

**ЛЬВІВСЬКИЙ ДЕРЖАВНИЙ УНІВЕРСИТЕТ ФІЗИЧНОЇ КУЛЬТУРИ  
ІМЕНІ ІВАНА БОБЕРСЬКОГО**



**Силабус курсу**

**КРАФТОВІ ТЕХНОЛОГІЇ**

**Освітній ступінь:** магістр

**Галузь знань:** 24 „Сфера обслуговування”

**Спеціальність:** 241 „Готельно-ресторанна справа”

**Освітня програма:** Готельно-ресторанна справа

**Рік підготовки – 2, семестр – 3**

**Обсяг курсу – 4 кредити (120 годин, з них 20 – лекції, 20 – практичні заняття)**

**Керівники курсу:**

канд.техн. наук, доцент кафедри готельно-ресторанного бізнесу

Іжевська Оріся Петрівна;

завідувач кафедри готельно-ресторанного бізнесу, професор

Паска Марія Зіновіївна

**Контактна інформація:**

моб. тел.: +380962817695, e-mail: orisyaiz@ukr.net

**Опис дисципліни**

Метою викладання навчальної дисципліни «Крафтові технології» є формування у студентів фундаментальних знань, вмінь та навичок стосовно наукових та практичних підходів до крафтових технологій продукції харчування в умовах закладів ресторанного господарства. Під час вивчення дисципліни студенти зможуть ознайомитися не лише з особливостями технологічного процесу виробництва крафтової продукції у сфері готельно-ресторанного бізнесу, а й здобути навички і вміння самостійно планувати і виконувати розробки крафтових технологій харчових продуктів, опанувати шляхи і методи виробництва крафтової продукції харчування з урахуванням вимог створення продукції високої якості, визначеної харчової і біологічної цінності, енергоємності.

**Зміст курсу**

Теми	Результати навчання	Оцінювання
1. Крафтові технології - перспективи та асортимент виробництва. Асортимент крафтової продукції, перспективи його розвитку.	Знати поняття «крафтові технології». Вміти характеризувати технологічні властивості основної і додаткової сировини. Знати особливості та складові технологічного процесу виробництва і реалізації крафтової харчової продукції. Вміти організувати виробництво і технологічний контроль на міні виробництвах.	Практична робота, тестування
2. Крафтові технології	Знати асортимент ковбасних виробів. Знати	Практична

