



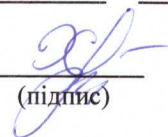
Міністерство освіти і науки України  
Національний університет «Чернігівська політехніка»  
Навчально-науковий інститут менеджменту, харчових  
технологій і торгівлі  
Кафедра харчових технологій та екології

**СИЛАБУС**  
**ВК 28 – Крафтові виробництва**

**ЗАТВЕРДЖУЮ**  
Завідувач кафедри

 Челябієва В.М.  
(підпис) (прізвище та ініціали)

« 4 » 06 2024 р.

Розробник: Хребтань О.Б., доцент, к.т.н., доцент  
(прізвище та ініціали, посада, науковий ступінь і вчене звання)  (підпис)

Силабус навчальної дисципліни обговорено на засіданні кафедри ХТ та Е  
(назва кафедри)

Протокол від « 04 » 06 2024 р. № 6

Узгоджено з гарантом освітньої програми:  Челябієвою В.М.  
(підпис) (прізвище та ініціали)

**1. Загальна інформація про дисципліну.**

<b>Тип дисципліни</b>	<i>Вибіркова.</i>
<b>Мова викладання</b>	Українська.
<b>Рік навчання та семестр</b>	4 курс навчальний рік, VIII семестр ОПП «Харчові технології та інженерія» першого рівня вищої освіти.
<b>Викладач</b>	Хребтань Олена Борисівна, доцент, к.т.н.
<b>Профайл викладача</b>	<a href="http://ht.stu.cn.ua/index.php?option=com_content&amp;view=article&amp;id=8&amp;Itemid=5">http://ht.stu.cn.ua/index.php?option=com_content&amp;view=article&amp;id=8&amp;Itemid=5</a>
<b>Контакти викладача</b>	e-mail: olenaborisovnahrebtan@gmail.com

## **2. Анотація курсу.**

Курс «Крафтові виробництва» спрямований на формування у здобувачів вищої освіти системи теоретичних знань та практичних навичок щодо здатності обґрунтувати технологічні схеми виробництва певного виду крафтової харчової продукції; опанування основ управління технологічними процесами; визначення харчової та енергетичної цінності продукції; уміння аналізувати технологічні регламенти виробництва крафтової харчової продукції; коригування технологічних режимів з метою підвищення ефективності виробництва та якості готової харчової продукції; здатності впроваджувати інноваційні крафтові технології з врахуванням енерго- та ресурсозбереження; відстежувати перебіг мікробіологічних, біохімічних процесів з метою покращення якісних показників харчової продукції на основі останніх досягнень науки і техніки.

## **3 Мета та цілі курсу.**

Мета дисципліни «Крафтові виробництва» полягає у набутті здобувачами вищої освіти теоретичних знань і практичних навичок щодо розробки і впровадження харчової продукції для крафтових підприємств із застосуванням нетрадиційної сировини, новітніх технологій, дизайну оздоблення виробів, а також, створення власної харчової продукції із застосуванням творчого підходу до опанування крафтових технологій. Головним у вивченні дисципліни є освоєння студентами крафтових технологій з виробництва сучасного асортименту харчової продукції; оновлення виробничого асортименту крафтових закладів; створення нових рецептур; виготовлення харчової продукції з корисними, оздоровчими властивостями.

Під час вивчення дисципліни «Крафтові виробництва» здобувачі вищої освіти мають набути або розширити наступні загальні та фахові компетентності (К), передбачені освітньою програмою:

К 01. Знання і розуміння предметної області та професійної діяльності.

К 19. Здатність розробляти нові та удосконалювати існуючі харчові технології з урахуванням принципів раціонального харчування, ресурсозаощадження та інтенсифікації технологічних процесів.

Основними завданнями вивчення дисципліни «Крафтові виробництва» є:

1. Ознайомлення з сучасними вітчизняними і зарубіжними крафтовими виробництвами, які розробляють свою продукцію за крафтовими технологіями.

2. Вивчення і характеристика нових видів сировини для виробництва крафтової харчової продукції.

3. Придбання практичних навичок з крафтових технологій виробництва продуктів харчування: розробка рецептур, розрахунок витрат сировини та матеріалів, визначення вартості готових виробів.

