

ХЕРСОНСЬКИЙ ДЕРЖАВНИЙ АГРАРНО-ЕКОНОМІЧНИЙ УНІВЕРСИТЕТ

**ПОГОДЖУЮ**

Гарант освітньої програми

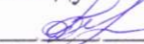
 Наталія НОВІКОВА

" 02 " 09 2021 року



**ЗАТВЕРДЖУЮ**

Завідувач кафедри

 Наталія НОВІКОВА

Протокол засідання кафедри  
Інженерії харчового виробництва ХДАЕУ  
від " 02 " 09 2021 року №1

**СИЛАБУС НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ**

Виробництво крафтових харчових продуктів

Назва навчальної дисципліни

**Рівень вищої освіти -- другий (магістерський) рівень**

**Освітня програма – Харчові технології**

**Спеціальність – 181 Харчові технології**

**Галузь знань – 18 Виробництво та технології**

**Херсон – 2021**

### 1. Загальна інформація

<b>Назва навчальної дисципліни</b>	<b>Виробництво крафтових харчових продуктів</b>
<b>Факультет</b>	<b>Біолого-технологічний</b>
<b>Назва кафедри</b>	<b>Інженерії харчового виробництва</b>
<b>Викладач</b>	Дзюндзя Оксана Валентинівна к.т.н., доцент кафедри інженерії харчового виробництва, харчові технології;
<b>Контактна інформація</b>	E-mail - Dzokvaok@gmail.com , kaf.foodtech@ukr.net
<b>Графік консультацій</b>	<b>Середа 9-00 ...16-00</b>
<b>Програма дисципліни</b>	Тема 1. Крафтові технології - основи організації, асортимент, перспективи розвитку. Тема 2. Впровадження системи НАССР для підприємств крафтових технологій. Тема 3. Виробництво крафтових хлібобулочних, кондитерських та кулінарних виробів. Тема 4. Технологія переробки та використання фруктово-ягідної та овочевої сировини в умовах крафтових виробництв Тема 5. Технологія крафтового виробництва м'ясних та рибних виробів Тема 6. Технологія крафтового виробництва молочних продуктів.
<b>Мова викладання</b>	<b>українська</b>

### 2. Анотація курсу

<b>Анотація курсу</b>	Дисципліна «Виробництво крафтових харчових продуктів» спрямована на опанування та реалізацію здобувачами вищої освіти теоретичних знань та практичних навичок з виробництва крафтової харчової продукції з локальної сировини, набуття вміння діагностики технології харчової продукції як цілісної технологічної системи, спрямованих на удосконалення існуючих та розробку нових, більш ефективних технологічних процесів у підприємствах харчової промисловості та ресторанного бізнесу, що використовують крафтові технології
<b>Інформаційний пакет дисципліни</b>	<a href="http://dspace.ksau.kherson.ua:8888/course/view.php?id=605">http://dspace.ksau.kherson.ua:8888/course/view.php?id=605</a>

### 3. Мета та завдання курсу

<b>Мета викладання дисципліни</b>	опанування та реалізація здобувачами теоретичних знань та практичних навичок з виробництва крафтової харчової продукції, набуття вміння діагностики технології харчової продукції як цілісної технологічної системи, спрямованих на удосконалення існуючих та розробку нових, більш ефективних технологічних процесів у підприємствах харчової промисловості та ресторанного бізнесу, що використовують крафтові технології.
<b>Завдання вивчення дисципліни</b>	полягають у вивченні факторів, процесів закономірностей, які впливають на якість виробленої продукції та обґрунтування параметрів технологічних процесів виробництва крафтової продукції в умовах закладів ресторанного господарства, міні-виробництв, а саме: <ul style="list-style-type: none"><li>• ознайомлення з основами технологій крафтових виробництв харчової продукції;</li><li>• вивчення та діагностика технологічних процесів виробництва крафтової харчової продукції як цілісних технологічних систем з різним ступенем деталізації окремих її складових (підсистем);</li></ul>

