

Кропивницький фаховий коледж харчування та торгівлі

ЗАТВЕРДЖЕНО

на засіданні циклової комісії
«Технології і хімії»

Протокол № 1 від 01 вересня 2022 р.

Голова циклової комісії



Анжела ЕФІМОВА

| СИЛАБУС НАВЧАЛЬНОЇ ДІСЦИПЛІНИ ОК 24 ОСНОВИ КРАФТОВИХ ТЕХНОЛОГІЙ | |
|--|--|
| Галузь знань | 18 Виробництво та технології |
| Спеціальність | 181 Харчові технології |
| Освітньо-професійна програма | Харчові технології |
| Рівень освіти | Фахова передвища освіта |
| Освітньо-професійний ступінь | Фаховий молодший бакалавр |
| Статус навчальної дисципліни | Обов'язкова |
| Форма навчання | Денна |
| Семестр | VI - БСО , IV- ПЗСО , I - ОКР |
| Обсяг дисципліни (кредити ЄКТС/загальна кількість годин) | 2/60 |
| Мова викладання | Українська |
| Розробник | Олена ГОЛОВАНЬ, спеціаліст, викладач вищої кваліфікаційної категорії |
| Предмет вивчення навчальної дисципліни | Технології виробництва крафтової продукції тваринного та рослинного походження; розгляд технологічних процесів виробництва крафтової харчової продукції як цілісних технологічних систем з різним ступенем деталізації окремих її складових (підсистем); управління технологічними процесами виробництва харчової продукції задля забезпечення якості та безпечності готової продукції; удосконалення існуючих та розроблення нових технологій на основі останніх досягнень науки і техніки; дослідження закономірностей формування асортименту крафтової харчової продукції та визначення перспектив його розвитку. |
| Мета навчальної дисципліни | Мета навчальної дисципліни «Основи крафтових технологій» формування системи знань з крафтових технологій виробництва харчової продукції з сировини рослинного та тваринного походження |
| Компетентності, заплановані знання та вміння | Загальні компетентності: ЗК3. Здатність застосовувати знання у практичних ситуаціях ЗК5 Здатність використовувати інформаційні і |

комунікаційні технології

Спеціальні компетентності:

СК8. Здатність дотримуватися вимог законодавства та використовувати нормативно-технічну документацію в галузі харчових технологій.

СК9. Здатність організувати безпечну роботу виробничої дільниці (підрозділу) з урахуванням вимог законодавства з охорони праці.

В результаті вивчення навчальної дисципліни здобувач освіти:

Повинен 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.
- Знати і розуміти основні концепції, теоретичні та практичні проблеми в галузі крафтових технологій.

Повинні 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 крафтових технологій харчових продуктів;
- Самостійно приймати нестандартні рішення творчого характеру та реалізовувати їх у практичній діяльності;
- Обґрунтовувати пропозиції щодо удосконалення технологій, покращення якості продуктів харчування, умов їх зберігання та реалізації;
- Відтворювати результати наукових досліджень та випробувань у виробничих умовах реально діючих підприємств;
- 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 їхнього функціонування шляхом застосування інноваційних підходів в організації їхньої діяльності, наукового

| | |
|---------------------------------|---|
| | обґрунтування вибору технологічного устаткування, джерел енергозабезпечення, сировинної бази тощо. |
| Заплановані результати навчання | <p>Програмні результати навчання:</p> <p>РН1. Виконувати технологічні процеси виробництва харчової продукції із застосуванням сучасного технологічного устаткування</p> <p>РН2. Застосовувати закономірності фізико-хімічних, біохімічних і мікробіологічних перетворень основних компонентів продовольчої сировини під час виробництва та зберігання готової продукції</p> <p>РН3. Визначати показники якості сировини, напівфабрикатів і готової продукції відповідно до нормативних вимог</p> <p>РН4. Контролювати технологічні процеси харчових і суміжних виробництв</p> <p>РН6. Вносити пропозиції щодо удосконалення технології харчової продукції.</p> <p>РН8. Застосовувати вимоги законодавства, нормативно-технічну та технологічну документацію в галузі харчових технологій в професійній діяльності</p> <p>РН9. Складати апаратурно-технологічні схеми виробництва харчової продукції</p> <p>РН10. Застосовувати системи управління якістю та безпечністю харчової продукції під час її виробництва</p> <p>РН11. Проводити технологічні, техніко-економічні розрахунки сировини, матеріальних ресурсів і заповнювати обліково-звітну документацію</p> <p>РН12. Поводити технологічні, техніко-економічні розрахунки сировини, матеріальних ресурсів і заповнювати обліково-звітну документацію</p> <p>РН15. Організовувати безпечні умови праці під час виробничої діяльності</p> <p>РН16. Забезпечувати процес виробництва харчової та суміжної продукції з дотриманням вимог екологічної безпеки</p> |
| Зміст дисципліни | <p>Програма навчальної дисципліни</p> <p>Модуль 1. Змістовий модуль 1. Крафтові технології – перспективи та асортимент виробництва. Переробка сировини рослинного походження</p> <p>Тема 1. Крафтові технології – перспективи та асортимент виробництва. Крафтові технології переробки та використання фруктово-ягідної та овочевої сировини.</p> <p>Поняття терміну «крафтові технології». Характеристика технологічних властивостей основної і додаткової сировини, особливості та складові технологічного процесу виробництва і реалізації крафтової харчової продукції. Організація виробництва і технологічного контролю на міні виробництвах.</p> <p>Характеристика фруктово-ягідної, овочевої сировини та продуктів їх переробки. Зберігання і</p> |

