

	<p><b>СИЛАБУС</b>  <b>НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ</b>  <b>«КРАФТОВІ ТЕХНОЛОГІЇ»</b></p> <p><b>Рівень вищої освіти:</b> <u>Другий (магістерський)</u>  <b>Спеціальність:</b> <u>181 Харчові технології</u>  <b>Рік навчання:</b> <u>2-й, семестр 3-й</u>  <b>Кількість кредитів ECTS:</b> <u>4 кредити</u>  <b>Назва кафедри:</b> <u>Харчових технологій та мікробіології</u>  <b>Мова викладання:</b> <u>українська</u></p>
<p><b>Лектор курсу</b></p>	<p><b>к.с.г.н., доц. Овсієнко Світлана Миколаївна</b></p>
<p><b>Контактна інформація лектора (e-mail)</b></p>	<p><b><u>son@vsau.vin.ua</u></b></p>

### **ОПИС НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ**

Навчальна дисципліна «Крафтові технології» є вибірковою компонентою ОПП.

Загальний обсяг дисципліни 120 год.: лекції - 16 год.; практичні заняття - 14 год., самостійна робота - 90 год.

Формат проведення: лекції, практичні заняття, консультації. Підсумковий контроль – залік.

При вивченні даної дисципліни можуть використовуватися знання, отримані з таких дисциплін: «Інноваційні технології галузі», «Технології органічних харчових продуктів».

#### **Призначення навчальної дисципліни**

Дисципліна спрямована на формування, розширення та поглиблення у здобувачів вищої освіти фундаментальних знань, у сфері вмінь та навичок стосовно наукових та практичних підходів до крафтових технологій продукції харчування.

#### **Мета вивчення навчальної дисципліни**

Метою вивчення навчальної дисципліни «Крафтові технології» є формування у майбутніх фахівців практичних навичок з виробництва крафтової продукції. Під час вивчення дисципліни студенти зможуть ознайомитися не лише з особливостями технологічного процесу виробництва крафтової продукції, а й здобути навички і вміння самостійно планувати і виконувати розробки крафтових технологій харчових продуктів, опанувати

шляхи і методи виробництва крафтової продукції харчування з урахуванням вимог створення продукції високої якості, визначеної харчової і біологічної цінності, енергоємності.

### **Завдання вивчення дисципліни**

Завдання дисципліни: вміти характеризувати технологічні властивості основної і додаткової сировини; знати особливості та складові технологічного процесу виробництва і реалізації крафтової харчової продукції; організувати виробництво і технологічний контроль на міні виробництвах.

### **ПЕРЕЛІК КОМПЕТЕНТНОСТЕЙ, ЯКИХ НАБУВАЄ ЗДОБУВАЧ ПРИ ВИВЧЕННІ ДИСЦИПЛІНИ ВІДПОВІДНО ДО ОСВІТНЬОЇ ПРОГРАМИ**

У результаті вивчення навчальної дисципліни здобувач повинен сформувані такі програмні компетентності:

*інтегральна компетентність (ІК):*

Здатність розв'язувати задачі дослідницького та інноваційного характеру у сфері харчових технологій

*загальні компетентності (ЗК):*

ЗК1. Здатність до пошуку, оброблення та аналізу інформації з різних джерел.

ЗК2. Здатність проводити дослідження на відповідному рівні.

*спеціальні (фахові) компетентності (СК):*

СК3. Здатність захищати інтелектуальну власність у сфері харчових технологій.

СК6. Здатність забезпечувати якість та безпечність харчових продуктів під час впровадження технологічних інновацій на підприємствах галузі.

### **ПРОГРАМНІ РЕЗУЛЬТАТИ НАВЧАННЯ ВІДПОВІДНО ДО ОСВІТНЬОЇ ПРОГРАМИ**

ПРН2. Приймати ефективні рішення, оцінювати і порівнювати альтернативи у сфері харчових технологій, у тому числі невизначених ситуаціях та за наявністю ризиків, а також міждисциплінарних контекстах.

ПРН10. Планувати і виконувати наукові дослідження у сфері харчових технологій, аналізувати їх результати, аргументувати висновки.

ПРН11. Оцінювати та усувати ризики і невизначеності при прийнятті технологічних та організаційних рішень у виробничих умовах для забезпечення якості та безпечності харчових продуктів.

Вивчення даної дисципліни формує у здобувачів освіти соціальні навички (soft skills): комунікативність (реалізується через: метод роботи в парах та групах, робота з інформаційними джерелами), робота в команді (реалізується через: метод проєктів), лідерські навички (реалізується через: робота в групах, метод проєктів).

