профайл викладачів	http://ht.stu.cn.ua/index.php?option=com_content&view=article&id=8&Itemid=5
Контакти викладачів	olenaborisovnahrebtan@gmail.com volkova6402@ukr.net

1. Анотація курсу. Курс «Крафтові технології» спрямований на освоєння здобувачами вищої освіти спеціальності 181 Харчові технології сучасних знань і практичних навичок щодо розробки і впровадження крафтових технологій в харчовій промисловості, закладах ресторанного господарства; розробка нових продуктів харчування і страв із застосуванням нетрадиційної сировини, новітніх технологій, дизайну оздоблення виробів, а також, створення власної харчової продукції (ресторанних страв) із застосуванням творчого підходу до опанування крафтових технологій.

Модуль 1

Змістовий модуль 1

Тема 1 Вступ

Предмет і мета вивчення дисципліни «КТ», основні завдання курсу. Структура навчального курсу. Організація та проведення поточного та підсумкового контролю знань ЗВО. Мета, зміст та завдання контрольної та самостійної роботи з дисципліни. Огляд рекомендованої літератури з дисципліни.

Тема 2 Крафтові технології у вітчизняному виробництві харчової продукції

Виникнення крафтового виробництва харчової продукції в Україні. Сучасні напрями розвитку крафтових технологій у вітчизняному харчовому виробництві та ресторанному бізнесі. Створення нового асортименту харчової продукції з впровадженням крафтових технологій.

Тема 3 Сучасні напрями зарубіжних крафтових технологій

Світовий досвід розробки та застосування крафтових технологій у харчовому виробництві та ресторанному господарстві. Сучасний світовий ринок крафтової харчової продукції (найвідоміші крафтові бренди кондитерських виробів, молочної, м'ясної, рибної та інших видів продукції).

Тема 4 Крафтові технології в хлібобулочному виробництві

Характеристика і відмінні особливості крафтової і традиційної хлібобулочної продукції. Технологія виробництва хлібобулочної продукції в міні-пекарнях. Асортимент крафтової хлібобулочної продукції. Порядок оцінювання якості крафтової хлібобулочної продукції. Упакування та маркування, організація зберігання хлібобулочної крафтової продукції.

Ознайомлення з досвідом виробництва крафтової булочної продукції ТОВ «Маленька пекарня», м. Чернігів (керівник Вихованюк О.В.)

Тема 5 Особливості виробництва крафтової кондитерської продукції

Сучасні технології виготовлення кондитерських виробів. Особливості крафтових технологій: борошняних і цукристих кондитерських виробів. Порядок оцінювання якості крафтової кондитерської продукції. Упакування та маркування, організація зберігання кондитерських крафтових виробів.

Ознайомлення з досвідом виробництва крафтової карамельної продукції кондитерської майстерні «Веселі Карамелі» (ФОП Сахно Ю.В., м. Чернігів)

Тема 6 Виробництво молочної продукції за крафтовими технологіями

Сучасні технології виробництва молочної продукції. Особливості крафтових технологій: сирної продукції, кисломолочних напоїв. Порядок оцінювання якості крафтової молочної продукції. Упакування та маркування, організація зберігання молочної крафтової продукції.

Ознайомлення з досвідом виробництва крафтового сиру «Гуцульська овеча бриндзя» (м. Рахів Львівської обл. «Асоціація виробників традиційних карпатських високогірних сирів»).

Тема 7 Особливості виробництва крафтових безалкогольних напоїв

Сучасні технології виробництва безалкогольної продукції. Особливості крафтових технологій: фруктових-ягідних та газованих напоїв. Порядок оцінювання якості крафтових безалкогольних напоїв. Упакування та маркування, організація зберігання крафтових безалкогольних напоїв.

Ознайомлення з досвідом виробництва крафтових безалкогольних напоїв ТМ «Карпати Насолоджуйся», ТОВ Джерела Карпат» м. Перечин, Закарпатська обл.

Тема 8 Крафтові технології у виробництві рибопродуктів

Сучасні технології у виробництві рибопродуктів. Особливості крафтових технологій: рибопродуктів, рибних делікатесів та виробів з нерибної морської сировини. Порядок оцінювання якості крафтової рибної продукції. Упакування та маркування, організація зберігання крафтової рибної продукції.

Ознайомлення з досвідом виробництва крафтової рибної продукції на ПрАТ «МУРЕНА», м. Чернігів.

Тема 9 Особливості виробництва крафтової м'ясної продукції

Сучасні технології виробництва м'ясної продукції. Особливості крафтових технологій: ковбасних виробів, м'ясних делікатесів. Порядок оцінювання якості крафтової м'ясної продукції на виробництві. Упакування та маркування, організація зберігання м'ясної крафтової продукції.

Ознайомлення з досвідом крафтового виробництва сиров'ялених ковбас ТМ «Тютья Мотья», м. Чернігів.

