

МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ
ПОЛТАВСЬКИЙ ДЕРЖАВНИЙ АГРАРНИЙ УНІВЕРСИТЕТ

Факультет технології виробництва і переробки продукції тваринництва
КАФЕДРА ХАРЧОВИХ ТЕХНОЛОГІЙ

СИЛАБУС
НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ
КРАФТОВІ ТЕХНОЛОГІЇ

Освітньо-професійна програма Харчові технології
спеціальність 181 Харчові технології
галузь знань 18 Виробництво та технології
освітній ступінь магістр

Розробник:
Ольга БАРАБОЛЯ,
доцент кафедри харчових технологій,
кандидат с.-г. наук, доцент





Гарант:
Валерій СУКМАНОВ,
професор кафедри харчових технологій,
доктор тех. наук, професор



Полтава 2021 р.

Опис навчальної дисципліни та інформація про розробника

Назва навчальної дисципліни	КРАФТОВІ ТЕХНОЛОГІЇ обов'язкова дисципліна професійної підготовки
Назва структурного підрозділу	 Кафедра харчових технологій
Контактні дані розробників, які залучені до викладання	Викладач: Бараболя ольга , кандидат с.-г. наук, доцент. Контакти: 468 (корпус 4)  e-mail: olga.barabolia@pdaa.edu.ua,  тел.: +380667284495,
Рівень вищої освіти	Другий (магістерський) рівень
Спеціальність	181 Харчові технології
Попередні умови для вивчення навчальної дисципліни	Базові знання стандартизації, метрології, сертифікації, експертизи та управління якістю, мікробіології харчових виробництв, гігієни та санітарії, методів контролю якості продукції в галузі з основами наукових досліджень
Мова викладання	Державна

Мета вивчення навчальної дисципліни: «Крафтові технології» є формування системи знань з крафтових технологій виробництва харчової продукції з сировини рослинного та тваринного походження.

Основні завдання навчальної дисципліни: полягають у вивченні факторів, процесів закономірностей, які впливають на якість виробленої продукції та обґрунтування параметрів технологічних процесів виробництва крафтової продукції в умовах виробництва.

Заплановані результати навчання:

Компетентності	
Інтегральна	
Здатність розв'язувати задачі дослідницького та/або інноваційного характеру у сфері харчових технологій	
загальні	спеціальні
ЗК 1. Здатність до пошуку, оброблення та аналізу інформації з різних джерел. ЗК 3. Здатність генерувати нові ідеї (креативність).	СК 6. Здатність забезпечувати якість та безпечність харчових продуктів під час впровадження технологічних інновацій на підприємствах галузі. СК 7. Здатність розробляти та впроваджувати технології органічних та екопродуктів з

	використанням регіональної сировини. СК 8. Здатність науково обґрунтовувати, розробляти нові та удосконалювати існуючі технології харчових продуктів, які відповідатимуть сучасним вимогам європейських споживачів.
Програмні результати навчання:	
ПРН 5. Обирати та впроваджувати у практичну виробничу діяльність ефективні технології, обладнання та раціональні методи управління виробництвом з урахуванням світових тенденцій розвитку харчових технологій.	
ПРН 13. Розробляти нові та удосконалювати існуючі технології харчових продуктів, що відповідають сучасним вимогам європейських споживачів.	

Програма навчальної дисципліни:

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

Тема 2. Крафтові технології м'ясних продуктів в умовах виробництва. Технологія виробництва ковбас. Технологія м'ясних продуктів із шматкового м'яса.

Тема 3. Крафтові технології виробництва пива та квасу.

Тема 4. Крафтові технології переробки та використання фруктово-ягідної та овочевої сировини

Тема 5. Крафтові технології молочних продуктів в умовах закладів ресторанного господарства.

Тема 6. Крафтові технології виробництва хлібобулочних, кондитерських та кулінарних виробів

Тема 7. Технології виготовлення заморожених тістових напівфабрикатів

Тема 8. Технологія виробництв оздоблювальних напівфабрикатів

Розподіл навчальної дисципліни за видами занять та годинами навчання

Елементи характеристики	Денна форма навчання
	набір 2021 р.
Рік навчання (курс)	1
Семестр	2
Лекції (годин)	16
Лабораторні (годин)	32
Самостійна робота (годин)	72

Система нарахування балів

Накопичування балів з навчальної дисципліни	
види навчальної роботи	максимальна кількість балів
Виконання лабораторних робіт та їх захист	21,0
Виконання завдань самостійної роботи	24,0
Підсумкова контрольна робота	35,0
Екзамен	20,0
Максимальна кількість балів	100,0

