

МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ
ПОЛТАВСЬКИЙ ДЕРЖАВНИЙ АГРАРНИЙ УНІВЕРСИТЕТ

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 2022 р.

Опис навчальної дисципліни та інформація про розробника

Назва навчальної дисципліни	Крафтові технології
Місце в індивідуальному плані здобувача вищої освіти	Обов'язкова дисципліна професійної підготовки
Назва структурного підрозділу	 Кафедра харчових технологій
Контактні дані розробників, які залучені до викладання	<i>Викладач: Бараболя Ольга</i> , 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 Освітня програма	181 Харчові технології ОПП 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

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

Компетентності:	
Інтегральні	
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	СК 6. Здатність забезпечувати якість та безпечність харчових продуктів під час впровадження технологічних інновацій на підприємствах галузі.

(креативність).	<p>СК 7. Здатність розробляти та впроваджувати технології органічних та екопродуктів з використанням регіональної сировини.</p> <p>СК 8. Здатність науково обґрунтовувати, розробляти нові та удосконалювати існуючі технології харчових продуктів, які відповідатимуть сучасним вимогам європейських споживачів.</p>
Програмні результати навчання:	
<p>РН 5. Обирати та впроваджувати у практичну виробничу діяльність ефективні технології, обладнання та раціональні методи управління виробництвом з урахуванням світових тенденцій розвитку харчових технологій.</p> <p>РН 13. Розробляти нові та удосконалювати існуючі технології харчових продуктів, що відповідають сучасним вимогам європейських споживачів.</p>	

Структура (тематичний план) навчальної дисципліни

Назви теми	Кількість годин							
	Денна форма (181 ХТ_мд_2022)				Заочна форма (181 ХТ_мз_2022[1](л.н.))			
	Усього	У тому числі			Усього	У тому числі		
		л	лаб.	с.р.		л	лаб.	с.р.
Тема 1. Крафтові технології - перспективи та асортимент виробництва. Асортимент крафтової продукції, перспективи його розвитку	12	2	-	10	14	2		12
Тема 2. Крафтові технології м'ясних продуктів в умовах виробництва. Технологія виробництва ковбас. Технологія м'ясних продуктів із шматкового м'яса.	16	2	4	10	14			14
Тема 3. Крафтові технології виробництва пива та квасу.	12	2	2	8	14			14
Тема 4. Крафтові технології переробки та використання фруктовоягідної та овочевої сировини	14	2	2	10	16		2	14
Тема 5. Крафтові технології	16	2	4	10	14			14

молочних продуктів в умовах закладів ресторанного господарства.								
Тема 6. Крафтові технології виробництва хлібобулочних, кондитерських та кулінарних виробів	16	2	4	10	18	2	2	14
Тема 7. Технології виготовлення заморожених тістових напівфабрикатів	16	2	4	10	14			14
Тема 8. Технологія виробництва крафтового морозива	14	2	2	10	14			14
екзамен	2				2			
Разом	120	16	24	78	120	4	4	110

Форми контролю результатів навчання

Програмні результати навчання	Форми контролю результатів навчання здобувачів вищої освіти				Разом
	Опитування	Виконання лабораторних робіт	Виконання завдань самостійної роботи	Екзамен	
PH 5	10	15	15	10	50
PH 13	10	15	15	10	50
Разом	20	30	30	20	100

Схема нарахування балів з навчальної дисципліни

Назви теми	Форми контролю результатів навчання здобувачів вищої освіти				Разом
	Опитування	Виконання лабораторних робіт	Виконання завдань самостійної роботи	Екзамен	
Тема 1. Крафтові технології – перспективи та асортимент виробництва. Асортимент крафтової продукції, перспективи його розвитку	2	-	2		4

Тема 2. Крафтові технології м'яс-них продуктів в умовах вироб-ництва. Техноло-гія виробництва ковбас. Техноло-гія м'ясних про-дуктів із шматко-вого м'яса.	4(2x2)	6(2x3)	4		14
Тема 3. Крафтові технології виробництва пива та квасу.	2	3	4		9
Тема 4. Крафтові технології пере-робки та вико-ристання фрукто-вог'ягідної та ово-чевої сировини	2	6(2x3)	4		12
Тема 5. Крафтові технології молоч-них продуктів в умовах закладів ресторанного господарства.	2	3	4		9
Тема 6. Крафтові технології виробництва хлібобулочних, кондитерських та кулінарних виробів	4	6(2x3)	4		14
Тема 7. Технології виготовлення заморожених тістових напівфабрикатів	2	3	4		9
Тема 8. Технологія виробництва крафтового морозива	2	3	4		9
Екзамен					20
Разом	20	30	30	20	100

