

Код та назва дисципліни українською мовою/ Назва дисципліни англійською мовою	1-G13-181-1-05 Технології крафтових виробництв <i>Craft technologies</i>
Рекомендується для галузі знань (<i>спеціальності, освітньої програми</i>)	Для усіх галузей знань
Кафедра	Кафедра харчових технологій
П.І.П. НПП (за можливості)	Доцентка Кондратюк Наталія Вячеславівна Доцентка Маторіна Катерина Вячеславівна
Рівень ВО	перший (бакалаврський)
КУРС, семестр (в якому буде викладатись)	
Мова викладання	українська
Пререквізити (передумови вивчення дисципліни)	Не передбачено
Чому це цікаво/треба вивчати	Крафтове виробництво, пропонує не масовий товар створений на конвейєрі, а одиничну, індивідуального виробництва продукцію. На сьогодні попит на крафтові харчові продукти зростає в усьому світі, і тому існує великий попит на фахівців з проектування крафтових виробництв. Такі спеціалісти визначають політику підприємства з цілого комплексу організаційно-технічних питань, зокрема щодо проектування відповідних цехів, технологічних ліній, нагляду за їх монтажем, обґрунтування раціональних режимів роботи устаткування та впровадження сучасних наукоємних технологій.
Перелік тем з дисципліни	Перспективи розвитку крафтових харчових виробництв та асортимент крафтової продукції. Крафтові технології м'ясних продуктів. Технологія виробництва ковбас. Технологія продуктів із шматкового м'яса та субпродуктів. Крафтові технології молочних продуктів. Технологія виробництва йогуртів, сирів. Технологія напоїв на основі молока. Крафтові технології продукції з риби та гідробіонтів. Технологія виробництва рибних консервів та пресервів. Технологія продуктів з гідробіонтів. Крафтові технології продукції бджільництва. Технології продуктів з плодів, ягід, цитрусових та екзотичних фруктів. Технології консервованої плодово-овочевої продукції. Технологія ферментованої та замороженої рослинної продукції. Технологія крафтових напоїв: пива, сидру, квасу, вина, настоянок, питних медів. Технологія крафтових цукристих виробів (мармеладу, карамелі, пастили, зефіру), шоколаду та шоколадних виробів. Технологія крафтового хліба, хлібобулочних, макаронних, кулінарних борошняних виробів. Основи аналітичного контролю якості крафтової продукції. Методи аналітичного контролю м'ясних продуктів, ковбас, продуктів із шматкового м'яса та субпродуктів. Методи аналізу показників якості молочних продуктів, йогуртів, сирів, напоїв на основі молока. Методи контролю якості та безпеки продуктів бджільництва, плодово-ягідних консервів, ферментованої та замороженої рослинної продукції. Методи аналізу показників якості крафтових напоїв: пива, сидру, квасу, вина, настоянок, питних медів. Методи аналізу показників якості цукристих виробів (мармеладу, карамелі, пастили, зефіру), шоколаду та

	шоколадних виробів. Методи аналітичного контролю крафтового хліба, хлібобулочних, макаронних, кулінарних борошняних виробів
Як можна користуватися набутими знаннями і уміннями (компетентність)	Можна критично оцінювати та приймати конкретні рішення при розробці проектів харчових крафтових виробництв і підготовки до затвердження проектної документації з урахуванням вимог нормативних документів і сучасних підходів до функціонування систем забезпечення закладу, раціональної організації виробництва продукції, ефективній інноваційній діяльності з використанням сучасних систем автоматизованого проектування.
Очікувані результати навчання	Розробляти проекти та технологічні процеси крафтових виробництв; вміти обирати та втілювати новітні технології виробництва харчових продуктів; знати принципи і засоби організації виробничого процесу у просторі будівлі; розуміти порядок взаємодії учасників проекту під час роботи над ним
Інформаційне забезпечення	1. Мазаракі А.А. Проектування закладів ресторанного господарства. Підручник. Мазаракі А.А., Шаповал С.Л., Григоренко О.М., та ін.. К.: КНТЕУ 2017. 357с. 2. Мазаракі А. А Устаткування закладів ресторанного господарства / Навч. посіб. Київ: КНТЕУ, 2016. 437с.
Види навчальних занять (лекції, практичні, семінарські, лабораторні заняття тощо)	Лекції, лабораторні заняття
Вид семестрового контролю	Диференційований залік
Максимальна кількість здобувачів / Мінімальна кількість здобувачів (тільки для мовних та творчих дисциплін)	Без обмежень

Декана хімічного факультету

Світлана КОПТЄВА