

ОПИС ВИБІРКОВОГО ОСВІТНЬОГО КОМПОНЕНТА

Назва освітнього компонента	Крафтові технології в галузі харчування
Факультет	Природничо-математичної та технологічної освіти
Кафедра	Професійної освіти та технологій за профілями
ПІБ НПП або ПП, науковий ступінь, вчене звання (за наявності)	Гвоздецька Юлія Василівна, кандидат педагогічних наук
Рівень (рівні) вищої освіти	бакалавр
Загальний обсяг освітнього компонента	4 кредитів ЄКТС / 120 годин
Семестр (семестри) вивчення	III курс 6 семестр
Форма підсумкового контролю	залік
Мова викладання	українська
Форми здобуття освіти та розподіл годин	Денна: лекції – 20 годин; практичні/семінарські/лабораторні – 20 годин; самостійна робота – 80 годин. Заочна: 8/8/104.
Коротка анотація та мета	Дисципліна присвячена сучасним крафтовим технологіям виробництва харчової продукції, особливостям використання локальної, натуральної та сезонної сировини, створенню продуктів із вираженою автентичністю та індивідуальними споживними властивостями. Мета дисципліни — формування здатності розробляти, технологічно реалізовувати та оцінювати крафтову харчову продукцію з урахуванням сучасних тенденцій харчування, регіональної специфіки,
Компетентності та/або результати навчання, що формуються або поглиблюються	здатність аналізувати сучасні тенденції розвитку крафтового виробництва; здатність характеризувати та обґрунтовано добирати локальну, сезонну й натуральну сировину; уміння розробляти рецептури крафтової харчової продукції; здатність обґрунтовувати технологічні параметри виробництва; уміння підбирати технологічне

	обладнання та інвентар відповідно до особливостей крафтового виробництва; здатність застосовувати традиційні та інноваційні технологічні прийоми; уміння оцінювати органолептичні, фізико-хімічні та інші показники якості готової продукції; здатність забезпечувати харчову безпеку крафтових продуктів; уміння адаптувати традиційні рецептури до сучасних вимог споживачів; здатність розробляти нові види крафтової продукції з урахуванням концепції закладу або підприємства; здатність оцінювати конкурентоспроможність та споживчу привабливість крафтового продукту; уміння презентувати та обґрунтовувати технологічні рішення.
Пререквізити / рекомендований рівень підготовки	ресторанна справа; санітарія та гігієна; технологія виробництва кулінарної продукції; основи безпеки харчових продуктів; інформаційні технології; товаровознавства харчових продуктів.
Мінімальна та максимальна чисельність групи	5 осіб/10 осіб