<p>м'ясних продуктів в умовах закладів ресторанного господарства. Технологія виробництва ковбас. Технологія м'ясних продуктів із шматкового м'яса.</p>	<p>виробництво варених ковбас. Знати технологічні процеси при виробництві напівкопчених ковбас. Знати виробництво сирокоччених ковбас. Знати особливості виробництва сиров'ялених ковбас. Вади ковбасних виробів. Знати класифікація та асортимент м'ясних продуктів із шматкового м'яса. Знати вимоги до сировини для виготовлення продуктів із шматкового м'яса. Вміти засолювати сировину для виготовлення продуктів із шматкового м'яса. Вміти формувати вироби. Вміти термічно обробляти вироби із шматкового м'яса. Вміти підготувати продукцію до реалізації.</p>	<p>робота, тестування</p>
<p>3. Крафтові технології виробництва пива та квасу.</p>	<p>Знати особливості роботи поточкових ліній пивоварного виробництва. Знати особливості роботи поточкових ліній виробництва квасу. Знати характеристику крафтових технологій виробництва пива та квасу.</p>	<p>Практична робота, тестування</p>
<p>4. Крафтові технології переробки та використання фруктово-ягідної та овочевої сировини</p>	<p>Знати характеристику фруктово-ягідної, овочевої сировини та продуктів їх переробки. Вміти зберігати і підготовляти до виробництва. Знати особливості переробки фруктово-ягідної та овочевої сировини в умовах ресторанного закладу. Вміти організувати технологічний контроль. Вміти оцінювати якість. Вміти зберігати і підготовляти сировину до виробництва.</p>	<p>Практична робота, тестування</p>
<p>5. Крафтові технології молочних продуктів в умовах закладів ресторанного господарства.</p>	<p>Знати технологію виробництва холодних десертів. Знати асортимент холодних десертів. Знати технологію виробництва морозива. Знати особливості виробництва холодних десертів в умовах ресторанного закладу. Вміти організувати технологічний контроль.</p>	<p>Практична робота, тестування</p>
<p>6. Крафтові технології виробництва хлібобулочних, кондитерських та кулінарних виробів</p>	<p>Знати загальну характеристику пекарень. Знати вимоги до приміщень та обладнання. Знати асортимент борошняних виробів на міні виробництвах. Знати технології виробництва хлібобулочних виробів. Знати технології виробництва борошняних кондитерських виробів та напівфабрикатів. Знати технології виробництва кулінарних борошняних виробів.</p>	<p>Практична робота, тестування</p>
<p>7. Технології виготовлення заморожених тістових напівфабрикатів</p>	<p>Знати особливості технології відкладеної випічки. Знати технологію «Готове формування». Знати технологію «Готові до вистоювання». Знати технологію «Готове до випічки». Знати технологію «PPF» - вистоювання заморожених тістових напівфабрикатів. Знати технологію «Часткове випікання».</p>	<p>Практична робота, тестування</p>
<p>8. Технологія виробництва оздоблювальних напівфабрикатів</p>	<p>Знати класифікацію та асортимент оздоблювальних напівфабрикатів. Знати технологічні процеси приготування</p>	<p>Практична робота, тестування</p>

	оздоблювальних напівфабрикатів. Знати загальні вимоги до напівфабрикатів та начинок. Знати технології оздоблювальних напівфабрикатів. Знати технологію виробництва кремів.	
--	----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	--

## Рекомендована література

### Основна:

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.
2. Кравченко М. Ф. Теоретичні основи харчових технологій : навч. посіб. / М.Ф. Кравченко, А.В. Антоненко. – Київ : Київ. нац. торг.-екон. ун-т, 2011. – 515 с.
3. Технологія морозива : навч. посіб. / І. І. Бартковський, Г. Є. Поліщук, Т. Є. Шарахматова, Л. Л. Туровська, І. С. Гудз. – Київ, 2014 – 248 с.
4. Сухенко Ю. Г., Поліщук Г. Є., Р. Й. Раманаускас, Шингарева Т.І. Технологія сиру : підручник / за ред. проф. Ю.Г. Сухенка. – 2-ге вид., перероб. і доп. – Київ : ІНК ОС, 2018. – 412 с.
5. Загальні технології харчових виробництв: підруч. За науковою редакцією проф. М. М. Калакури та проф. Л. Ф. Романенко / В.А. Домарецький, П.Л. Шиян, М.М. Калакура, Л.Ф. Романенко та ін. – Київ : Університет «Україна», 2012. – 814 с.
3. Безпека харчування: сучасні проблеми : посіб.-довід. / уклад. : А. В. Бабюк, О. В. Макарова, М. С. Рогозинський, Л. В. Романів, О. Є. Федорова. – Чернівці : Книги - XXI, 2005. – 456 с.
2. Паска М. З. Технологія тваринних жирів : навч.-метод. посіб. / Паска М. З. – Львів : ЛКТ ЛНУВМ та БТ ім. С. З. Гжицького, 2010. – 135 с.
3. Паска М. З. Технологія маргаринів та промислових жирів / М. З. Паска, І. М. Демидов, О. І. Жук. – Львів : Сполом, 2013. – 187 с.
4. Іжевська О. Технологія продукції ресторанного господарства : навч. посіб. / Оріся Іжевська. – Львів : ЛДУФК ім. Івана Боберського, 2020. – 380 с.
5. Устаткування закладів ресторанного господарства : методичні вказівки до виконання практичних робіт для студентів спеціальності 241 «Готельно-ресторанна справа» денної та заочної форми навчання / уклад. О. П. Іжевська – Львів : ЛДУФК ім. Івана Боберського, 2020. – 64 с.
6. Гігієна харчування з основами нутриціології : підручник : у 2 кн. / Т. І. Аністратенко, Т. М. Білко, О. В. Благодарова та ін.; за ред. проф. В. І. Ципріяна. – Київ : Медицина, 2007. – Кн. 1. – 528 с.
7. Екотрофологія. Основи екологічно безпечного харчування. Навчальний посібник / Т.М. Димань, М.М. Барановський, Г.О. Білявський, О.В. Власенко, Л.В. Мороз. – Київ : Лібра, 2006. – 304 с.
8. Литвиненко Т.К. Новітні технології обслуговування у сфері ресторанного бізнесу / Т.К. Литвиненко – Київ, 2011. – 215 с.
9. Траверсе Г.М. Основи лікувального харчування дітей раннього віку / Г.М. Траверсе, С.М.Цвіренко, О.В. Горішна. – Полтава : Верстка, 2003. – 156 с.