Система оцінювання навчальних досягнень студентів національна та ЄКТС

Сума балів за всі види навчальної діяльності	Оцінка ЄКТС	Оцінка за національною шкалою	
		для екзамену, курсового проекту (роботи), практики	для заліку
90-100	A	відмінно	зараховано
82-89	B	добре	
74-81	C		
64-73	D		
60-63	E	задовільно	
35-59	FX	незадовільно з можливістю повторного складання	не зараховано з можливістю повторного складання
1-34	F	незадовільно з обов'язковим повторним вивченням дисципліни	не зараховано з обов'язковим повторним вивченням дисципліни

Трудомісткість:

Загальна кількість годин – 120 год.

Кількість кредитів – 4,0

Форма семестрового контролю – екзамен

Сторінка курсу на платформі Moodle -



Інформаційні джерела:

Основні

1. 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.

2. Кравченко М. Ф. Теоретичні основи харчових технологій : навч. посіб. / М.Ф. Кравченко, А.В. Антоненко. – Київ : Київ. нац. торг.-екон. ун-т, 2011. – 515 с.

3. Технологія морозива : навч. посіб. / І. І. Бартковський, Г. Є. Поліщук, Т. Є Шарахматова, Л. Л. Туровська, І. С. Гудз. – Київ, 2014 – 248 с.

4. 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 : ІНК ОС, 2018. – 412 с.

5. Загальні технології харчових виробництв: підруч. За науковою редакцією проф. М. М. Калакури та проф. Л. Ф. Романенко / В.А.Домарецький, П.Л.Шиян, М.М.Калакура, Л.Ф. Романенко та ін.– Київ : Університет «Україна», 2012. – 814 с.

6. Безпека харчування: сучасні проблеми : посіб.-довід. / уклад. : А. В.Бабюк, О. В. Макарова, М. С. Рогозинський, Л. В. Романів, О. Є. Федорова. – Чернівці : Книги - ХХІ, 2005. – 456 с.

7. Паска М. З. Технологія тваринних жирів : навч.-метод. посіб. / Паска М. З. – Львів : ЛКТ ЛНУВМ та БТ ім. С. З. Гжицького, 2010. – 135 с.

8. Паска М. З. Технологія маргаринів та промислових жирів / М. З. Паска, І. М. Демидов, О. І. Жук. – Львів : Сполом, 2013. – 187 с.

9. Іжевська О. Технологія продукції ресторанного господарства : навч. посіб. / Оріся Іжевська. – Львів : ЛДУФК ім. Івана Боберського, 2020. – 380 с.

10. Устаткування закладів ресторанного господарства : методичні вказівки до виконання практичних робіт для студентів спеціальності 241 «Готельноресторанна справа» денної та заочної форми навчання / уклад. О. П. Іжевська – Львів : ЛДУФК ім. Івана Боберського, 2020. – 64 с.

11. 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.

12. Екотрофологія. Основи екологічно безпечного харчування. Навчальний посібник / Т.М. Димань, М.М. Барановський, Г.О. Білявський, О.В. Власенко, Л.В. Мороз. – Київ : Лібра, 2006. – 304 с.

13. Литвиненко Т.К. Новітні технології обслуговування у сфері ресторанного бізнесу / Т.К. Литвиненко – Київ, 2011. – 215 с. 9. Траверсе Г.М. Основи лікувального харчування дітей раннього віку / Г.М. Траверсе, С.М.Цвіренко, О.В. Горішна. – Полтава : Верстка, 2003. – 156 с.

14. Харчування людини / Т.М. Димань, М.М. Барановський, М.С. Ківа та ін.:

за ред. Т.М. Димань. – Біла Церква, 2005. – 300 с.

Допоміжна:

1. Паска М. З. Сучасні аспекти формування крафтових продуктів у ресторанній справі / Паска М. З., Графська О. І., Кулик О. М. // *International scientific and practical conference*. – Prague, 2020. – Р. 76–80.

2. Паска М. З. Інноваційні аспекти розробки нових видів делікатесних продуктів спеціального призначення / М. З. Паска, О. В. Радзімовська, М. Бурак // *Наукові проблеми харчових технологій та промислової біотехнології в контексті Євроінтеграції : тези ІХ Міжнар. наук.-техн. конф.* – Київ : НУХТ, 2020. – С. 119–221.