	<ul style="list-style-type: none"> <li>• управління технологічними процесами виробництва крафтової харчової продукції з метою забезпечення якості та безпечності готової продукції;</li> <li>• удосконалення існуючих та розроблення нових крафтових технологій на основі останніх досягнень науки і техніки;</li> <li>• дослідження закономірностей формування асортименту крафтової харчової продукції, визначення перспектив його розвитку</li> </ul>
--	--

#### 4. Програмні компетентності та результати навчання

<b>Компетентності здобувача вищої освіти, сформовані в результаті вивчення курсу</b>	
<b>Загальні</b>	<p>ЗК 2. Здатність проводити дослідження на відповідному рівні.</p> <p>ЗК 3. Здатність генерувати нові ідеї (креативність).</p> <p>ЗК 4. Здатність діяти соціально відповідально та свідомо.</p> <p>ЗК 6. Здатність спілкуватися державною мовою як усно, так і письмово, здатність спілкуватися іншою мовою на загальні та фахові теми.</p> <p>ЗК 7. Здатність застосовувати знання у практичних ситуаціях.</p> <p>ЗК 8. Прагнення до збереження довкілля.</p> <p>ЗК 9. Навички використання інформаційних і комунікаційних технологій.</p>
<b>Спеціальні (фахові)</b>	<p>ФК 1. Здатність обирати та застосовувати спеціалізоване лабораторне і технологічне обладнання та прилади, науковообґрунтовані методи та програмне забезпечення для проведення наукових досліджень у сфері харчових технологій</p> <p>ФК 2. Здатність планувати і виконувати наукові дослідження з урахуванням світових тенденцій науково-технічного розвитку галузі</p> <p>ФК 3. Здатність захищати інтелектуальну власність у сфері харчових технологій</p> <p>ФК 4. Здатність розробляти програми ефективного функціонування підприємств харчової промисловості та/або закладів ресторанного господарства відповідно до прогнозів розвитку галузі в умовах глобалізації.</p> <p>ФК 5. Здатність презентувати та обговорювати результати наукових досліджень і проектів.</p> <p>ФК 6. Здатність забезпечувати якість та безпечність харчових продуктів під час впровадження технологічних інновацій на підприємствах галузі.</p> <p>ФК 8. Здатність до обґрунтування різних видів моделювання технологічних процесів з використанням формалізованих результатів спостережень для розробки нових харчових продуктів, зокрема крафтової та органічної харчової продукції.</p> <p>ФК 9. Здатність аналізувати і розробляти програми розвитку та ефективного функціонування підприємств харчової промисловості в контексті зовнішньоекономічних зв'язків.</p> <p>ФК 10. Уміння коригувати рівень використання поживних і біологічно активних речовин сировини з метою їх збереження та підтримування оптимального співвідношення в харчових продуктах.</p>
<b>Програмні результати навчання (ПРН)</b>	

<b>ПРН</b>	<p>ПРН 1. Відшукувати систематизувати та аналізувати науково-технічну інформацію з різних джерел для вирішення професійних та наукових завдань у сфері харчових технологій.</p> <p>ПРН 3. Застосовувати статистичні методи обробки експериментальних даних в галузі харчових технологій, використовувати спеціалізоване програмне забезпечення для обробки експериментальних даних.</p> <p>ПРН 4. Обирати та впроваджувати у практичну виробничу діяльність ефективні технології, обладнання та раціональні методи управління виробництвом з урахуванням світових тенденцій розвитку харчових технологій.</p> <p>ПРН 5. Розробляти та реалізовувати програми розвитку підприємств галузі на коротко- та довгострокову перспективу, аналізувати та оцінювати їх ефективність, екологічні та соціальні наслідки.</p> <p>ПРН 6. Мати спеціалізовані концептуальні знання, що включають сучасні наукові здобутки у сфері харчових технологій, зрозуміло і недвозначно доносити власні знання, висновки та аргументацію до фахівців і нефахівців.</p> <p>ПРН 7. Здійснювати захист інтелектуальної власності у сфері харчових технологій, виконувати відповідні патентні дослідження, готувати документи на отримання патентів на винаходи і корисні моделі.</p> <p>ПРН 9. Планувати і виконувати наукові дослідження у сфері харчових технологій, аналізувати їх результати з врахуванням сучасного стану науки і техніки у харчових та крафтових технологіях.</p> <p>ПРН 10. Оцінювати та усувати ризики і невизначеності при прийнятті технологічних та організаційних рішень у виробничих умовах для забезпечення якості та безпечності харчових продуктів, використовувати професійно – профільовані знання для розробки і впровадження систем управління HACCP та ISO.</p> <p>ПРН 11. Знання основних напрямів та перспектив розвитку галузі, розуміння проблем у підприємницьких формуваннях галузі та вміння застосовувати зарубіжний досвід розвитку харчової промисловості.</p> <p>ПРН 12. Знання нормативної бази та вміння логічно презентувати результати наукової і практичної роботи українською і англійською мовами.</p> <p>ПРН 14. Знання основних принципів наукової методології та методи проведення лабораторних і виробничих досліджень.</p> <p>ПРН 17. Уміння аналізувати технологію та виробничий процес, визначати відхилення від норми, які спричиняють зниження якості продукції.</p>
------------	---

