



## Силабус курсу

### Крафтові технології

Ступінь вищої освіти – бакалавр

Спеціальність: «Готельно-ресторанна справа»

Освітньо-професійна програма ,«Готельно-ресторанна справа»

Рік навчання: II, Семестр: IV

Кількість кредитів: 5 Мова викладання: українська/ англійська

### Керівник курсу

ППП

к.е.н., доцент Оксана ГУГУЛ

Контактна інформація

OksanaHuhul@gmail.com, +38067 3781715

### Опис дисципліни

Метою 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.

### Структура курсу

Години (лек. / сем.)	Тема	Результати навчання	Завдання
3 / 2	1. Крафтові технології - перспективи та асортимент виробництва. Асортимент крафтової продукції, перспективи його розвитку	Розуміти принципи, процеси і технології організації роботи суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу Здійснювати підбір технологічного устаткування та обладнання, вирішувати питання раціонального використання просторових та матеріальних ресурсів. Розробляти нові послуги (продукцію), використовуючи сучасні технології виробництва та обслуговування споживачів.	Тести, питання
4 / 2	2. Крафтові технології м'ясних продуктів в умовах виробництва. Технологія виробництва	Розуміти принципи, процеси і технології організації роботи суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу	Кейси, ділові ігри

	ковбас. Технологія м'ясних продуктів із шматкового м'яса.	Здійснювати підбір технологічного устаткування та обладнання, вирішувати питання раціонального використання просторових та матеріальних ресурсів. Розробляти нові послуги (продукцію), використовуючи сучасні технології виробництва та обслуговування споживачів.	
3 / 2	3. Крафтові технології виробництва пива та квасу.	Розуміти принципи, процеси і технології організації роботи суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу Здійснювати підбір технологічного устаткування та обладнання, вирішувати питання раціонального використання просторових та матеріальних ресурсів. Розробляти нові послуги (продукцію), використовуючи сучасні технології виробництва та обслуговування споживачів.	Тести, задачі
3/ 2	4. Крафтові технології переробки та використання фруктовоягідної та овочевої сировини.	Розуміти принципи, процеси і технології організації роботи суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу Здійснювати підбір технологічного устаткування та обладнання, вирішувати питання раціонального використання просторових та матеріальних ресурсів. Розробляти нові послуги (продукцію), використовуючи сучасні технології виробництва та обслуговування споживачів.	Питання, кейси
3/ 2	5. Крафтові технології молочних продуктів в умовах закладів ресторанного господарства	Розуміти принципи, процеси і технології організації роботи суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу Здійснювати підбір технологічного устаткування та обладнання, вирішувати питання раціонального використання просторових та матеріальних ресурсів. Розробляти нові послуги (продукцію), використовуючи сучасні технології виробництва та обслуговування споживачів.	Ділові ігри, питання
4/ 2	6. Крафтові технології виробництва хлібобулочних, кондитерських та кулінарних виробів	Розуміти принципи, процеси і технології організації роботи суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу Здійснювати підбір технологічного устаткування та обладнання, вирішувати	Тести, питання

		питання раціонального використання просторових та матеріальних ресурсів. Розробляти нові послуги (продукцію), використовуючи сучасні технології виробництва та обслуговування споживачів.	
4 / 3	7. Технології виготовлення заморожених тістових напівфабрикатів	Розуміти принципи, процеси і технології організації роботи суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу Здійснювати підбір технологічного устаткування та обладнання, вирішувати питання раціонального використання просторових та матеріальних ресурсів. Розробляти нові послуги (продукцію), використовуючи сучасні технології виробництва та обслуговування споживачів.	Кейси, тести
4/3	8. Технологія виробництв оздоблювальних напівфабрикатів	Розуміти принципи, процеси і технології організації роботи суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу Здійснювати підбір технологічного устаткування та обладнання, вирішувати питання раціонального використання просторових та матеріальних ресурсів. Розробляти нові послуги (продукцію), використовуючи сучасні технології виробництва та обслуговування споживачів.	Тести, питання

### Літературні джерела

1. Кравченко М. Ф. Теоретичні основи харчових технологій : навч. посіб. / М.Ф. Кравченко, А.В. Антоненко. – Київ : Київ. нац. торг.-екон. ун-т, 2019. – 515 с.
3. Технологія морозива : навч. посіб. / І. І. Бартковський, Г. Є. Поліщук, Т. Є. Шарахматова, Л. Л. Туровська, І. С. Гудз. – Київ, 2019 – 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 : ІНКІОС, 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»,2019. – 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, 2019. – 456 с.
7. Паска М. З. Технологія тваринних жирів : навч.-метод. посіб. / Паска М. З. – Львів : ЛКТ ЛНУВМ та БТ ім. С. З. Гжицького, 2019 – 135 с.
8. Паска М. З. Технологія маргаринів та промислових жирів / М. З. Паска, І. М. Демидов, О. І. Жук. – Львів : Сполум, 2018. – 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, 2017. – 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, 2019. – 304 с.
13. Литвиненко Т.К. Новітні технології обслуговування у сфері ресторанного бізнесу / Т.К. Литвиненко – Київ, 2018. – 215 с. 9. Траверсе Г.М. Основи лікувального харчування дітей раннього віку / Г.М. Траверсе, С.М.Цвіренко, О.В. Горішна. – Полтава : Верстка, 2021. – 156 с.
14. Харчування людини / Т.М. Димань, М.М. Барановський, М.С. Ківа та ін.: за ред. Т.М. Димань. – Біла Церква, 2019. – 300 с

### Політика оцінювання

- **Політика щодо дедлайнів та перескладання:** Роботи, які здаються із порушенням термінів без поважних причин, оцінюються на нижчу оцінку (-20 балів). Перескладання модулів відбувається із дозволу деканату за наявності поважних причин (наприклад, лікарняний).
- **Політика щодо академічної доброчесності:** Усі письмові роботи перевіряються на наявність плагиату і допускаються до захисту із коректними текстовими запозиченнями не більше 20%. Списування під час контрольних робіт та екзаменів заборонені (в т.ч. із використанням мобільних девайсів). Мобільні пристрої дозволяється використовувати лише під час он-лайн тестування.
- **Політика щодо відвідування:** Відвідування занять є обов'язковим компонентом оцінювання, за яке нараховуються бали. За об'єктивних причин (наприклад, хвороба, міжнародне стажування) навчання може відбутись в он-лайн формі за погодженням із керівником курсу.

### Оцінювання

Остаточна оцінка за курс розраховується наступним чином:

Заліковий модуль 1	Заліковий модуль 2	Заліковий модуль 3
<b>30%</b>	<b>40%</b>	<b>30%</b>
1. Усне опитування (тестування) на заняттях: 7 тем по 5 балів – мах 35 балів. 2. Письмова робота – мах 65 балів.	1. Усне опитування (тестування) на заняттях: 8 тем по 5 балів – мах 40 балів. 2. Письмова робота – мах 60 балів.	1. Підготовка КППЗ – мах 40 балів. 2. Захист КППЗ – мах 40 балів. 3. Участь у тренінгах – мах 20 балів.

Шкала оцінювання студентів:

ECTS	Бали	Зміст
A	90-100	відмінно

B	85-89	добре
C	75-84	добре
D	65-74	задовільно
E	60-64	достатньо
FX	35-59	незадовільно з можливістю повторного складання
F	1-34	незадовільно з обов'язковим повторним курсом