

**КИЇВСЬКИЙ НАЦІОНАЛЬНИЙ ТОРГОВЕЛЬНО-ЕКОНОМІЧНИЙ  
УНІВЕРСИТЕТ  
ВІННИЦЬКИЙ ТОРГОВЕЛЬНО-ЕКОНОМІЧНИЙ ІНСТИТУТ  
Кафедра туризму та готельно-ресторанної справи**

**СИЛАБУС**

**ТЕХНОЛОГІЯ КРАФТОВИХ ВИРОБНИЦТВ / TECHNOLOGY OF CRAFT  
PRODUCTION**

<b>Інформація про викладача</b>	
Викладач(-і)	Фіалковська Лариса Василівна
Науковий ступінь	Кандидат технічних наук
Вчене звання	Доцент
Посада	Доцент кафедри туризму та готельно-ресторанної справи
Адреса кафедри	м. Вінниця, вул. Соборна, 87, каб. 50-51
Контактний телефон	(0432) 55-04-10
Е-mail:	larisa_fialkova@ukr.net
Електронна сторінка курсу в системі дистанційного навчання	<a href="http://sun.vtei.com.ua/course/view.php?id=1523">http://sun.vtei.com.ua/course/view.php?id=1523</a>
Консультації	Понеділок, середа та п'ятниця, з 14 <sup>00</sup> до 15 <sup>00</sup>
<b>Інформація про дисципліну</b>	
Освітній ступінь	-
Галузь знань	-
Спеціальність	-
Освітня програма	-
Навчальний рік	2022-2023 н. р.
Семестр	I-II
Факультет	-
Курс	-
Групи	-
Анотація курсу	<p>Предметом вивчення дисципліни є тренди виробництва «крафтової» харчової продукції (м'ясні делікатеси та крафтові ковбаси, крафтові сири, пиво, крафтове морозиво, шоколад, тощо).</p> <p>Завдання дисципліни - формування у здобувачів вищої освіти системи знань з крафтових технологій виробництва харчової продукції з сировини тваринного та рослинного походження, оволодіння професійними знаннями, навичками та вміннями щодо технологічної обробки основної та додаткової сировини, обґрунтування параметрів та апаратурного оформлення технологічних процесів виробництва крафтової продукції.</p>
Мова викладання	Українська
<b>Місце дисципліни в освітній програмі</b>	
Перелік загальних (ЗК) та спеціальних (фахових, предметних) (ФК) компетентностей	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Здатність вчитися і оволодівати сучасними знаннями.</li> <li>2. Здатність працювати автономно та в команді.</li> <li>3. Здатність застосовувати знання у практичних ситуаціях.</li> <li>4. Здатність до самоосвіти.</li> <li>5. Здатність управляти технологічними процесами з використанням технічного та інформаційного забезпечення.</li> <li>6. Здатність укладати технічну документацію та проводити</li> </ol>

	технологічні розрахунки.
Перелік програмних результатів навчання (ПРН)	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Уміти застосовувати новітні технології для забезпечення професійної діяльності.</li> <li>2. Проводити пошук та обробку науково-технічної інформації з різних джерел та застосовувати її для вирішення конкретних технічних і технологічних завдань.</li> <li>3. Підвищувати ефективність роботи шляхом поєднання самостійної та командної роботи.</li> <li>4. Здійснювати технологічні та технічні розрахунки при виробництві харчових продуктів, вести облік витрат матеріальних ресурсів.</li> </ol>
Пререквізити дисципліни	Вивчення навчальної дисципліни передбачає наявність у здобувачів вищої освіти базових знань з хімії та технології виробництва харчових продуктів.

**Тематичний план та оцінювання результатів навчання**

	Назва теми	Кількість годин, з них			Форми контролю	
		усього годин/кредитів	лекції	лабораторні заняття		самостійна робота
	1	2	3	4	5	6
Тематичний план (схема вивчення курсу)	Тема 1. Поняття «крафтові виробництва». Асортимент крафтової харчової.	9	2	2	5	ІЗ,КТ
	Тема 2. Характеристика технологічних властивостей основної і додаткової сировини, особливості та складові технологічного процесу виробництва і реалізації крафтової харчової продукції.	9	2	2	5	УО, КТ
	Тема 3. Технологія крафтового виробництва борошна.	9	2	2	5	КТ, УО
	Тема 4. Технологія крафтового виробництва круп.	9	2	2	5	
	Тема 5. Технологія крафтового виробництва хліба, хлібобулочних виробів.	9	2	2	5	УО, ІЗ
	Тема 6. Технологія крафтового виробництва макаронних виробів.	9	2	2	5	КТ, УО
	Тема 7. Технологія крафтового виробництва олії з рослинної сировини.	9	2	2	5	КТ, УО, ІЗ
	Тема 8. Технологія крафтового виробництва м'ясних виробів.	9	2	2	5	УО
	Тема 9. Технологія крафтового виробництва риби.	9	2	2	5	УО,ІЗ
	Тема 10. Технологія крафтового виробництва молока.	9	2	2	5	УО, КТ
	Тема 11. Технологія крафтового виробництва кисломолочних продуктів.	10	2	2	6	УО, ПТ
	Тема 12. Технологія крафтового виробництва сирів.	10	2	2	6	УО,ІЗ
	Тема 13. Технологія крафтового виробництва морозива.	14	2	2	10	УО,ІЗ, ПТ
	Тема 14. Технологія крафтового виробництва борошняних кондитерських виробів.	14	2	2	10	УО,ІЗ
	Тема 15. Технологія крафтового виробництва цукерок.	14	2	2	10	УО,ІЗ
	Тема 16. Технологія крафтового виробництва пива.	14	2	2	10	УО, С
	Тема 17. Технологія крафтового виробництва вина.	14	2	2	10	УО,ІЗ
Разом по дисципліні	<b>180/6</b>	<b>34</b>	<b>34</b>	<b>112</b>		
Підсумковий контроль					Екзамен	
УО – усне опитування, ПТ – письмове тестування, РП – реферативне повідомлення, С – співбесіда, ІЗ – індивідуальне завдання.						