##### **5. Місце навчальної дисципліни у структурі освітньої програми**

<b>Рік викладання</b>	<b>2021-2022</b>
<b>Семестр</b>	<b>1</b>
<b>Курс</b>	<b>1</b>
<b>Обов'язкова компонента / Вибіркова компонента</b>	<b>Обов'язкова</b>
<b>Пререквізити</b>	«Інтелектуальна власність та патентознавство»

<b>Постреквізити</b>	«Технологія виробництва органічної продукції», «Сучасні таропакувальні матеріали і середовище», «Розробка та дослідження new продуктів».
----------------------	--

#### **6. Обсяг курсу на поточний навчальний рік**

<b>Кількість кредитів / годин</b>	<b>4 кредити / 120год</b>
<b>Лекції</b>	<b>14</b>
<b>Практичні / Семінарські</b>	<b>14</b>
<b>Лабораторні</b>	<b>12</b>
<b>Самостійна робота</b>	<b>80</b>
<b>Форма підсумкового контролю</b>	<b>Екзамен</b>

#### **7. Технічне та програмне забезпечення / обладнання**

<b>Технічне та програмне забезпечення</b>	Мультимедійний проектор, ноутбук, Windows, MS Office
<b>Обладнання</b>	Холодильник, пароварка, пончиковий апарат, блендерний набір, блендер, електропіч, мікрохвильова піч, ваги, варочна поверхня, соковижималка, слайсер, автоклав, закаточна машина, м'ясорубка електрична, кухонний інвентар, холодильник, наплитний посуд.

#### **8. Політика курсу**

<b>Загальні вимоги</b>	Здобувачі вищої освіти повинні планомірно та систематично засвоювати навчальний матеріал. Активно працювати під час практичних занять, брати участь в обговорення дискусійних питань та кейсів, повною мірою долучатись до активних форм навчання. Заохочується робота у наукових гуртках, підготовка тез доповідей та участь у конференціях, підготовка та публікація наукових статей, участь у конкурсах наукових робіт та інше.
<b>Політика щодо дедлайнів і перескладання</b>	Письмові роботи, надані з порушенням термінів без поважних причин, оцінюються на нижчу оцінку (можливо вказати – % від загальної суми балів за конкретне заняття). Умови перескладання
<b>Політика щодо відвідування</b>	Відвідування занять є обов'язковим. Процедура відпрацювання попущених занять з об'єктивних причин (хвороба, міжнародне стажування). Не запізнюватись на заняття. Дотримуватись техніки безпеки. Завчасно ознайомлюватись з темою практичної роботи. Пропущенні заняття відпрацьовувати у встановлений викладачем час.
<b>Політика щодо виконання завдань</b>	Позитивно оцінюються відповідальність, старанність, креативність, фундаментальність. Під час підготовки до практичних занять виконання самостійної роботи необхідно спиратись на конспект лекцій та рекомендовану літературу. Водночас вітається використання інших джерел з альтернативними поглядами на ті чи інші питання задля формування продуктивної дискусії та різнобічного вивчення тем дисципліни
<b>Академічна доброчесність</b>	Роботи здобувачів є виключно оригінальним дослідженням чи міркуванням. Будь-яке списування або плагіат

(використання, копіювання підготовлених завдань та/або розв'язання задач іншими здобувачами) тягне за собою анулювання зароблених балів. Використання друкованих і електронних джерел інформації під час підсумкового контролю, виконання контрольних робіт заборонено. Списування під час контрольних, тестових робіт та протягом іспиту заборонено.