4. Обґрунтування пропозицій щодо розробки і впровадження у виробництво різних видів харчової продукції для крафтових підприємств.

## **4. Результати навчання.**

Під час вивчення дисципліни «Крафтові виробництва» здобувачі вищої освіти мають досягти або вдосконалити наступні програмні результати навчання (ПР), передбачені освітньою програмою:

ПР 01. Знати і розуміти основні концепції, теоретичні та практичні проблеми в галузі харчових технологій.

ПР 06. Знати і розуміти основні чинники впливу на перебіг процесів синтезу та метаболізму складових компонентів харчових продуктів і роль нутрієнтів у харчуванні людини.

ПР 08. Вміти розробляти або удосконалювати технології харчових продуктів підвищеної харчової цінності з врахуванням світових тенденцій розвитку галузі.

У підсумку здобувачі вищої освіти повинні

### **знати:**

- 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;
- нові види технологічного обладнання для виробництва харчових продуктів;
- технологічні особливості оновлення та вдосконалення традиційних харчових технологій.

**уміти:**

- аналізувати сучасні напрями розвитку крафтових технологій в Україні та світі;
- користуватися нормативною документацією для оцінювання відповідності крафтових харчових продуктів нормативним вимогам;
- використовувати наукові досягнення у сфері переробки продовольчої сировини та технологій виробництва харчової продукції для створення власної крафтової продукції;
- вміти обґрунтувати доцільність, економічність та ефективність використання сучасного технологічного обладнання у виробництві крафтових харчових продуктів;
- організувати технологічний процес з запровадження крафтових технологій на підприємствах харчової промисловості та ресторанного господарства.
- приймати ефективні, оригінальні рішення щодо оновлення асортименту продукції, що випускається підприємством шляхом впровадження сучасних технологій, обладнання тощо;
- пропонувати розробку крафтових технологій з виробництва продукції підвищеної харчової цінності.

**5. Пререквізити.** Не передбачені.

**6. Обсяг курсу.**

Вид заняття	Загальна кількість годин
Лекції	24
Лабораторні заняття	16
Самостійна робота	80
Всього кредитів	4

Форма проведення занять: лекційні, лабораторні заняття, самостійна робота – з використанням системи дистанційного навчання Moodle, літератури, відеоматеріалів.

**7. Тематика курсу.**

**Модуль 1**

**Змістовий модуль 1 Загальні поняття крафтових виробництв і крафтових технологій**

**Тема 1 Вступ.**

Предмет і мета вивчення дисципліни «Крафтові виробництва», основні завдання курсу. Структура навчального курсу. Організація та проведення поточного та підсумкового контролю знань здобувачів вищої освіти. Мета, зміст та завдання самостійної роботи з дисципліни. Огляд рекомендованої літератури.

**Тема 2 Крафтове виробництво харчової продукції в Україні.**

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).

**Змістовий модуль 2 Технології виробництва харчової продукції на крафтових підприємствах.**

### **Тема 4 Технологія виробництва крафтових хлібобулочних виробів.**

Характеристика і відмінні особливості крафтової і традиційної хлібобулочної продукції. Технологія виробництва хлібобулочної продукції в крафтових підприємствах. Асортимент крафтової хлібобулочної продукції. Оцінювання якості крафтової хлібобулочної продукції. Упакування та маркування, організація зберігання хлібобулочної крафтової продукції.

### **Тема 5 Технологія виробництва крафтової молочної продукції.**

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

### **Тема 6 Технологія виробництва крафтових безалкогольних напоїв.**

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

### **Тема 7 Технологія виробництва крафтових рибопродуктів.**

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

### **Тема 8 Технологія 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.

## **Тематика лабораторних занять**

- 1 Крафтові технології виробництва кондитерських виробів із пісочного тіста.
- 2 Крафтові технології виробництва заморожених м'ясних напівфабрикатів.
- 3 Крафтові технології виробництва желе на основі рослинної сировини.
- 4 Крафтові технології виробництва молочних десертів.

## **Тематика самостійної роботи**

- 1 Поняття крафтової діяльності, історія розвитку.
- 2 Сучасний стан та перспективи розвитку крафтових підприємств.
- 3 Основні відмінності крафтових виробництв.
- 4 Класифікація крафтових виробництв. Особливості їх організації.
- 5 Умови, необхідні для функціонування крафтових виробництв.
- 6 Характерні особливості крафтової продукції.
- 7 Етапи та проблеми виробництва крафтової продукції в Україні.