10. Харчування людини / Т.М. Димань, М.М. Барановський, М.С. Ківа та ін.: за ред. Т.М. Димань. – Біла Церква, 2005. – 300 с.

#### Допоміжна:

1. Паска М. З. Сучасні аспекти формування крафтових продуктів у ресторанній справі / Паска М. З., Графська О. І., Кулик О. М. // International scientific and practical conference. – Prague, 2020. – Р. 76–80.

2. Паска М. З. Інноваційні аспекти розробки нових видів делікатесних продуктів спеціального призначення / М. З. Паска, О. В. Радзімовська, М. Бурак // Наукові проблеми харчових технологій та промислової біотехнології в контексті Євроінтеграції : тези ІХ Міжнар. наук.-техн. конф. – Київ : НУХТ, 2020. – С. 119–221.

3. Паска М. З. Інновації екоупаковки для закладів ресторанного господарства / Паска М. З., Маслійчук О. Б. // Ресурсо- та енергоощадні технології виробництва і пакування харчової продукції – основні засади її конкурентоздатності : матеріали ІХ Міжнар. спеціалізованої наук.- практ. конф.(10 грудня 2020 р. м. Київ ). – Київ, 2020. – С. 94–95.

4. Паска М. З. Дослідження харчової цінності м'яса, отриманого від бугайців поліської м'ясної породи різних типів вищої нервової діяльності / Паска М. З. // Технологический аудит и резервы производства. – 2015. – № 3(3). – С. 47–51.

5. Паска М. Потенціал автентичних делікатесних м'ясних продуктів у контексті гастрономічного туризму / Марія Паска, Лариса Баль-Прилипко // Проблеми активізації рекреаційно-оздоровчої діяльності населення : матеріали ХІІ Міжнар. наук.-практ. конф. (23–24 квітня 2020 р., м. Львів). – Львів, 2020. – С. 283–287.

6. Паска М. З. Техно-новини ресторанного бізнесу / Паска М. З., Куцмида А. Т. // Новації в технології та обладнанні готельноресторанних, харчових і переробних виробництв : матеріали міжнар. наук.-практ. інтернет-конф. (24 листоп. 2020 р.). – Мелітополь, 2020. – С. 230–233.

7. Паска М. З. Функціонально-технологічні показники люпинового борошна та дивосилу в контексті виробництва м'ясних напівфабрикатів / Паска М.З., Маслійчук О. Б. // Вчені записки ТНУ ім. В. І. Вернадського. Серія: Технічні науки. – 2020. – Т. 31 (70), ч. 2, № 2. – С. 136–142.