Тема 10 Крафтові технології виробництва ресторанної хлібобулочної продукції

Особливості роботи цеху з виробництва борошняної продукції в ресторанному закладі. Крафтові технології виробництва ресторанної хлібобулочної продукції: фірмовий хліб, булочки вироби. Порядок оцінювання якості крафтової хлібобулочної продукції в ресторанному закладі. Організація подачі споживачам крафтових фірмових хлібобулочних виробів. Порядок зберігання хлібобулочних виробів в ресторанному закладі.

Тема 11 Виробництво крафтової кондитерської продукції в закладах ресторанного господарства

Особливості роботи кондитерського цеху в ресторанному закладі. Крафтові технології ресторанного виробництва борошняних кондитерських виробів: торти і тістечка, печиво та пряникові продукція. Порядок оцінювання якості крафтової борошняної кондитерської продукції в ресторанному закладі. Організація подачі споживачам крафтових борошняних кондитерських виробів. Порядок зберігання борошняних кондитерських виробів в ресторанному закладі.

Тема 12 Крафтові технології у виробництві холодних ресторанных страв

Особливості роботи холодного цеху в ресторанному закладі. Крафтові технології у виробництві холодних страв: овочеві і фруктові салати, . Порядок оцінювання якості крафтової борошняної кондитерської продукції в ресторанному закладі. Організація подачі споживачам крафтових борошняних кондитерських виробів. Порядок зберігання борошняних кондитерських виробів в ресторанному закладі.

Тема 13 Особливості виробництва крафтової молочної продукції в ресторанных закладах

Особливості виробництва молочної продукції в ресторанному закладі. Крафтові технології у виробництві холодних страв: овочеві і фруктові салати, . Порядок оцінювання якості крафтової борошняної кондитерської продукції в ресторанному закладі. Організація подачі споживачам крафтових борошняних кондитерських виробів. Порядок зберігання борошняних кондитерських виробів в ресторанному закладі.

2. Мета та цілі курсу. Мета навчальної дисципліни «Крафтові технології» - формування у здобувачів вищої освіти (ЗВО) спеціальності 181 Харчові технології галузі знань 18 Виробництво та технології, теоретичних знань та практичних навичок з виробництва сучасного асортименту харчової продукції для закладів ресторанного господарства, крафтових виробництв; оновлення виробничого асортименту закладів; створення нових рецептур; розробка апаратурно-технологічних схем для виробництва нових видів харчових продуктів; виготовлення продукції з корисними властивостями. Предмет вивчення – розробка та впровадження крафтових технологій з виробництва харчової продукції на виробничих підприємствах і в ресторанних закладах харчової галузі. Під час вивчення дисципліни здобувач вищої освіти має набути або розширити 3 фахові (ФК4, ФК5, ФК7) компетентності, передбачених освітньою програмою.

3. Результати навчання – Здобувач має досягти або вдосконалити 7 програмних результатів навчання (ПРН2, ПРН3, ПРН5, ПРН7, ПРН8, ПРН11, ПРН13), передбачених освітньою програмою, у підсумку повинен знати мету і завдання дисципліни «Крафтові технології»; сучасні напрями розвитку крафтових технологій в Україні та світі; нормативну базу щодо якості та безпечності харчової продукції; наукові досягнення у сфері переробки продовольчої сировини та технологій виробництва харчової продукції; сировину і матеріали для виробництва крафтових харчових продуктів; технологічні процеси виробництва крафтових харчових продуктів, ресторанних страв; особливості оцінювання якості крафтових харчових продуктів та ресторанних страв; нові види технологічного обладнання для виробництва харчових продуктів; технологічні особливості оновлення та вдосконалення традиційних харчових технологій.

4. Обсяг курсу. Загальна кількість кредитів – 5, кількість годин самостійної і індивідуальної роботи – 110.

Вид заняття	Загальна кількість годин
лекції	20
лабораторні роботи	20
самостійна робота	110

5. Пререквізити Передумовою для вивчення дисципліни КТ є успішне засвоєння дисциплін: «Технологія хліба, макаронних, кондитерських виробів та харчоконцентратів», «Технологія молока і молочних продуктів», «Технологія ресторанної продукції», «Технологія бродильних виробництв», «Харчова хімія», «Технологія води і водопідготовки харчових виробництв».

6. Система оцінювання та вимоги.

Загальна система оцінювання курсу	Оцінювання знань ЗВО здійснюється відповідно до Положення про поточне та підсумкове оцінювання знань здобувачів вищої освіти в Національному університеті «Чернігівська політехніка». ЗВО може набрати до 75% підсумкової оцінки за виконання всіх видів робіт, що виконуються протягом семестру і до 25% підсумкової оцінки – на екзамені. Оцінка за результатами вивчення дисципліни формується шляхом додавання підсумкових результатів поточного контролю до екзаменаційної оцінки.
Вимоги до лабораторної роботи	Своєчасне виконання у повному обсязі та оформлення, відповіді на контрольні запитання з теми лабораторної роботи Змістовий модуль 1. (0...40 б): Підготовка до ЛР – 0...4 б Захист лабораторних робіт – 0...30 б Своєчасність відпрацювання робіт – 0...6 б