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 2. Крафтові технології виробництва хлібобулочних та кулінарних виробів. Технологія макаронних 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. Організація технологічного контролю. Оцінювання якості. Зберігання і підготовка до виробництва.

Тема 3. Крафтові технології кондитерських виробів та оздоблювальних напівфабрикатів.

Сировина й асортимент кондитерських виробів. Технологія карамелі. Технологія цукерок. Технологія мармеладу та пастили. Технологія халви.

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

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

Тема 4. 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.

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

Змістовний модуль 2. Переробка сировини тваринного походження.

Біологічно активні добавки до харчових продуктів.

Тема 5. Крафтові технології м'ясних продуктів.

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

| | | | |
|---------------------------|--|--|---|
| | <p>продуктів до реалізації. Організація технологічного контролю. Оцінювання якості. Зберігання і підготовка до виробництва. Тема 6. Крафтові технології молочних продуктів. Технологія виробництва кисломолочних продуктів. Технологія вершкового масла. Технологія натуральних сирів. Технологія виробництва молочних консервів, виробництво морозива. Організація технологічного контролю. Оцінювання якості. Зберігання і підготовка до виробництва. Тема 7. Біологічно активні добавки до харчових продуктів. Технологія крафтової продукції з риби. Значення біологічно-активних добавок у житті людини. Основні біологічно-активні добавки до харчових продуктів. БАД із рослинної сировини.</p> | | |
| Міждисциплінарні зв'язки | «Технологія виробництв сучасних кондитерських виробів та десертів», «Технологія виробництва кулінарної продукції», «Організація виробництва та обслуговування в закладах ресторанного господарства». | | |
| Система оцінювання | Сума балів за всі види навчальної діяльності | Оцінка за національною шкалою | |
| | | для екзамену, курсового проекту (роботи), практики | для заліку |
| | 90-100 | відмінно | |
| | 82-89 | добре | |
| | 74-81 | | |
| | 64-73 | | |
| | 60-63 | задовільно | |
| | 33-59 | незадовільно з можливістю повторного складання | не зараховано з можливістю повторного складання |
| | 1-34 | незадовільно з обов'язковим повторним вивченням дисципліни | не зараховано з обов'язковим повторним вивченням дисципліни |
| Інформаційне забезпечення | Базова 1. 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. Київ. НУХТ, 2014. 310 с. 2. Домарецький В. А. Технологія екстрактів, концентратів і напоїв із рослинної сировини. Підручник для студентів вищих навч.закладів. В. А. Домарецький, В. Л. Прибильський, М. Г. Михайлов за ред. В.А. Домарецького. Вінниця. Нова книга. 2013 р. 408 с. | | |

3. 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.
4. 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.
5. Технологія морозива: Навч. посібник . І.І. Бартковський, Г.Є. Поліщук, Т.Є Шарахматова, Л.Л. Туровська, І.С. Гудз. Київ. 2014 р. 248 с.
6. 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 р. 412 с.

Допоміжна:

1. Конспекти лекцій з предмету «Крафтові технології» для студентів спеціальності 241 Готельно-ресторанна справа. Укладач: Іжевська О.П. Львів. ЛДУФК ім. І. Боберського, 2020 р.
2. Періодичні та фахові журнали 2015-2020 рр «Зерно і хліб», «Хлібопекарська і кондитерська промисловість України», «Кондитерська справа», «Молочна справа», «М'ясна справа», «Хлібопікарська справа», «Харчова та переробна промисловість України», «Сировина та інгредієнти», «Їжа, смак, аромат», «Ресторатор», «Світ продуктів», газета «Харчовик».

20. Інформаційні ресурси

1. Наукова бібліотека УНУС
<http://library.udau.edu.ua/>
2. Офіційний веб-сайт <http://www.udau.edu.ua>
3. Навчально-інформаційний портал УНУС
<https://ects.udau.edu.ua/ua/informaciya-po-programam.html?level=master>
4. Сайт кафедри <https://tzppo.udau.edu.ua/>