

Код та назва дисципліни українською мовою/ Назва дисципліни англійською мовою	<b>1-181-1-05 Технології крафтових виробництв/ Craft technologies</b>
Рекомендується для галузі знань ( <i>спеціальності, освітньої програми</i> )	Для усіх галузей знань
Кафедра ( <i>вказати повну назву кафедри</i> )	Кафедра харчових технологій
П.І.П. НПП ( <i>за можливості</i> )	Доцентка Кондратюк Наталія Вячеславівна
Рівень ВО	Перший (бакалаврський)
КУРС, семестр ( <i>в якому буде викладатись</i> )	
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.
Чого можна навчатися ( <i>результати навчання</i> )	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 вміннями ( <i>компетентність</i> )	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	1. Мазаракі А.А. Проектування закладів ресторанного господарства. Підручник. Мазаракі А.А., Шаповал С.Л., Григоренко О.М., та ін.. К.: КНТЕУ 2017. 357с. Мазаракі А. А Устаткування закладів ресторанного господарства / Навч. посіб. – Київ: КНТЕУ, 2016. 437с.
Види навчальних занять ( <i>лекції, практичні, семінарські, лабораторні заняття тощо</i> )	Лекції, лабораторні заняття
Вид семестрового контролю	Диференційований залік
Максимальна кількість здобувачів на семестр	
Мінімальна кількість здобувачів ( <i>тільки для мовних, творчих дисциплін, за необхідності</i> )	

В.о.декана факультету \_\_\_\_\_

Світлана КОПТЄВА