3. Паска М. З. Інновації екоупаковки для закладів ресторанного господарства / Паска М. З., Маслійчук О. Б. // *Ресурсо- та енергоощадні технології виробництва і пакування харчової продукції – основні засади її конкурентоздатності : матеріали ІХ Міжнар. спеціалізованої наук.- практ. конф.*(10 грудня 2020 р. м. Київ). – Київ, 2020. – С. 94–95.

4. Паска М. З. Дослідження харчової цінності м'яса, отриманого від бугайців поліської м'ясної породи різних типів вищої нервової діяльності / Паска М. З. // *Технологический аудит и резервы производства*. – 2015. – № 3(3). – С. 47–51. 5. Паска М. Потенціал автентичних делікатесних м'ясних продуктів у контексті гастрономічного туризму / Марія Паска, Лариса Баль-Прилипко // *Проблеми активізації рекреаційно-оздоровчої діяльності населення : матеріали ХІІ Міжнар. наук.-практ. конф.* (23–24 квітня 2020 р., м. Львів). – Львів, 2020. – С. 283–287.

6. Паска М. З. Техно-новини ресторанного бізнесу / Паска М. З., Куцмида А. Т. // *Новації в технології та обладнанні готельноресторанних, харчових і переробних виробництв : матеріали міжнар. наук.-практ. інтернет-конф.* (24 листоп. 2020 р.). – Мелітополь, 2020. – С. 230–233.

7. Паска М. З. Функціонально-технологічні показники люпинового борошна та дивосилу в контексті виробництва м'ясних напівфабрикатів / Паска М.З., Маслійчук О. Б. // *Вчені записки ТНУ ім. В. І. Вернадського. Серія: Технічні науки*. – 2020. – Т. 31 (70), ч. 2, № 2. – С. 136–142.

8. Баль-Прилипко Л. В. Удосконалення технології паштетних консервів із білоквмісними наповнювачами / Баль-Прилипко Л. В., Паска М. З., Рябовол М. В. // *Продовольчі ресурси*. – 2020. – Т. 8, № 15. – С. 6–14.

9. Джумига А. Збагачення хлібобулочних виробів концентратами харчових волокон / Андріана Джумига, Оріся Іжевська // *День студентської науки: зб. матеріалів щоріч. студ. наук. конф.* - Львів : ЛДУФК, 2019. - С. 246-248. <http://repository.ldufk.edu.ua/handle/34606048/23030>

10. Сорока В. Дослідження впливу теплової обробки на фізико-хімічні показники, амінокислотний та жирнокислотний склад сметанно-рослинних соусів / Василь Сорока, Орися Іжевська // День студентської науки: зб. матеріалів щоріч. студ. наук. конф. – Львів : ЛДУФК, 2019. – С. 258–260. <http://repository.ldufk.edu.ua/handle/34606048/23032>

11. Іжевська О. П. Млинці оздоровчої дії для закладів ресторанного господарства в умовах сучасності / О. П. Іжевська, Я. Р. Косінова, І. В. Козяр // Технічні науки і технології. – 2020. – № 2(20). – С. 269–277. DOI: 10.25140/2411-5363-2020-2(20)-269-277

12. Повшик С. Перспективні напрямки розширення асортименту булочних виробів з функціональними властивостями для ЗРГ / С. Повшик, О. Іжевська // Сучасні тенденції розвитку індустрії гостинності: Міжнар. наук.-практ. конф. – Львів : ЛДУФК імені Івана Боберського, 2020. – С. 176–178.

13. Петрюк Р. Цикорій – цінна сировина для збагачення хлібобулочних виробів функціональними властивостями / О. Петрюк, Р. Вовчок, О. Іжевська // Сучасні тенденції розвитку індустрії гостинності: Міжнар. наук.-практ. конф. – Львів : ЛДУФК імені Івана Боберського, 2020. – С. 174–175.

14. Іжевська О. Визначення органолептичних показників соковмісних напоїв на основі насіння чіа / О. Іжевська, А. Моргуненко, Ю. Люлько // Сучасні тенденції розвитку індустрії гостинності: Міжнар. наук.-практ. конф. – Львів : ЛДУФК імені Івана Боберського, 2020. – С. 168–170.

15. Paska M. Microstructural studies of improved meat chopped semi-finished products / Maria Paska, Olga Masliichuk // Technology audit and production reserves. – 2017. – № 3/3(35). – P. 39–44.

Інформаційні ресурси

1. http://agrobiznes.com.ua/katalog/harchova_promislovist/hlibopekarska/