Шкала та критерії оцінювання програмних результатів за темами

Назва	Критерії оцінювання
-------	---------------------

теми	При опитуванні	Виконання лабораторної роботи	При виконанні завдань самостійної роботи
Тема 1	2 - дана вичерпна відповідь; 1 - відповідь не повна, з помилками.	3 - здобувач приймав активну участь у виконанні завдання; 2 – здобувач не активно приймав участь у виконанні завдання та при виконанні були допущені неточності та незначні помилки. 1 - здобувач не активно приймав участь у виконанні завдання, при виконанні були допущені грубі помилки.	2 - завдання виконано своєчасно у повному обсязі; 1 - завдання виконано не своєчасно, не у повному обсязі з грубими помилками
Тема 2	2 - дана вичерпна відповідь; 1 - відповідь не повна, з помилками.	3 - здобувач приймав активну участь у виконанні завдання; 2 – здобувач не активно приймав участь у виконанні завдання та при виконанні були допущені неточності та незначні помилки. 1 - здобувач не активно приймав участь у виконанні завдання, при виконанні були допущені грубі помилки.	2 - завдання виконано своєчасно у повному обсязі; 1 - завдання виконано не своєчасно, не у повному обсязі з грубими помилками
Тема 3	2 - дана вичерпна відповідь; 1 - відповідь не повна, з помилками.	3 - здобувач приймав активну участь у виконанні завдання; 2 – здобувач не активно приймав участь у виконанні завдання та при виконанні були допущені неточності та незначні помилки. 1 - здобувач не активно приймав участь у виконанні завдання, при виконанні були допущені грубі помилки.	2 - завдання виконано своєчасно у повному обсязі; 1 - завдання виконано не своєчасно, не у повному обсязі з грубими помилками
Тема 4	2 - дана вичерпна відповідь; 1 - відповідь не повна, з помилками.	3 - здобувач приймав активну участь у виконанні завдання; 2 – здобувач не активно приймав участь у виконанні завдання та при виконанні були допущені неточності та незначні помилки. 1 - здобувач не активно приймав участь у виконанні завдання, при виконанні були допущені грубі помилки.	2 - завдання виконано своєчасно у повному обсязі; 1 - завдання виконано не своєчасно, не у повному обсязі з грубими помилками
Тема 5	2 - дана вичерпна відповідь; 1 - відповідь не повна, з	3 - здобувач приймав активну участь у виконанні завдання; 2 – здобувач не активно	2 - завдання виконано своєчасно у

	помилками.	приймав участь у виконанні завдання та при виконанні були допущені неточності та незначні помилки. 1 - здобувач не активно приймав участь у виконанні завдання, при виконанні були допущені грубі помилки.	повному обсязі; 1 - завдання виконано не своєчасно, не у повному обсязі з грубими помилками
Тема 6	2 - дана вичерпна відповідь; 1 - відповідь не повна, з помилками.	3 - здобувач приймав активну участь у виконанні завдання; 2 – здобувач не активно приймав участь у виконанні завдання та при виконанні були допущені неточності та незначні помилки. 1 - здобувач не активно приймав участь у виконанні завдання, при виконанні були допущені грубі помилки.	2 - завдання виконано своєчасно у повному обсязі; 1 - завдання виконано не своєчасно, не у повному обсязі з грубими помилками
Тема 7	2 - дана вичерпна відповідь; 1 - відповідь не повна, з помилками.	3 - здобувач приймав активну участь у виконанні завдання; 2 – здобувач не активно приймав участь у виконанні завдання та при виконанні були допущені неточності та незначні помилки. 1 - здобувач не активно приймав участь у виконанні завдання, при виконанні були допущені грубі помилки.	2 - завдання виконано своєчасно у повному обсязі; 1 - завдання виконано не своєчасно, не у повному обсязі з грубими помилками
Тема 8	2 - дана вичерпна відповідь; 1 - відповідь не повна, з помилками.	3 - здобувач приймав активну участь у виконанні завдання; 2 – здобувач не активно приймав участь у виконанні завдання та при виконанні були допущені неточності та незначні помилки. 1 - здобувач не активно приймав участь у виконанні завдання, при виконанні були допущені грубі помилки.	2 - завдання виконано своєчасно у повному обсязі; 1 - завдання виконано не своєчасно, не у повному обсязі з грубими помилками

