

МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ
ДЕРЖАВНИЙ ТОРГОВЕЛЬНО-ЕКОНОМІЧНИЙ УНІВЕРСИТЕТ
ВІННИЦЬКИЙ ТОРГОВЕЛЬНО-ЕКОНОМІЧНИЙ ІНСТИТУТ
Кафедра туризму та готельно-ресторанної справи

СИЛАБУС
ТЕХНОЛОГІЯ КРАФТОВИХ ВИРОБНИЦТВ /
TECHNOLOGIES IN CRAFT MANUFACTURING

Інформація про викладача		
Викладач(-і)	Фіалковська Лариса	
Науковий ступінь	кандидат технічних наук	
Вчене звання	доцент	
Посада	доцент	
Адреса кафедри	м. Вінниця, вул. Соборна, 87, каб. 37	
Контактний телефон	093 287 0325	
E-mail:	l.fialkovska@vtei.edu.ua	
Електронна сторінка курсу в системі дистанційного навчання	http://sun.vtei.com.ua/course/view.php?id=1523	
Інформація про освітній компонент		
Статус компоненту	Вибірковий	
Освітній ступінь	Магістр	
Навчальний рік	2024-2025	
Анотація курсу	<p>Предметом вивчення дисципліни «Технологія крафтових виробництв» 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 мова	
Результати навчання	<ol style="list-style-type: none">1. проводити пошук та обробку науково-технічної інформації з різних джерел та застосовувати її для вирішення конкретних технічних і технологічних завдань.2. вміти розробляти або удосконалювати технології крафтового виробництва харчових продуктів з врахуванням світових тенденцій розвитку галузі.3. впроваджувати системи управління якістю та безпечністю харчових продуктів.4. визначати відповідність показників якості сировини і крафтової продукції вимогам нормативної документації.5. здійснювати технологічні та технічні розрахунки в рамках розроблення та виведення харчових продуктів на споживчий ринок, вести облік витрат матеріальних ресурсів.	

Тематичний план та оцінювання результатів навчання

Назва теми	Кількість годин			Форми контролю	Бальна оцінка	
	Усього годин / кредитів	з них				
		лекції	лабораторні заняття			самостійна робота студентів
1	2	3	4	5	6	7
Тема 1. Поняття «крафтові виробництва». Асортимент крафтової харчової продукції	14	2	2	10	В, ВПЗ, УД, КТ	5
Тема 2. Характеристика технологічних властивостей основної і додаткової сировини, особливості та складові технологічного процесу виробництва і реалізації крафтової харчової продукції	14	2	2	10	В, ВПЗ, УД, КТ	5
Тема 3. Технологія крафтового виробництва борошна та круп	18	4	4	10	В, ВПЗ, УД, КТ	10
Тема 4. Технологія крафтового виробництва хліба та хлібобулочних виробів	18	4	4	10	В, ВПЗ, УД, КТ	10
Тема 5. Технологія крафтового виробництва макаронних виробів	14	2	2	10	В, ВПЗ, УД, КТ	10
Тема 6. Технологія крафтового виробництва м'ясних виробів	18	4	4	10	В, ВПЗ, УД, КТ	10
Тема 7. Технологія крафтового виробництва риби	9	2	2	5	В, ВПЗ, УД, КТ	10
Тема 8. Технологія крафтового виробництва молока та кисломолочних продуктів.	13	4	4	5	В, ВПЗ, УД, КТ	10
Тема 9. Технологія крафтового виробництва молочних продуктів (сирів, морозива)	13	4	4	5	В, ВПЗ, УД, КТ	5
Тема 10. Технологія крафтового виробництва кондитерських виробів	13	4	4	5	В, ВПЗ, УД, КТ	5
Тема 11. Технологія крафтового виробництва пива	9	2	2	5	В, ВПЗ, УД, КТ	5
	27			27	ІЗ	15
Разом	180/6	34	34	112		100
Підсумковий контроль – екзамен						