8. Баль-Прилипко Л. В. Удосконалення технології паштетних консервів із білоквісними наповнювачами / Баль-Прилипко Л. В., Паска М. З., Рябовол М. В. // Продовольчі ресурси. – 2020. – Т. 8, № 15. – С. 6–14.

9. Джумига А. Збагачення хлібобулочних виробів концентратами харчових волокон / Андріана Джумига, Оріся Іжевська // День студентської науки: зб. матеріалів щоріч. студ. наук. конф. - Львів : ЛДУФК, 2019. - С. 246-248. <http://repository.ldufk.edu.ua/handle/34606048/23030>

10. Сорока В. Дослідження впливу теплової обробки на фізико-хімічні показники, амінокислотний та жирнокислотний склад сметанно-рослинних соусів / Василь Сорока, Оріся Іжевська // День студентської науки: зб. матеріалів щоріч. студ. наук. конф. - Львів : ЛДУФК, 2019. - С. 258-260. <http://repository.ldufk.edu.ua/handle/34606048/23032>

11. Іжевська О. П. Млинці оздоровчої дії для закладів ресторанного господарства в умовах сучасності / О. П. Іжевська, Я. Р. Косінова, І. В. Козяр // Технічні науки і технології. – 2020. – № 2(20). – С. 269–277. DOI: 10.25140/2411-5363-2020-2(20)-269-277

12. Повшик С. Перспективні напрямки розширення асортименту булочних виробів з функціональними властивостями для ЗРГ / С. Повшик, О. Іжевська // Сучасні тенденції розвитку індустрії гостинності: Міжнар. наук.-практ. конф. – Львів : ЛДУФК імені Івана Боберського, 2020. – С. 176–178.

13. Петрюк Р. Цикорій – цінна сировина для збагачення хлібобулочних виробів функціональними властивостями / О. Петрюк, Р. Вовчок, О. Іжевська // Сучасні тенденції розвитку індустрії гостинності: Міжнар. наук.-практ. конф. – Львів : ЛДУФК імені Івана Боберського, 2020. – С. 174–175.

14. Іжевська О. Визначення органолептичних показників соковмісних напоїв на основі насіння чіа / О. Іжевська, А. Моргуненко, Ю. Люлько // Сучасні тенденції розвитку індустрії гостинності: Міжнар. наук.-практ. конф. – Львів : ЛДУФК імені Івана Боберського, 2020. – С. 168–170.

15. Paska M. Microstructural studies of improved meat chopped semi-finished products / Maria Paska, Olga Masliichuk // Technology audit and production reserves. – 2017. – № 3/3(35). – P. 39–44.

### **Політика курсу**

Політика щодо дедлайнів та перескладання: Практичні роботи, які здаються із порушенням термінів без поважних причин, оцінюються на нижчу оцінку (60% від можливої максимальної кількості балів за вид діяльності). Перескладання (дострокове складання) курсу загалом відбувається з дозволу деканату за наявності поважних причин.

Політика щодо академічної доброчесності: Списування під час заліку заборонене. Мобільні пристрої дозволяється використовувати лише під час он-лайн опитування та виконання практичних робіт. У конспектах самопідготовки до семінарських занять необхідно вказувати джерела отримання інформації.

Політика щодо відвідування: Відвідування занять є одним із компонентів оцінювання, адже дає змогу отримати максимальний бал за усі види робіт. У випадку проведення навчальних екскурсій їх відвідування оцінюється як окремий вид роботи. За об'єктивних причин (наприклад, хвороба, працевлаштування, міжнародне стажування) навчання може відбуватись в он-лайн формі за погодженням із керівником курсу.

### **Оцінювання**

Поточний контроль здійснюється під час проведення практичних та занять в усній та письмовій формах. Максимальний сумарний бал за результатами поточного оцінювання – 100 (певна кількість балів за кожен із 8 тем). Для допуску до підсумкового контролю необхідно набрати не менше 61 бала.

Підсумковий контроль – залік (в письмовій формі). Всього за курс – 100 балів.