

Код та назва дисципліни	1-181-1-05 Технології крафтових виробництв
Рекомендується для галузі знань (спеціальності, освітньої програми)	Для усіх галузей знань
Кафедра	Кафедра харчових технологій
П.І.П. НПП (за можливості)	Доцентка Кондратюк Наталія Вячеславівна
Рівень ВО	Перший (бакалаврський)
КУРС, семестр (в якому буде викладатись)	Без обмежень
Мова викладання	українська
Пререквізити (передумови вивчення дисципліни)	Немає
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 конвейері, 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 (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.
Інформаційне забезпечення	<ol style="list-style-type: none"> 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	Диференційований залік
Максимальна кількість здобувачів	Лекції – необмежена (враховано очно-дистанційну форму навчання) Лабораторні заняття – не більше 10 осіб для виконання лабораторних робіт у спеціалізованій лабораторії хімічного факультету
Мінімальна кількість здобувачів (тільки для мовних та творчих дисциплін)	-