	Змістовий модуль 2 – 0...35 б Своєчасність відпрацювання робіт – 0...8 б Якість виконання КР – 0...20 б Семестрова оцінка поточного контролю 0...75 б
Вимоги до самостійної роботи	Вивчення та засвоєння всіх тем самостійної роботи. Підготовка доповіді презентації однієї з тем самостійної роботи за таких умов: повне розкриття теми самостійної роботи, посилання на першоджерела, оригінальність оформлення доповіді-презентації, своєчасність та самостійність виконання.
Умови допуску до підсумкового контролю	Відвідування лабораторних занять (або своєчасне їх відпрацювання); своєчасне та повне виконання самостійного творчого завдання; відсутність академічної заборгованості за поточним контролем дисципліни; активність протягом вивчення дисципліни – є допуском до складання екзамену з дисципліни «Крафтові технології».

7. Політики курсу

У випадку, коли протягом семестру мінімальна кількість балів (55) набрана і здано всі передбачені програмою методи контролю, то модульні КР не перескладаються і підвищення балів можливо лише за рахунок кращої підготовки до екзамену.

У випадку, якщо здобувач протягом семестру не виконав передбачених робочою програмою з дисципліни всіх видів робіт, не набрав мінімально необхідну кількість балів, він не допускається до складання екзамену під час семестрового контролю, але має право ліквідувати академічну заборгованість у порядку, передбаченому «Положенням про поточне та підсумкове оцінювання знань здобувачів НУ «Чернігівська політехніка». Повторне складання екзамену з метою підвищення позитивної оцінки не допускається.

Політика академічної доброчесності

Академічна доброчесність повинна бути забезпечена під час проходження даного курсу, зокрема, списування під час проміжного та підсумкового контролів, виконання лабораторних завдань на замовлення, підказки вважаються проявами академічної недоброчесності. Від усіх слухачів курсу очікується дотримання академічної доброчесності у зазначених вище моментах. До студентів, у яких було виявлено порушення академічної доброчесності, застосовуються різноманітні дисциплінарні заходи (включаючи повторне проходження певних етапів) згідно з Кодексом академічної доброчесності Національного університету «Чернігівська політехніка» <https://stu.cn.ua/wp-content/uploads/2021/06/kodeks-akademichnoyi-dobrochesnosti-nova-redakciya.pdf>

Політика користування ноутбуками / смартфонами

Прохання до здобувачів тримати смартфони переведеними у беззвучний режим протягом лекційних, лабораторних та практичних занять, так як дзвінки, переписки та спілкування у соціальних мережах відволікають від проведення занять як викладача, так й інших здобувачів. Ноутбуки, планшети та смартфони не можуть використовуватися в аудиторіях під час занять та під час проведення підсумкового контролю.

Політика відвідування та відпрацювання пропущених занять

Відвідування всіх занять є обов'язковим. ЗВО, які навчаються за індивідуальним графіком, можуть звільнятися тільки від відвідування лекційних занять. Для тих ЗВО, які пропустили хоча б одне лабораторне або практичне заняття, проводиться процедура відпрацювання. За об'єктивних причин (наприклад, хвороба, міжнародне стажування) навчання може відбуватись в он-лайн формі або у змішаній формі за погодженням із викладачем.

Правила перезарахування кредитів

Кредити, отримані в інших закладах вищої освіти за даною спеціальністю з освітніх компонент, спрямованих на отримання відповідних компетенцій можуть бути

перезараховані викладачем у відповідності до положення «Порядок визначення академічної різниці та перезарахування навчальних дисциплін у НУ «Чернігівська політехніка» <https://stu.cn.ua/wp-content/uploads/2021/07/poryadok-vyznachennya-akademichnoi-riznyczy-ta-vyznannya-rezultativ-poperednogo-navchannya.pdf> шляхом співставлення отриманих програмних результатів навчань та компетентностей.

8. Рекомендована література

1. Інноваційний розвиток харчової галузі. Продукти. Технології. Обладнання : навч. посіб. для студентів ВНЗ, які навчаються за спец. "Професійна освіта. Харчові технології" / Т. А. Лазарева ; Укр. інж.-пед. акад. - Харків : Право, 2014. - 173 с.
2. Технологічні комплекси харчових виробництв : навч. посіб. для студентів ВНЗ / В. І. Теличкун [та ін.]. - Київ : Сталь, 2017. - 453 с.
3. Сирохман І.В. Сучасні досягнення харчової науки / Сирохман І.В., Гирка О.І., Калимон М.В. : навч. посіб. Львів : Растр-7, 2018. 507 с.
4. Паска М.З. Сучасні аспекти формування крафтових продуктів у ресторанній справі / М.З. Паска, О.І. Графська, О.М. Кулик // International scientific and practical conference. – Prague, 2020. – P. 76–80.
5. Drysdale, John A. Restaurant food service equipment/John A. Drysdale. 1st ed. p. cm.-170 p.