

МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ
Донецький національний університет економіки і торгівлі
імені Михайла Туган-Барановського

ЗАТВЕРДЖЕНО
на засіданні кафедри технологій в
ресторанному господарстві, готельно-
ресторанної справи та підприємництва
Протокол № 1 від 28 серпня 2023 р.
Завідувач кафедри
_____ О. А. Ніколайчук

РОБОЧА ПРОГРАМА ДИСЦИПЛІНИ
«НАУКОВІ ОСНОВИ КОНСТРУЮВАННЯ КРАФТОВОЇ ПРОДУКЦІЇ»

Ступінь: магістр

Кількість кредитів ЄКТС 5

Розробник: Сімакова О.О.
доцент, к.т.н.

2023 – 2024 навчальний рік

1. Опис дисципліни

Найменування показників	Характеристика дисципліни денна/заочна форма навчання
Обов'язкова (для студентів освітньої програми «назва освітньої програми») / вибіркова дисципліна	Обов'язкова дисципліна (ОП «Ресторанні технології»)
Семестр (осінній / весняний)	осінній
Кількість кредитів	5
Загальна кількість годин	150
Кількість модулів	1
Лекції, годин	28 / 8
Практичні / семінарські, годин	28 / 8
Лабораторні, годин	-
Самостійна робота, годин	94 / 134
Тижневих годин для денної форми навчання:	
аудиторних	4
самостійної роботи студента	6,7
Вид контролю	залік

2. Програма дисципліни

Мета вивчення дисципліни полягає у поглибленні і розширенні теоретичних знань з наукових основ конструювання крафтової продукції.

Завдання дисципліни полягає у набутті теоретичної і практичної підготовки здобувачів ВО у сфері наукових основ конструювання крафтової продукції; формуванні вмінь та навичок: використання знань щодо значення технологічного процесу у створенні нової продукції, технологічних властивостей харчових інгредієнтів, характеристики процесу розробки крафтової продукції з сировини тваринного та рослинного походження; обґрунтування параметрів та апаратурного оформлення технологічних процесів виробництва крафтової продукції в умовах ресторанного бізнесу, опрацювання асортименту та вміння підбирати і використовувати сучасні добавки: збагачувачі, поліпшувачі, барвники тощо; дослідження шляхів підвищення харчової і біологічної цінності крафтової продукції.

Предмет: особливості конструювання крафтової продукції з сировини тваринного та рослинного походження.

Зміст дисципліни розкривається в темах:

1. Значення технологічного процесу у конструюванні крафтової продукції, технологічні властивості харчових інгредієнтів.
2. Наукова характеристика процесу конструювання крафтової продукції.
3. Характеристика технологічних властивостей основної і додаткової сировини, особливості та складові технологічного процесу виробництва і реалізації крафтових м'ясних делікатесів і крафтових ковбас.

4. Наукові основи виробництва рибних делікатесів (використання методу «аквапоніка» у вирощуванні риби, технологія холодного та гарячого копчення, виробництво білкової ікри в умовах ресторанного бізнесу).
5. Виробництво крафтових сирів, морозива.
6. Крафтове виробництво хлібобулочних та макаронних виробів в умовах ресторанного бізнесу.
7. Особливості та складові технологічного процесу виробництва і реалізації крафтових технологій цукрових та шоколадних виробів.
8. Крафтове виробництво спиртних напоїв (наливки, настоянки, лікери, біттери), пива.
9. Крафтове виробництво напоїв бродіння (сидри, питні меди), безалкогольних ферментованих напоїв (квас, комбуча, рисовий гриб) тощо.

3. Структура дисципліни

Назви змістових модулів і тем	Кількість годин (денна форма навчання)				
	усього	у тому числі			
		лекц.	пр./сем.	лаб.	СРС
1	2	3	4	5	6
Змістовий модуль 1. Наукові основи конструювання крафтової продукції з сировини тваринного походження					
Тема 1. Значення технологічного процесу у конструюванні крафтової продукції, технологічні властивості харчових інгредієнтів.	18	4	4		10
Тема 2. Наукова характеристика процесу конструювання крафтової продукції	14	2	2		10
Тема 3. Характеристика технологічних властивостей основної і додаткової сировини, особливості та складові технологічного процесу виробництва і реалізації крафтових м'ясних делікатесів і крафтових ковбас	18	4	4		10
Тема 4. Наукові основи виробництва рибних делікатесів (використання методу «аквапоніка» у вирощуванні риби, технологія холодного та гарячого копчення, виробництво білкової ікри в умовах ресторанного бізнесу)	14	2	2		10
Тема 5. Виробництво крафтових сирів, морозива	14	4	4		10
Разом за змістовим модулем 1	82	16	16		50
Змістовий модуль 2. Наукові основи конструювання крафтової продукції з сировини рослинного походження					
Тема 5. Крафтове виробництво хлібобулочних та макаронних виробів в умовах ресторанного бізнесу	20	4	4		12
Тема 6. Особливості та складові	20	4	4		12