## 9. Структура курсу

Номер тижня	Вид занять	Тема заняття або завдання на самостійну роботу	Кількість				
			годин				балів
			лк	лаб.	сем. / пр.	СР	
<b>Змістова частина 1. ОСНОВИ ОРГАНІЗАЦІЇ ВИРОБНИЦТВА, ВПРОВАДЖЕННЯ СИСТЕМИ НАССР ДЛЯ КРАФТОВИХ ВИРОБНИЦТВ</b>							
	<b>Тема 1. Крафтові технології - основи організації, асортимент, перспективи розвитку.</b>						
	<i>Лекція 1</i>	Крафтові технології - основи організації, асортимент, перспективи розвитку.	2				
	<i>Практична робота 1.</i>	Поняття «Крафтові виробництва»: особливості, аналіз, законодавство.			2		2
	<i>Самостійна робота.</i>	Історія та етапи розвитку технології крафтових виробництв. Захист інтелектуальної власності на смарт-виробництвах.				10	2
	<b>Тема 2 Впровадження системи НАССР для підприємств крафтових технологій.</b>						
	<i>Лекція 2.</i>	Впровадження системи НАССР для підприємств крафтових технологій.	2				
	<i>Практична робота 2.</i>	Розробка системи НАССР для крафтових виробництв		2			2
	<i>Практична робота 3.</i>	Впровадження системи НАССР для крафтових виробництв		2			2
	<i>Самостійна робота.</i>	Дослідження та порівняння особливостей впровадження НАССР на міні підприємствах.				10	2
	<b>ПК ЗЧ 1</b>						<b>4</b>
<b>Змістова частина 2 КРАФТОВІ ТЕХНОЛОГІЇ ВИРОБНИЦТВА ХАРЧОВОЇ ПРОДУКЦІЇ З СИРОВИНИ РОСЛИННОГО І ТВАРИННОГО ПОХОДЖЕННЯ.</b>							

<b>Тема 3 Виробництво крафтових хлібобулочних, кондитерських та кулінарних виробів.</b>						
<i>Лекція 3</i>	Виробництво крафтових хлібобулочних, кондитерських та кулінарних виробів.	2				
<i>Практична робота 4</i>	Технологічні розрахунки крафтових борошняних і хлібобулочних виробів		2			2
<i>Лабораторна робота 1</i>	Технологія крафтових виробів з дріжджового та інших видів тіста			4		4
<i>Самостійна робота</i>	Аналіз ризиків та специфіка виробництва крафтових кондитерських та кулінарних виробів. Особливості підбору технологічного устаткування				20	10
<b>Тема 4. Технологія переробки та використання фруктово-ягідної та овочевої сировини в умовах крафтових виробництв</b>						
<i>Лекція 4.</i>	Технологія переробки та використання фруктово-ягідної та овочевої сировини в умовах крафтових виробництв	2				
<i>Практична робота 5</i>	Технологічні розрахунки крафтових виробів з локальної сировини		2			2
<i>Лабораторна робота 2.</i>	Технологія крафтових виробів з локальної рослинної сировини			2		2
<i>Самостійна робота.</i>	Аналіз та перспективи розширення асортименту крафтовою продукції з локальної сировини. Особливості підбору технологічного устаткування				10	4
<b>Тема 5 Технологія крафтового виробництва м'ясних та рибних виробів</b>						
<i>Лекція 5.</i>	Технологія крафтового виробництва м'ясних виробів	2				
<i>Практична робота 6</i>	Технологічні розрахунки виробництва ковбас.		2			2
<i>Лабораторна робота 3</i>	Технологія крафтових м'ясних виробів.			2		2
<i>Лекція 6.</i>	Технологія крафтового виробництва рибних виробів	2				
<i>Лабораторна робота 4</i>	Технологія крафтових рибних страв.			2		2
<i>Самостійна робота.</i>	Аналіз сировини та перспективні напрями з розширення асортименту з урахуванням регіональних особливостей. Особливості підбору технологічного устаткування				10	4
<b>Тема 6. Технологія крафтового виробництва молочних продуктів.</b>						
<i>Лекція 7</i>	Технологія крафтового виробництва молочних продуктів.	2				
<i>Практична робота 7.</i>	Технологічні розрахунки виробництва крафтового морозива з локальної		2			2