## ПЛАН ВИВЧЕННЯ НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ

№ з/п	Назви теми	Форми організації навчання та кількість годин		Самостійна робота, кількість годин
		лекційні заняття	практичні заняття	
1	Крафтові технології - перспективи та асортимент виробництва. Асортимент крафтової продукції, перспективи його розвитку.	2		13
2	Крафтові технології ковбасних виробів.	2	2	11
3	Крафтові технології молочних продуктів	2	2	11
4	Крафтові технології виробництва хлібобулочних, кондитерських та кулінарних виробів	2	2	11
5	Крафтові технології переробки та використання фруктов-ягідної та овочевої сировини	2	2	11
6	Крафтові технології виробництва пива та квасу	2	2	11
7	Технології виготовлення заморожених тістових напівфабрикатів	2	2	11
8	Особливості впровадження системи контролю якості на переробних міні підприємствах.	2	2	11
<b>Разом</b>		<b>16</b>	<b>14</b>	<b>90</b>

### Самостійна робота здобувача вищої освіти

Організовується шляхом видачі індивідуального переліку питань і практичних завдань з кожної теми, які не виносяться на аудиторне опрацювання та виконання індивідуального творчого завдання (гугл-презентації).

Самостійна робота здобувача є одним із способів активного, цілеспрямованого набуття нових для нього знань та умінь. Вона є основою його підготовки як фахівця, забезпечує набуття ним прийомів пізнавальної діяльності, інтерес до творчої роботи, здатність вирішувати наукові та практичні завдання.

Виконання здобувачем самостійної роботи передбачає за необхідності, отримання консультацій або допомоги відповідного фахівця. Навчальний матеріал навчальної дисципліни, передбачений робочою програмою для засвоєння здобувачем у процесі самостійної роботи, виносяться на поточний і підсумковий контроль поряд з навчальним матеріалом, який опрацьовувався під час аудиторних занять. Організація самостійної роботи здобувачів передбачає: планування обсягу, змісту, завдань, форм і методів контролю самостійної роботи, розробку навчально-методичного забезпечення; виконання здобувачем запланованої самостійної роботи; контроль та оцінювання результатів, їх систематизацію, оцінювання ефективності виконання здобувачем самостійної роботи.

Індивідуальні завдання здобувач виконує самостійно під керівництвом викладача згідно з індивідуальним навчальним планом.

У випадку реалізації індивідуальної освітньої траєкторії здобувача заняття можуть проводитись за індивідуальним графіком.

### Види самостійної роботи

№	Вид самостійної роботи	Години	Терміни виконання	Форма та метод контролю
1	Підготовка до лекційних та практичних занять	18	Щотижнево	Усне та письмове опитування
2	Підготовка самостійних питань з тематики дисципліни	34	Щотижнево	Усне та письмове опитування тестування
3	Індивідуальні творчі завдання (виконання презентації за заданою проблемною тематикою)	24	1 раз на семестр	Спостереження за виконанням, обговорення, виступ з презентацією, усний захист
4	Підготовка до контрольних робіт та тестування	14	2 рази на семестр	Тестування
<b>Разом</b>		<b>90</b>		

### РЕКОМЕНДОВАНІ ДЖЕРЕЛА ІНФОРМАЦІЇ

#### Основна література

1. Кравченко М.Ф., Антоненко А.В. Теоретичні основи харчових технологій: навч. посіб. К.: Київ. нац. торг.-екон. ун-т, 2011. 515 с
2. Домарецький В.А., Остапчук М.В., Українець А.І. Технологія харчових продуктів. К.: НУХТ, 2003. 572с.
3. П'ятницька Г. Т., П'ятницька Н. О. Інноваційні ресторанны технології: основи теорії : навч. посіб. Київ: Кондор, 2013. 250 с.
4. Сімахіна Г. О., Українець А. І. Інноваційні технології та продукти. Оздоровче харчування. Київ, 2010. 294 с.
5. Черевко О. І., Пересічний М. І., Пересічна С. М. Інноваційні технології харчової продукції функціонального призначення : монографія. Харків : ХДУХТ, 2017. С. 940.

#### Додаткова література

1. Домарецький В.А., Шиян П.Л., Калакура М.М., Романенко Л.Ф. Загальні технології харчових виробництв: підруч. К.:Університет «Україна»,2012. 814 с.
2. Паска М. З., Графська О. І., Кулик О. М. Сучасні аспекти формування крафтових продуктів у ресторанный справі. *International scientific and practical conference*. Prague. 2020. P. 76–80.
3. Петришин Н.З., Бліщ Р. О., Петришин Н.З., Бабич І.М. Сучасні напрямки розвитку технології харчових виробництв. *Вісник Львівського торговельно-економічного університету*. Львів: Видавництво Львівського торговельно-економічного університету, 2021. Вип. 25. С.31-37.