- 8 Заходи щодо вирішення проблем розвитку крафтового виробництва.
- 9 Законодавчі вимоги щодо створення та функціонування крафтових виробництв в Україні.
- 10 Особливості реалізації крафтових продуктів.
- 11 Методи та методики визначення показників якості для виробництва крафтових продуктів.
- 12 Вимоги до якості сировини, що використовується для виробництва крафтових хлібобулочних і кондитерських виробів.
- 13 Крафтове виробництво продуктів із м'яса.
- 14 Види крафтових продуктів із плодоовочевої сировини. Способи їх створення.
- 15 Крафтове виробництво продуктів з риби.
- 16 Особливості організації крафтових виробництв з виробництва сирів.
- 17 Організація крафтових виробництв з виробництва натуральних овочевих консервів.
- 18 Організація крафтового виробництва замороженої продукції.
- 19 Крафтове виробництво соків, джемів, варення, пастили з плодово-ягідної сировини.
- 20 Організація системи НААСР на крафтових підприємствах.

#### 8. Система оцінювання та вимоги

<p><b>Загальна система оцінювання курсу</b></p>	<p>Поточний контроль – до 60 балів, в тому числі виконання:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- ведення конспекту лекційних занять – до 3 балів;</li> <li>- лабораторних робіт – до 7 балів;</li> <li>- виконання модульної контрольної роботи – до 10 балів;</li> <li>- самостійної роботи (підготовка доповіді-презентації за темами самостійної роботи) – до 20 балів;</li> </ul> <p>Семестровий контроль проводиться у формі екзамену – до 40 балів.</p> <p>Оцінка за результатами вивчення дисципліни формується шляхом додавання підсумкових результатів поточного контролю до оцінки з заліку.</p>
<p><b>Лабораторні роботи</b></p>	<p>Своєчасне виконання у повному обсязі, оформлення та захист, відповіді на контрольні запитання з теми роботи.</p>
<p><b>Самостійна робота</b></p>	<p>Вивчення тем самостійної роботи. Підготовка доповіді-презентації однієї з тем самостійної роботи за таких умов: повне розкриття теми самостійної роботи, посилення на першоджерела, оригінальність оформлення доповіді-презентації, своєчасність та самостійність виконання.</p>
<p><b>Умови допуску до підсумкового контролю</b></p>	<p>Відвідування лабораторних занять (або своєчасне їх відпрацювання); своєчасне та повне виконання завдань самостійної роботи; відсутність академічної заборгованості за поточним контролем дисципліни; активність протягом вивчення дисципліни – є допуском до складання екзамену з курсу.</p>

### Розподіл балів, які отримують здобувачі вищої освіти

Модуль за тематичним планом дисципліни та форма контролю		Кількість балів
<b>Змістовий модуль 1. Загальні поняття крафтових виробництв і крафтових технологій</b>		<b>0 - 20</b>
1	Повнота ведення конспектів лекційних занять.	0 - 3
2	Своєчасне, в повному обсязі виконання і захист лабораторних робіт.	0 - 7
3	Виконання модульної контрольної роботи.	0 - 10
<b>Змістовий модуль 2. Технології виробництва харчової продукції на крафтових підприємствах</b>		<b>0 - 20</b>
1	Повнота ведення конспектів лекційних занять.	0 - 3
2	Своєчасне, в повному обсязі виконання і захист лабораторних робіт.	0 - 7
3	Виконання модульної контрольної роботи.	0 - 10
Оцінка за підготовку і доповідь-презентацію теми самостійної роботи		0 - 20
Усього поточний і проміжний модульний контроль		0 - 60
Семестровий контроль(екзамен)		0 - 40
Разом		0 - 100

### Шкала оцінювання результатів навчання

Оцінка в балах	Оцінка ECTS	Оцінка за національною шкалою (диференційований залік)	
		для екзамену (диференційованого заліку), курсового проєкту (роботи), практики, атестації	для заліку
90 – 100	<b>A (відмінно)</b>	відмінно	зараховано
82-89	<b>B (дуже добре)</b>	добре	
75-81	<b>C (добре)</b>		
66-74	<b>D (задовільно)</b>	задовільно	
60-65	<b>E (достатньо)</b>		
0-59	<b>FX (незадовільно)</b>	незадовільно з можливістю повторного складання	не зараховано з можливістю повторного складання

#### 9. Політики курсу.

У випадку, якщо здобувач протягом семестру не виконав у повному обсязі всіх видів навчальної роботи, має невідпрацьовані лабораторні роботи або не набрав мінімально необхідну кількість балів (25), 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.