Поточний контроль / критерії оцінювання	<p>Перелік умовних позначень форм контролю та оцінка їх у балах: В – відповідь на лабораторних заняттях – 1 бал. ВПЗ – виконання практичних завдань – 2 бали. УД – участь у дискусії – 1 бал. КТ – комп’ютерне тестування – 1 бал. ІЗ – індивідуальні завдання – 15 балів (курси на платформі Prometheus або на інших сервісах, чи участь у семінарах, тренінгах, виконання есе – 5 балів; участь у наукових заходах – 10 балів). Загальна сума за поточну навчальну роботу (аудиторну та самостійну) за семестр – 100 балів.</p>
Основні літературні та інформаційні джерела	<ol style="list-style-type: none"> 1. Головка М.П., Власенко І.Г., Головка Т.М., Семко Т.В. Технологія молока та молочних продуктів з елементами НАССР: навч. посібник. Харків: Світ Книг, 2021. 290 с. 2. Семко Т.В., Іваніщева О.А. Аналіз сучасного стану крафтового виробництва сирів в Україні з елементами НАССР. <i>Scientific Letters of International Academic Society of Michal Baludansky</i>. 2019. №7. Vol. 4. PP. 92–95 3. Грек О.В., Скорченко Т.А. Технологія комбінованих продуктів на молочній основі: підручник. Київ : НУХТ, 2018. 362 с. 4. Дашковський О.О., Салата В.З. Аналіз ризиків та критичних контрольних точок, при виробництві м’ясних ковбас на ПП «Стрийські делікатеси». <i>Науковий вісник Львівського національного університету ветеринарної медицини та біотехнологій імені С.З. Гжицького</i>. 2019. Т. 18. № 3 (70). С. 83-87. 5. Влащенко Н. М. Інноваційні технології у ресторанному, готельному господарстві та туризмі: навч. посібник; Харків. нац. ун-т міськ. госп-ва ім. О. М. Бекетова. Харків : ХНУМГ ім. О. М. Бекетова, 2018. 373 с. 6. Кравченко М. Ф. Інноваційні технології харчових виробництв: монографія. ред. В. А. Піддубний. Київ : Кондор-Видавництво, 2017. 374 с. 7. Головка М.П., Власенко І.Г., Головка Т.М., Семко Т.В. Технологія м’яса та м’ясних продуктів з елементами НАССР: навч. посібник. Харків: Світ Книг, 2022. 290 с. 8. Карпик Г., Спас О. Підвищення харчової цінності борошняних виробів індустрії швидкого харчування. <i>Якість води: біомедичні, технологічні, агропромислові і екологічні аспекти: матеріали міжнародної науково-технічної конференції</i>, м. Тернопіль, 20-21 травня 2021. Тернопіль, 2021. 33-33 с. 9. Гайдук О. В., Герлянд Т. М., Дрозіч І. А.. Сучасні технології кондитерського виробництва: підручник. Київ : ІПТО НАПН України, 2020. 440 с.
Політика освітнього компоненту	
Організація навчання	<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, виконання визначених практичних завдань. Виконання індивідуального завдання передбачає проходження курсів на платформі Prometheus або на інших сервісах, участь у наукових заходах, . участь у семінарах, тренінгах, виконання есе.</p>

	Виконані завдання оцінюються у межах визначених критеріїв.
Відпрацювання пропусків занять	Пропущені навчальні заняття мають бути відпрацьовані. Відпрацювання пропущеного лекційного заняття передбачає підготовку конспекту з 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 та щочетверга, з 14 ⁰⁰ до 15 ⁰⁰ (каб. 37, к. 1).
Допуск до підсумкового контролю	Підсумковий контроль - екзамен. До екзамену допускаються всі здобувачі, які набрали за результатами поточної роботи протягом семестру 60 балів. Результат підсумкового контролю (екзамен) з освітнього компоненту для здобувачів очної форми навчання визначається як середньоарифметична сума балів поточної роботи та екзамену. Кращим здобувачам, які повністю виконали програму з освітнього компоненту, виявили активність в науково-дослідній роботі за відповідною тематикою, стали призерами студентських олімпіад, виступали на конференціях та за результатами поточної роботи набрали 90 і більше балів, науково-педагогічний працівник має право виставити результат екзамену без опитування (при усному екзамені) чи виконання екзаменаційного завдання (при письмовому екзамені).
Академічна доброчесність	При вивченні освітньої компоненти, в т. ч. підготовці наукових робіт (наукових статей, тез, рефератів, ін.), здобувачам вищої освіти необхідно дотримуватися академічної доброчесності, відповідно до Положення про дотримання академічної доброчесності педагогічними та науково-педагогічними працівниками та здобувачами вищої освіти http://www.vtei.com.ua/doc/dtu/pol/35.pdf .
Інші складові політики компоненту	Здобувачі вищої освіти мають право на визнання (перезарахування) результатів навчання, набутих у неформальній та/або інформальній освіті, згідно з Положенням про порядок визнання результатів навчання, здобутих шляхом неформальної та/або інформальної освіти http://www.vtei.com.ua/doc/dtu/pol/82.pdf .

Затверджено на засіданні кафедри протокол № 01 від 15.01.2024.

Науково-педагогічний працівник



Лариса ФІАЛКОВСЬКА

Завідувач кафедри



Наталія ЧОРНА