

Код та назва дисципліни	1-181-8 Технології крафтових виробництв
Рекомендується для галузі знань (спеціальності, освітньої програми)	Для усіх галузей знань
Кафедра (зазначити офіційний шифр)	Кафедра харчових технологій (КТХ)
П.І.П. НПП (за можливості)	
Рівень ВО	Перший (бакалаврський)
Курс (на якому буде викладатись)	Без обмежень
Мова викладання	українська
Пререквізити (передумови вивчення дисципліни)	Ефективність засвоєння змісту дисципліни значно підвищиться, якщо студент попередньо опанував матеріали таких дисциплін як: «Технологія галузі», «Товарознавство», «Харчові технології», «Стандартизація, сертифікація, метрологія», «Аналіз харчових продуктів», «Екологія», «Промислова мікробіологія»
Що буде вивчатися	Загальні поняття та нормативна документація для проектування технологічного процесу крафтових виробництв; характеристика і принципи роботи крафтових виробництв з випуску різних видів харчових продуктів; організація виготовлення якісної, безпечної, конкурентоспроможної харчової продукції на крафтових виробництвах; визначення потужності та підбір технологічного устаткування
Чому це цікаво/треба вивчати	Крафтове виробництво, пропонує не масовий товар створений на конвеєрі, 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.
Чому можна навчитися (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
Як можна користуватися набутими знаннями і уміннями (компетентності)	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.
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. 3. Просторове розміщення виробничого процесу. — Режим доступу: http://ebooktime.net/book_56_glava_9_1.6.html . 4. Технічний та організаційний розвиток підприємства. — Режим доступу: do.gendocs.ru/docs/index-117368.html .
Види навчальних занять (лекції, практичні, семінарські, лабораторні заняття тощо)	Лекції, лабораторні заняття
Вид семестрового контролю	Диференційний залік
Максимальна кількість здобувачів	Без обмежень для проведення лекцій; 10 осіб на одну підгрупу для проведення лабораторних занять у спеціалізованій лабораторії
Мінімальна кількість здобувачів (тільки для мовних та творчих дисциплін)	-