

АНОТАЦІЯ ДИСЦИПЛІНИ

«Технології крафтових виробництв» Ступінь «Магістр»

Кількість кредитів ECTS	Семестр
5	2

1) Мета опанування дисципліни: формування системи знань з крафтових технологій виробництва харчової продукції з сировини тваринного та рослинного походження.

2) Завдання: оволодіння професійними знаннями, навичками та вміннями щодо кулінарної обробки основної та додаткової сировини, обґрунтування параметрів та апаратурного оформлення технологічних процесів виробництва крафтової продукції в умовах ресторанного бізнесу.

3) Перелік компетенцій, яких набуде студент після опанування дисципліни:

Знання і розуміння: Знання крафтових технологій виробництва харчової продукції з сировини тваринного та рослинного походження. Розуміння параметрів та апаратурного оформлення технологічних процесів виробництва крафтової продукції в умовах ресторанного бізнесу.

Застосування знань і розуміння:

Уміння володіти професійними знаннями, навичками та вміннями щодо кулінарної обробки основної та додаткової сировини. Уміння володіти крафтовими технологіями виробництва харчової продукції з сировини тваринного та рослинного походження. Уміння обґрунтовувати параметри та апаратурне оформлення технологічних процесів виробництва крафтової продукції в умовах ресторанного бізнесу.

4) Зміст дисципліни розкривається в темах:

Змістовий модуль 1. Крафтові технології виробництв харчової продукції з сировини тваринного походження.

Тема 1. Поняття «крафтові виробництва». Асортимент крафтової харчової продукції, перспективи його розвитку.

Тема 2. Характеристика технологічних властивостей основної і додаткової сировини, особливості та складові технологічного процесу виробництва і реалізації крафтових м'ясних делікатесів і крафтових ковбас.

Тема 3. Крафтові технології виробництва рибних делікатесів (використання методу «аквапоніка» у вирощуванні риби, технологія холодного та гарячого копчення, виробництво білкової ікри).

Тема 4. Технології виробництва крафтових сирів, морозива.

Змістовий модуль 2. Крафтові технології виробництв харчової продукції з сировини рослинного походження.

Тема 5. Крафтові технології виробництва хлібобулочних та макаронних виробів.

Тема 6. Особливості та складові технологічного процесу виробництва і реалізації крафтових технологій цукрових та шоколадних виробів.

Тема 7. Крафтове виробництво спиртних напоїв (наливки, настоянки, лікери, біттери), пива.

Тема 8. Крафтове виробництво напоїв бродіння (сидри, питні меди), безалкогольних ферментованих напоїв (квас, комбуча, рисовий гриб) тощо.

5) Викладацький склад:

Сімакова О.О., доцент кафедри ТРГГРСП, к. т. н.