<p>Поточний контроль / критерії оцінювання</p>	<p>Перевірка та оцінювання знань, вмінь та навичок здобувачів з дисципліни «Технологія крафтових виробництв» забезпечується здійсненням поточного та підсумкового контролю.</p> <p>Поточний контроль здійснюється під час проведення лабораторних занять та передбачає оцінювання рівня теоретичної підготовки здобувачів до заняття, якість виконання відповідних лабораторних завдань. Здійснення поточного контролю знань здобувачів включає опитування (усне або письмове), перевірку індивідуальних творчих завдань, комп'ютерне тестування.</p> <p>Максимальна сума балів за навчальну роботу складає 100.</p> <p>Максимальна сума балів за аудиторну роботу складає 68 балів (17 занять * 4 бали = 68 балів), які здобувач може отримати на аудиторних заняттях.</p> <p>Вивчення дисципліни «Технологія крафтових виробництв» передбачає також виконання здобувачами позааудиторної самостійної роботи (підготовка реферативних повідомлень та доповідей, створення презентацій, написання глосаріїв, а також наукових статей з наступним їх опублікуванням тощо), яка оцінюється максимально у 32 бали.</p> <p>Підсумковий контроль знань здобувачів передбачає складання письмового екзамену. Результат виконання екзаменаційних завдань оцінюється з урахуванням результатів поточного контролю у співвідношенні 80 : 20, де 80 – максимальна оцінка за виконання екзаменаційного завдання, 20 – максимальна оцінка за поточну роботу протягом семестру.</p> <p>Якщо здобувач вищої освіти упродовж семестру навчання набрав 75 балів та (або) більше, оцінка за екзамен йому може бути виставлена за результатом поточної успішності.</p>
<p>Основні літературні та інформаційні джерела</p>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. <i>Кравченко М.Ф. Теоретичні основи харчових технологій: навч. посіб. / М.Ф.Кравченко, А.В.Антоненко. Київ, 2016.</i></li> <li>2. <i>Плахотнік В.Я. Теоретичні основи технології харчових виробництв / В.Я. Плахотнік, І.С. Тюрікова, Г.П. Хомич. Київ : Центр навчальної літератури, 2006.</i></li> <li>3. <i>Ратушний А.С. Технология продукции общественного питания. В 2-х т. Т.1. Физико-химические процессы, протекающие в пищевых продуктах при их кулинарной обработке / А.С. Ратушный, В.И. Хлебников, Б.А. Баранов и др.; Под ред. д-ра техн. наук, проф. А.С. Ратушного. Москва : Мир, 2014.</i></li> <li>4. <i>Товажнянський Л. Л. Загальна технологія харчової промисловості у прикладах і задачах : підручник / Л. Л. Товажнянський, С. І. Бухчало, П. О. Капустенко та ін. Київ : Центр учбової літератури, 2011. 832 с.</i></li> <li>5. <i>Украинец А.И. Технология пищевых продуктов: Учебник/ под ред. проф. А.И. Украинца. Київ : Изд. дом « Аскания», 2018. 736 с.</i></li> </ol>
<p><b>Політика дисципліни</b></p>	
<p>Організація навчання</p>	<p>Відвідування навчальних занять з дисципліни «Технологія крафтових виробництв» є обов'язковим, згідно розкладу. Конспектування лекційного матеріалу у вигляді коротких тезисів вітається, але не є обов'язковим. Підготовка до лабораторного заняття передбачає опрацювання переліку питань, що виносяться на обговорення, та створення конспекту, проходження комп'ютерного тестування в системі MOODLE. Самостійна робота передбачає виконання в позаурочний час презентацій, реферативних повідомлень, тез доповідей, ін. та оцінюється у межах визначених критеріїв.</p>
<p>Відпрацювання пропусків занять</p>	<p>Пропущені навчальні заняття мають бути відпрацьовані. Відпрацювання пропущеного лекційного заняття передбачає підготовку конспекту з</p>

	відповідної теми. Пропущені практичні заняття відпрацьовуються шляхом проходження комп'ютерного тестування в системі MOODLE, короткого усного опитування з відповідної теми. Відпрацювати пропущені заняття можна щопонеділка, -середи та -п'ятниці, з 14 <sup>00</sup> до 15 <sup>00</sup> (каб. 50, к. 1).
Допуск до підсумкового контролю	Мінімально необхідною умовою допуску здобувача вищої освіти до підсумкового контролю є наявність 35 балів та відсутність невідпрацьованих лекційних та лабораторних занять. В іншому випадку здобувач вищої освіти до складання екзамену НЕ ДОПУСКАЄТЬСЯ.
Академічна доброчесність	При підготовці здобувачами вищої освіти наукових робіт (наукових статей, тез, рефератів, ін.) необхідно дотримуватися академічної доброчесності (Положення про дотримання академічної доброчесності педагогічними та науково-педагогічними працівниками та здобувачами освіти ВТЕІ КНТЕУ <a href="http://www.vtei.com.ua/doc/2019/ud/pol/pol_akad_dobr.pdf">http://www.vtei.com.ua/doc/2019/ud/pol/pol_akad_dobr.pdf</a> )
Інші складові політики дисципліни	---

Затверджено на засіданні кафедри від 08.11.2021 р., протокол № 27.

Науково-педагогічний працівник



Лариса ФІАЛКОВСЬКА

Завідувач кафедри



Наталія ЧОРНА