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	А	відмінно	

82-89	B	добре	зараховано
74-81	C		
64-73	D	задовільно	не зараховано з можливістю повторного складання
60-63	E		
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 -

Політика навчальної дисципліни

○ Політика щодо термінів виконання та перескладання: усі завдання, передбачені програмою, мають бути виконані у встановлений термін. Завдання, які здаються із порушенням термінів без поважних причин, оцінюються на нижчу оцінку (75 % від можливої максимальної кількості балів за вид діяльності).

○ Політика щодо академічної доброчесності: списування під час виконання робіт заборонено (в т. ч. із використанням мобільних девайсів). Мобільні пристрої дозволяється використовувати лише під час он-лайн тестування. Документи стосовно академічної доброчесності наведені на сторінці АКАДЕМІЧНА ДОБРОЧЕСНІСТЬ ПДАУ: <https://www.pdaa.edu.ua/content/akademichna-dobrochesnist>. Письмові роботи перевіряються на наявність плагіату. У разі виявлення факту плагіату здобувач вищої освіти отримує за завдання 0 балів і повинен повторно виконати його.

○ Політика щодо відвідування: відвідування занять є обов'язковим; при наявності індивідуального графіку співпраця здобувача та викладача відбувається згідно даного графіка.

○ Є можливість опанування даної навчальної дисципліни за програмами академічної мобільності (внутрішньої / міжнародної) за наявними укладеними угодами (договорами) між Університетом та закладом-партнером та / або індивідуальними запрошеннями.

○ На здобувачів вищої освіти поширюється право про визнання результатів навчання, набутих у неформальній / інформальній освіті перед

опануванням даної освітньої компоненти. Набуття відповідних результатів навчання можливе після успішного опанування курсів (з документальним підтвердженням) на різноманітних навчальних платформах, зокрема: Prometheus, Coursera тощо.

Додаткові матеріали для представлення навчальної дисципліни:

Презентації, відеоролики



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 : 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»,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., Графська О. І., Кулик О. М. Сучасні аспекти формування крафтових продуктів у ресторанній справі. International scientific and practical conference. Prague, 2020. P. 76–80.
2. М. З. Паска, О. В. Радзімовська, М. Бурак Інноваційні аспекти розробки нових видів делікатесних продуктів спеціального призначення. 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., Маслійчук О. Б. Інновації екоупаковки для закладів ресторанного господарства. 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. Технологический аудит и резервы производства. 2015. № 3(3). С. 47–51.
5. Паска М., Баль-Прилипко Л. Потенціал автентичних делікатесних м'ясних продуктів у контексті гастрономічного туризму. 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., Куцмида А. Т. Техно-новини ресторанного бізнесу. 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., Маслійчук О. Б. Функціонально-технологічні показники люпинового борошна та дивосилу в контексті виробництва м'ясних напівфабрикатів. 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., Паска М. З., Рябовол М. В. Удосконалення технології паштетних консервів із білоквмісними наповнювачами. Продовольчі ресурси. 2020. Т. 8, № 15. С. 6–14.

9. Андриана Джумига, Оріся Іжевська. Збагачення хлібобулочних виробів концентратами харчових волокон. 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, Оріся 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.

16. В. М. Юхно, О. В. Бараболя розробка рецептури та особливості технології хлібобулочних виробів функціонального призначення. Вісник, Уманського університету садівництва №1, 2022 С. 46 – 51

17. О. В. Бараболя, Л.І. Куш , С.О. Дудник, Г.Є. Дубова розробка технології виробів із субпродуктів та гарбуза для крафтового виробництва. Вісник, Уманського університету садівництва №1, 2022 С. 52 – 57

Інформаційні ресурси

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