4. Загальні технології харчових виробництв: підруч. / за редакцією М. М. Калакури, Л. Ф. Романенко. Київ :Університет «Україна»,2012. 814 с.
5. Паска М. З., Графська О. І., Кулик О. М. Сучасні аспекти формування крафтових продуктів у ресторанній справі. *International scientific and practical conference*. Prague. 2020. P. 76–80.
6. Локальні, нішеві та крафтові продукти – новий смак України. – URL: <https://www.seeds.org.ua/lokalni-nishevi-ta-kraftovi-produkti-novij-smak-ukra%D1%97ni/>
7. Інноваційні технології харчової продукції: колективна монографія / за ред. Г.В. Дейниченка. Харків: Факт, 2019. 248 с.
8. Вітряк О.П. Технологія безалкогольних напоїв: підруч. /за ред. В.Л. Прибильського. К.: НУХТ, 2014. 310 с.
9. Бартковський І.І., Поліщук Г.Є., Шарахматова Т.Є, Туровська Л.Л., Гудз І.С. Технологія морозива: навч. посібник. К.: 2014. 248 с.
10. Технологія сиру: підручник / За ред.. проф. Ю.Г. Сухенка. К.: Фірма «ІНКОС», 2018. 412 с.
11. Іжевська О. Технологія продукції ресторанного господарства : навч. посіб. Львів : ЛДУФК ім. Івана Боберського, 2020. 380 с.

#### **Інформаційні ресурси**

- Google (пошук на усіх мовах)
- Мета (українськомовна пошукова система)
- Вікіпедія
- СВІТ: [http://www.nas.gov.ua/svit/Article/Pages/10\\_4748\\_4.aspx](http://www.nas.gov.ua/svit/Article/Pages/10_4748_4.aspx)
- МСМБ, «Екологічна безпека – основа національної безпеки»  
[http://www.msmb.org.ua/books/thematic\\_bibliography/272/](http://www.msmb.org.ua/books/thematic_bibliography/272/)
- Наукова періодика України:  
<http://www.nbu.gov.ua/portal/natural/Ebtp/index.html>
- Українські реферати: <http://ua-referat.com>
- [https://ontu.edu.ua/?view=arhiv\\_newspaper](https://ontu.edu.ua/?view=arhiv_newspaper)

## СИСТЕМА ОЦІНЮВАННЯ ТА ВИМОГИ ДО КОНТРОЛЮ ЗНАНЬ ЗДОБУВАЧІВ ВИЩОЇ ОСВІТИ

У кінці семестру, здобувач вищої освіти може набрати до 60% підсумкової оцінки за виконання всіх видів робіт, що виконуються протягом семестру, до 10% за показники наукової, інноваційної, навчальної, виховної роботи та студентської активності і до 30% підсумкової оцінки – за результатами підсумкового контролю.

### Розподіл балів за видами навчальної діяльності

№ п.п.	Вид навчальної діяльності	Бали
<b>Атестація 1</b>		
1	Присутність на лекційних заняттях	5
2	Робота на практичних заняттях	15
3	Виконання контрольних робіт, тестування	5
4	Підготовка самостійних питань з тематики дисципліни	5
<b>Всього за атестацію 1</b>		<b>30</b>
<b>Атестація 2</b>		
1	Присутність на лекційних заняттях	5
2	Робота на практичних заняттях	15
3	Виконання контрольних робіт, тестування	5
4	Підготовка самостійних питань з тематики дисципліни	5
<b>Всього за атестацію 2</b>		<b>30</b>
<b>Показники наукової, інноваційної, навчальної, виховної роботи та студентської активності</b>		<b>10</b>
<b>Підсумкове тестування</b>		<b>30</b>
<b>Разом</b>		<b>100</b>

Якщо здобувач упродовж семестру за підсумками контрольних заходів набрав менше 35 балів, то він не допускається до заліку. Крім того, обов'язковим при мінімальній кількості балів за підсумками контрольних заходів є виконання індивідуальної творчої роботи (презентації).

Програма навчальної дисципліни передбачає врахування результатів неформальної та інформальної освіти при наявності підтверджуючих документів як окремі кредити вивчення навчальних дисциплін.

### Відповідність шкал оцінок якості засвоєння навчального матеріалу

Сума балів за всі види навчальної діяльності	Оцінка ECTS	Оцінка за національною шкалою для заліку
90 – 100	A	зараховано
82-89	B	
75-81	C	
66-74	D	
60-65	E	
35-59	FX	не зараховано з можливістю повторного складання
0-34	F	не зараховано з обов'язковим повторним вивченням дисципліни