До загальної політики курсу відноситься дотримання принципів відвідування занять у відповідності до затвердженого розкладу, а також вільного відвідування лекційних занять для осіб, які отримали на це дозвіл відповідно до [«Порядку надання дозволу на вільне відвідування занять здобувачам вищої освіти НУ «Чернігівська політехніка»»](#). Запорукою успішного вивчення дисципліни є активність та залучення під час проведення практичних та лекційних занять – відповіді на запитання викладача (як один з елементів поточного контролю), задавання питань для уточнення незрозумілих моментів, вирішення практичних завдань. Консультації відбуваються в аудиторіях університету у відповідності до затвердженого розкладу або ж особистих чи групових консультацій (через вбудований форум) на сторінці курсу в системі дистанційного навчання НУ «Чернігівська політехніка».

#### ***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 заохочень та стягнень***

За результатами навчальної, наукової або організаційної діяльності здобувачів вищої освіти за курсом їм можуть нараховуватися додаткові бали – до 10 балів, у залежності від вагомості досягнень. Види поза навчальної діяльності, за якими здобувачі вищої освіти заохочуються додатковою кількістю балів: участь у міжнародних проектах, наукові дослідження, тези, участь у науково-практичних конференціях, винаходи, патенти, авторські свідоцтва за напрямками курсу.

#### ***Політика академічної доброчесності***

Академічна доброчесність повинна бути забезпечена під час проходження даного курсу, зокрема при виконанні лабораторних робіт, самостійної роботи (принципи описані у [Кодексі академічної доброчесності НУ «Чернігівська політехніка»](#)). Списування під час проміжного та підсумкового контролів, виконання практичних завдань на замовлення, підказки вважаються проявами академічної недоброчесності. Від усіх слухачів курсу очікується дотримання академічної доброчесності у зазначених вище моментах. До здобувачів вищої освіти, у яких було виявлено порушення академічної доброчесності, застосовуються різноманітні дисциплінарні заходи (включаючи повторне проходження певних етапів).

#### ***Правила перезарахування кредитів***

Кредити, отримані в інших закладах вищої освіти, а також результати навчання у неформальній та/або інформальній освіті, можуть бути перезараховані викладачем у відповідності до положення [«Порядок визначення академічної різниці та перезарахування навчальних дисциплін у НУ «Чернігівська політехніка»»](#). Визнання результатів навчання у неформальній освіті розповсюджується на окремі змістові модулі (теми) навчальної дисципліни.

### **10. Рекомендована література**

1. Бірта Г.О. Еко- та ГМ-продукти : навч. посіб. / Г.О. Бірта та ін. ; ВНЗ Укоопспілки «Полтав. ун-т економіки і торгівлі» (ПУЕТ). - Полтава : ПУЕТ, 2020. - 274 с.
2. 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.
3. Сухенко Ю.Г. Технологія сиру : підручник / Сухенко Ю.Г., Поліщук Г.Є., Р.Й. Раманаускас, Шингарева Т.І. за ред. проф. Ю.Г. Сухенка. – 2-ге вид., перероб. і доп. – Київ : ІНКІОС, 2018. – 412 с.

4. Вітряк О.П. Технологія безалкогольних напоїв: Підруч. / В.Л. Прибильський, О.П. Вітряк, З.М. Романова, В.М. Сидор та ін. /За ред. проф. В.Л. Прибильського. – К.: НУХТ, 2014. - 310 с.

5. Аністратенко Т.М. Гігієна харчування з основами нутриціології : підручник : у 2 кн. / Т.І. Аністратенко, Т.М. Білко, О.В. Благодарова та ін.; за ред. проф. В. І. Ципріяна. – Київ : Медицина, 2007. – Кн. 1. – 528 с.