



**Міністерство освіти і науки України**  
**ДЕРЖАВНИЙ БІОТЕХНОЛОГІЧНИЙ УНІВЕРСИТЕТ**  
**Факультет переробних і харчових виробництв**  
**Кафедра харчових технологій в ресторанній індустрії**

# **Технології крафтових виробництв**

**Методичні вказівки**  
**для самостійного вивчення дисципліни**

**для здобувачів першого (бакалаврського) рівня вищої освіти**  
**денної та заочної форм навчання**  
**спеціальності 181 «Харчові технології»**  
**ОПШ «Харчові технології в ресторанній індустрії»**

**Харків**  
**2023**

Міністерство освіти і науки України  
ДЕРЖАВНИЙ БІОТЕХНОЛОГІЧНИЙ УНІВЕРСИТЕТ  
Факультет переробних і харчових виробництв  
Кафедра харчових технологій в ресторанній індустрії

# **Технології крафтових виробництв**

Методичні вказівки  
для самостійного вивчення дисципліни

для здобувачів першого (бакалаврського) рівня вищої освіти денної  
та заочної форм навчання  
спеціальності 181 «Харчові технології»  
ОПП «Харчові технології в ресторанній індустрії»

Затверджено рішенням  
Науково-методичної ради  
факультету переробних і  
харчових виробництв  
Протокол № 1 від  
25 жовтня 2023 р.

Харків  
2023  
2

УДК

Схвалено на засіданні кафедри харчових технологій в ресторанній індустрії  
Протокол № 5 від 23 жовтня 2023 р.

**Рецензент:**

**С.Б. Омельченко**, к.т.н., доцент кафедри харчових технологій в ресторанній індустрії Державного біотехнологічного університету

Технології крафтових виробництв: методичні вказівки для самостійного вивчення дисципліни для здобувачів першого (бакалаврського) рівня вищої освіти денної та заочної форм навчання спеціальності 181 Харчові технології / укладачі: Діхтярь А.М., Черемська Т.В., Андрєєва С.С; ДБТУ. Харків: 2023. 25 с.

Методичні вказівки для самостійного вивчення дисципліни «Технології крафтових виробництв» містять опис, програму та структуру викладання навчальної дисципліни для денної та заочної форм навчання здобувачів першого (бакалаврського) рівня вищої освіти спеціальності 181 «Харчові технології». Представлені загальні рекомендації з організації самостійної роботи, надано запитання для самоперевірки та список рекомендованої літератури.

Методичні вказівки адресовані здобувачам спеціальності 181 «Харчові технології» та виробникам крафтової продукції.

УДК

**Відповідальні за випуск** Діхтярь А.М., к.т.н., доц.  
Черемська Т.В., к.т.н., доц.  
Андрєєва С.С., к.т.н., доц.

© Діхтярь А.М., Черемська Т.В.,  
Андрєєва С.С. укладачі, 2023  
© Державний біотехнологічний  
університет, 2023

## ЗМІСТ

Вступ.....	5
1. Мета, завдання та очікуваний результат самостійної роботи.....	6
2. Програма навчальної дисципліни.....	8
3. Розподіл навчального часу за темами та формами аудиторних занять і самостійної роботи .....	10
4. Рекомендації до самостійного вивчення тем дисципліни.....	12
5. Перелік тем для самостійної роботи.....	13
6. Запитання для самоперевірки.....	21
7. Рекомендована література.....	23

## ВСТУП

Дисципліна «Технології крафтових виробництв» для здобувачів ступеня вищої освіти бакалавр за спеціальністю 181 «Харчові технології» освітньо-професійної програми «Харчові технології в ресторанній індустрії» займає важливе місце в системі підготовки фахівців галузі ресторанної індустрії, оскільки забезпечує формування у майбутнього фахівця комплексу необхідних знань та практичних навичок з крафтових технологій виробництва харчової продукції з сировини рослинного та тваринного походження.

Самостійна робота є одним з найважливіших компонентів освітнього процесу, що передбачає інтеграцію різних видів індивідуальної та колективної навчальної діяльності, яка здійснюється як під час аудиторних, поза аудиторних занять, без участі викладача, так і під його безпосереднім керівництвом.

Основними завданнями самостійної роботи студентів є засвоєння в повному обсязі основної освітньої програми, формування здатності брати на себе відповідальність, самостійно вирішувати проблему, знаходити конструктивні рішення і вихід із проблемних ситуацій. Вона дозволяє опанувати навички навчальної, наукової й професійної діяльності, сприяє поглибленню й розширенню знань, пробудженню інтересу до пізнавальної діяльності, оволодінню прийомами процесу пізнання, розвитку пізнавальних здібностей.

Успішне вивчення дисципліни «Технології крафтових виробництв» за рахунок поєднання різних методів навчання, в тому числі організації самостійної та індивідуальної роботи, дає можливість студентам досягти наступних програмних результатів навчання за спеціальністю 181 «Харчові технології»:

- знати і розуміти основні концепції та тренди розвитку ресторанної індустрії, теоретичні та практичні проблеми в галузі харчових технологій;
- проводити пошук та обробку науково-технічної інформації з різних джерел та застосовувати її для вирішення конкретних технічних і технологічних завдань в ресторанній індустрії;
- знати наукові основи технологічних процесів харчових виробництв та закономірності фізико-хімічних, біохімічних і мікробіологічних перетворень основних компонентів продовольчої сировини під час технологічного перероблення;
- організовувати, контролювати та управляти технологічними процесами переробки продовольчої сировини у харчові продукти, у тому числі із застосуванням технічних засобів автоматизації і систем керування;
- вміти розробляти або удосконалювати технології харчових продуктів підвищеної харчової цінності з врахуванням світових тенденцій розвитку галузі
- вміти проектувати нові та модернізувати діючі підприємства, заклади ресторанного господарства, цехи, виробничі дільниці із застосуванням систем автоматизованого проектування та програмного забезпечення
- обирати сучасне обладнання для технічного оснащення нових або реконструйованих підприємств (цехів), закладів ресторанної індустрії, знати принципи його роботи та правила експлуатації, складати апаратурно-

технологічні схеми виробництва харчових продуктів запроектованого асортименту

– підвищувати ефективність виробництва шляхом впровадження ресурсоощадних та конкурентоспроможних технологій, аналізувати стан і динаміку попиту на харчові продукти

– здійснювати технологічні, технічні, економічні розрахунки в рамках розроблення та виведення харчових продуктів на споживчий ринок, вести облік витрат матеріальних ресурсів.