технологічного процесу виробництва і реалізації крафтових технологій цукрових та шоколадних виробів					
Тема 7. Крафтове виробництво спиртних напоїв (наливки, настоянки, лікери, біттери), пива	14	2	2		10
Тема 8. Крафтове виробництво напоїв бродіння (сидри, питні меди), безалкогольних ферментованих напоїв (квас, комбуча, рисовий гриб) тощо	14	2	2		10
Разом за змістовим модулем 2	68	12	12		44
Усього годин	150	28	28		94

4. Теми семінарських/практичних/лабораторних занять

№ з/п	Вид та тема семінарського заняття	Кількість годин
1	Харчова комбінаторика в розробках нових видів і форм харчових продуктів нового покоління	2
2	Розробка продуктів заданого складу і структури, комплексна оцінка їх якості	2
3	Розробка рецептур багатокомпонентних харчових продуктів із заданими властивостями	2
4	Особливості та складові технологічного процесу виробництва і реалізації крафтових м'ясних делікатесів	2
5	Особливості та складові технологічного процесу виробництва і реалізації крафтових ковбас	2
6	Наукові основи виробництва рибних делікатесів	2
7	Виробництво крафтових сирів в умовах ресторанного бізнесу	2
8	Виробництво крафтового морозива в умовах ресторанного бізнесу	2
9	Крафтове виробництво хлібобулочних виробів в умовах ресторанного бізнесу	2
10	Крафтове виробництво макаронних виробів в умовах ресторанного бізнесу	2
11	Особливості та складові технологічного процесу виробництва і реалізації крафтових технологій цукрових виробів	2
12	Особливості та складові технологічного процесу виробництва і реалізації крафтових технологій шоколадних виробів	2
13	Крафтове виробництво спиртних напоїв (наливки, настоянки, лікери, біттери), пива	2
14	Крафтове виробництво напоїв бродіння (сидри, питні меди), безалкогольних ферментованих напоїв (квас, комбуча, рисовий гриб) тощо	2
Всього		28

5. Розподіл балів, які отримують студенти

Відповідно до системи оцінювання знань студентів ДонНУЕТ, рівень сформованості компетентностей студента оцінюються у впродовж семестру (100 балів).

Оцінювання студентів протягом семестру (очна форма навчання)

№ теми семінарського/практичного заняття	Аудиторна робота				Позааудиторна робота	Сума балів
	Тестові завдання	Ситуаційні завдання, задачі, л/р	Обговорення теоретичних питань теми	ПМК	Завдання для самостійного виконання	
Змістовий модуль 1						
Тема 1		2	1,5			
Тема 2		2	1,5			
Тема 3		2	1,5			
Тема 4		2	1,5		10	
Тема 5		2	1,5			
Тема 6		2	1,5			
Тема 7		2	1,5			
Тема 8		2	1,5	15		
Разом за змістовим модулем 1		16	12	15	10	53
Змістовий модуль 2						
Тема 9		2	2			
Тема 10		2	1,5			
Тема 11		2	1,5			
Тема 12		2	1,5		10	
Тема 13		2	1,5			
Тема 14		2	1,5	15		
Разом за змістовим модулем 2		12	10	15	10	47
Усього годин		28	22	30	20	100

Оцінювання студентів протягом семестру (заочна форма навчання)

Поточне тестування та самостійна робота			Сума в балах
Змістовий модуль 1	Змістовий модуль 2	Індивідуальне завдання	100
40	40	20	

Загальне оцінювання результатів вивчення дисципліни

Для виставлення підсумкової оцінки визначається сума балів, отриманих за результатами складання змістових модулів. Оцінювання здійснюється за допомогою шкали оцінювання загальних результатів вивчення дисципліни (модулю).

Оцінка		
100-бальна шкала	Шкала ЄКТС	Національна шкала
90-100	A	5, «відмінно»
80-89	B	4, «добре»
75-79	C	
70-74	D	3, «задовільно»
60-69	E	
35-59	FX	2, «незадовільно»
0-34	F	