

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	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	https://m.vtei.edu.ua/enrol/index.php?id=250
Інформація про освітній компонент	
Статус компоненту	Вибірковий
Освітній ступінь	Магістр
Навчальний рік	2025/2026
Анотація курсу	<p>Предметом вивчення освітнього компонента «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 освітнього компонента - 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
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
Індивідуальне завдання	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 – індивідуальне 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. 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. 6. Карпик Г., Спас О. Підвищення харчової цінності борошняних виробів індустрії швидкого харчування. <i>Якість води: біомедичні, технологічні, агропромислові і екологічні аспекти</i>: матеріали міжнародної науково-технічної конференції, м. Тернопіль, 20-21 травня 2021. Тернопіль, 2021. 33-33 с. 7. Гайдук О. В., Герлянд Т. М., Дрозіч І. А.. Сучасні технології кондитерського виробництва: підручник. Київ : ППО НАПН України, 2020. 440 с.
Політика освітнього компонента	
Організація навчання	<p>Організація навчання відбувається відповідно до Положення про організацію освітнього процесу здобувачів вищої освіти http://www.vtei.com.ua/doc/2024/dok/8.pdf.</p> <p>Відвідування навчальних занять з курсу «Технологія крафтових виробництв» є обов’язковим, згідно розкладу.</p> <p>Конспектування лекційного матеріалу у вигляді коротких тезисів вітається, але не є обов’язковим.</p> <p>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.</p> <p>Виконання індивідуального завдання передбачає проходження курсів на платформі Prometheus або на інших сервісах, участь у наукових заходах, . участь у семінарах, тренінгах, виконання есе.</p> <p>Виконані завдання оцінюються у межах визначених критеріїв.</p>
Відпрацювання	Пропущені навчальні заняття мають бути відпрацьовані. Відпрацювання

пропусків занять	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 компонента для здобувачів очної форми навчання визначається як середньоарифметична сума балів поточної роботи та екзамену. Кращим здобувачам, які повністю виконали програму з освітнього компонента, 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 освітнього компонента, 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 № 25 від 12.12.2024.

Науково-педагогічний працівник

Лариса ФІАЛКОВСЬКА

Завідувач кафедри

Наталія ЧОРНА