		сировини						
	<b>Лабораторна робота 5</b>	Технологія крафтових сирів			2			2
	<b>Самостійна робота</b>	Аналіз ризиків та перспективні напрями з розширення асортименту з урахуванням регіональних особливостей. Особливості підбору технологічного устаткування				10		4
	<b>ПК ЗЧ 2</b>							4

### 10. Форми і методи навчання

<b>Лекція</b>	Словесні методи навчання: пояснення (інформаційно-повідомлювальне, інструктивне-практичне, пояснювально-спонукальне, система зображально-виражальних засобів. Словесний метод (лекція – вступна, тематична, оглядова, підсумкова). Проведення лекційних занять включає: викладення теоретичного матеріалу, оглядові лекції з використанням наочного матеріалу, опорного конспекту, лекції візуалізації з використанням мультимедійних технологій Наочні методи навчання, ілюстрування
<b>Практичні /Семінарські</b>	Виконання завдання (презентації, демонстрація, обговорення, аналіз конкретних ситуацій) та усне опитування
<b>Лабораторні</b>	Лабораторні роботи проходять у формі фронтальних занять з виконанням індивідуальних завдань, роботи в малих групах.. В залежності від роботи використовуються такі види інтерактивних методів навчання: обговорення, аналіз конкретних ситуацій, дискусія, бесіди, дебати, кейс-методи.
<b>Самостійна робота</b>	Виконання завдання та усне опитування, використання методів презентації, демонстрації, обговорення, аналізу конкретних ситуацій, дискусії.

### 11. Система контролю та оцінювання

<b>Поточний контроль</b>
<i>Поточний контроль полягає у перевірці знань і практичної підготовленості здобувачів з певної завершеної частини навчальної дисципліни (змістового модуля), умінь виконання індивідуальних завдань. Формами поточного контролю є:</i>
<input type="checkbox"/> письмові контрольні роботи за темами лекційних занять; <input type="checkbox"/> тестування знань здобувачів з певного розділу (теми) або з певних окремих питань дисципліни; <input type="checkbox"/> усне опитування; <input type="checkbox"/> виконання і захист лабораторних і практичних робіт.
<b>Підсумковий контроль за змістовою частиною</b>
<i>Підсумковий контроль за змістовою частиною полягає у перевірці знань і практичної підготовленості здобувачів, умінь виконання індивідуальних завдань. Формами підсумкового контролю є:</i>
<input type="checkbox"/> письмові контрольні роботи за темами лекційних занять змістової частини; <input type="checkbox"/> тестування знань здобувачів; <input type="checkbox"/> усне опитування;



### Підсумковий контроль

Формою підсумкового контролю є екзамен. Основні вимоги до контролю знань наведені у Положенні про оцінювання знань здобувачів ВО ХДАЕУ. Форма проведення екзамену – письмова. Види запитань з відкритими відповідями.

Загальна підсумкова оцінка з навчальної дисципліни складається із суми балів за поточну успішність (не більше 60 балів) та екзамен (не більше 40 балів).

