

КРАФТОВІ ТЕХНОЛОГІЇ

Заплановані результати навчання:

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 вивчені факторів, процесів закономірностей, які впливають на якість виробленої продукції та обґрунтування параметрів технологічних процесів виробництва крафтової продукції в умовах виробництва.

Компетентності:

загальні:

ЗК 1. Здатність до пошуку, оброблення та аналізу інформації з різних джерел.

ЗК 3. Здатність генерувати нові ідеї (креативність).

спеціальні:

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

РН 5. Обирати та впроваджувати у практичну виробничу діяльність ефективні технології, обладнання та раціональні методи управління виробництвом з урахуванням світових тенденцій розвитку харчових технологій.

РН 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 виробництва крафтового морозива

Трудомісткість:

Загальна кількість годин – 120 год.

Кількість кредитів – 4,0

Форма семестрового контролю – екзамен