### Розподіл балів з дисципліни (де форма контролю – екзамен)

Поточне оцінювання і контроль змістових частин (бали)							Екзамен	Підсумкова оцінка (екзамен)	
Змістова частина 1			Змістова частина 2						
T1	T2	ПК ЗЧ 1	T3	T4	T5	T6	ПК ЗЧ 2		
Max 4	Max 6	Max 4	Max 16	Max 6	Max 10	Max 8	Max 4	Max 40	Max 100

### 12. Шкала оцінювання

Шкала рейтингу ХДАЕУ	Оцінка за шкалою ЄКТС	Оцінка за національною шкалою	
90-100	A	Відмінно	зараховано
82-89	B	Добре	
74-81	C		
64-73	D	Задовільно	
60-63	E		
35-59	FX	Незадовільно	не зараховано
1-34	F	Незадовільно (з обов'язковим повторним вивченням курсу)	

### 13. Рекомендована література та інформаційні ресурси

<b>Основна література</b>	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.
---------------------------	---

	<p>2. Стан та перспективи розвитку туристичного та готельно-ресторанного бізнесу: колективна монографія / за ред. д.і.н., проф. Чепурди Г.М.; Черкас. держ. технол. ун-т. Черкаси : ЧДТУ, 2019. 157 с.</p> <p>3. Рівень розвитку техніки і технологій в XXI столітті. Частина 1: Серія монографій. Одеса: КУПРІЄНКО СВ, 2019. 227 с.</p>
<b>Додаткова</b>	<p>1. Дзюндзя О.В., Антоненко А.В. Технологія крафтового сиру типу «Чеддер» в умовах мінівиробництв. Стратегії сталого розвитку в туризмі та готельно-ресторанному бізнесі: можливості і проблеми запровадження в Україні : кол. монографія / за ред. д-ра іст. наук, проф. Чепурди Г. М.; Черкас. держ. технол. ун-т. Черкаси : ЧДТУ, 2021. С. 157-163</p> <p>2. Звагольська К. М., Дзюндзя О. В. Перспективність виробництва аглютонових борошняних сумішей для крафтових хлібобулочних виробів. Сучасна наука: стан та перспективи розвитку: матеріали III Всеукраїнської науково-практичної конференції молодих вчених з нагоди Дня науки, 19 травня 2021р. Херсон, С. 197-199.</p> <p>3. Куришко А.П., Дзюндзя О.В. Перспективи виробництва крафтових шоколадних виробів. Актуальні питання харчової промисловості та перспективи розвитку галузі: матеріали II Всеукраїнської студентської інтернет-конференції. (м.Херсон, 6 травня 2021 р.) Херсон: ХДАЕУ, ВЦ «Колос». 2021. с. 79-81</p> <p>4. Дзюндзя О. В. Виробництво крафтової продукції з томатів. Сучасний стан та потенціал розвитку індустрії гостинності в Україні: зб.матеріалів I Всеукр. наук. – практ. конф. (м.Херсон, 23 квітня 2021 р.) / за ред.доц. Морозової О.С. Херсон : ХДАЕУ, 2021. с.206-208</p> <p>5. <i>M. Kravchenko, V.Mihailik, D. Yakymchuk, O.Dzyundzya, V. Burak, O. Romanenko, M. Valko, E. Korolenko, I. Osypenkova, Z. Bondarchuk (2019) Research into the structural-mechanical properties of shortbread dough with oilseed meals Eastern-European Journal of Enterprise Technologies, 3 (11 (99)), 52–59. doi: <a href="http://doi.org/10.15587/1729-4061.2019.170617">http://doi.org/ 10.15587/1729-4061.2019.170617</a></i></p>
<b>Інформаційні ресурси</b>	<p>1. Нормативні акти України // <a href="http://www.nau.kiev.ua">www.nau.kiev.ua</a></p> <p>2. Офіційний сайт Кабінету Міністрів України // <a href="http://www.kmu.gov.ua">www.kmu.gov.ua</a></p> <p>3. Офіційний сайт Держспоживстандарту України - <a href="http://www.dssu.gov.ua">www.dssu.gov.ua</a></p> <p>4. <a href="http://www.ukrkonditer.kiev.ua">www.ukrkonditer.kiev.ua</a></p> <p>5. <a href="https://scholar.google.com.ua">https://scholar.google.com.ua</a></p>