## **1 МЕТА, ЗАВДАННЯ ТА ОЧІКУВАНИЙ РЕЗУЛЬТАТ САМОСТІЙНОЇ РОБОТИ**

Метою дисципліни «Технології крафтових виробництв» є формування комплексу необхідних знань та практичних навичок з крафтових технологій виробництва харчової продукції з сировини рослинного та тваринного походження.

Основними завданнями вивчення дисципліни «Технології крафтових виробництв» є:

– вивчення сучасних тенденції розвитку харчової промисловості та ресторанної індустрії;

– розуміння основ крафтових технологій з урахуванням сегментації ринку;

– опанування технологічними процесами виробництва крафтової харчової продукції як цілісними технологічними системами з різним ступенем деталізації окремих її складових (підсистем);

– розуміння основних принципів моделювання технологічного процесу виробництва харчової продукції в умовах закладів ресторанної індустрії та міні виробництв.

У результаті вивчення навчальної дисципліни студент повинен **знати**:

– сучасний стан виробництва та асортимент крафтової продукції;

– основи технологій крафтових виробництв харчової продукції;

– технологічні процеси виробництва крафтової харчової продукції;

– принципи моделювання технологічного процесу виробництва харчової продукції в умовах закладів ресторанної індустрії та міні виробництв;

– інноваційні технології і інтенсифікацію процесів виробництва харчової продукції.

**вміти**:

– формувати і генерувати власні ідеї з виробництва крафтової продукції із врахуванням сучасних трендів;

– самостійно здійснювати вибір сировини в межах конкретних крафтових технологій харчових продуктів;

– самостійно впроваджувати інноваційні технології та оптимізувати

технологічні процеси з врахуванням принципів ресурсозаощадження та інтенсифікації технологічних процесів;

- самостійно приймати обґрунтовані технологічні рішення під час удосконалення існуючих та розробки нових продуктів харчування, на основі розуміння сутності перетворень основних компонентів продовольчої сировини впродовж технологічного процесу;

- підвищувати ефективність функціонування закладів ресторанної індустрії шляхом застосування інноваційних підходів в організації їхньої діяльності, наукового обґрунтування вибору технологічного устаткування, джерел енергозабезпечення, сировинної бази тощо;

- здатність моделювати технологічний процес виробництва крафтової продукції в умовах закладів ресторанної індустрії та міні-виробництв.

У результаті засвоєння дисципліни у здобувачів вищої освіти будуть сформовані наступні компетентності:

- знання і розуміння предметної області та професійної діяльності;

- здатність вчитися і оволодівати сучасними знаннями;

- навички використання інформаційних та комунікаційних технологій;

- здатність до пошуку та аналізу інформації з різних джерел;

- здатність впроваджувати у виробництво технології харчових продуктів на основі розуміння сутності перетворень основних компонентів продовольчої сировини впродовж технологічного процесу;

- здатність управляти технологічними процесами з використанням технічного, інформаційного та програмного забезпечення;

- здатність забезпечувати якість і безпеку продукції на основі відповідних стандартів та у межах систем управління безпечністю харчових продуктів під час їх виробництва і реалізації

- здатність розробляти нові та удосконалювати існуючі харчові технології з врахуванням принципів раціонального харчування, ресурсозаощадження та інтенсифікації технологічних процесів;

- здатність обирати та експлуатувати технологічне обладнання, складати апаратурно-технологічні схеми виробництва харчових продуктів;

- здатність підвищувати ефективність виробництва, впроваджувати сучасні системи менеджменту.

Самостійна робота над питаннями дисципліни базується на основі поєднання різних форм навчання та повинна систематично контролюватися та корегуватися викладачем шляхом проведення консультацій, круглих столів тощо.

## 2 ПРОГРАМА НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ

### **Тема 1. Вступ. Загальні відомості про технології крафтових виробництв**

Сучасний стан виробництва крафтової продукції, перспективи його розвитку.

Характеристика та вибір основної та допоміжної сировини, особливості та складові технологічного процесу виробництва і реалізації крафтової харчової продукції.

Загальні принципи розробки технології крафтової продукції та основи проектування міні-виробництв.

### **Тема 2. Технології крафтових виробництв м'ясної продукції в умовах закладів ресторанної індустрії та міні-підприємств**

Сучасний стан виробництва та асортимент крафтової м'ясної продукції.

Основи технологій крафтових виробництв м'ясної продукції.

Технологічні процеси виробництва крафтової м'ясної продукції як цілісні технологічні системи з різним ступенем деталізації окремих її складових (підсистем).

Моделювання технологічного процесу виробництва м'ясної продукції в умовах закладів ресторанної індустрії та міні-виробництв.

Інноваційні технології і інтенсифікація процесів виробництва крафтових м'ясних продуктів.

### **Тема 3. Технології крафтових виробництв рибної продукції та нерибних продуктів моря в умовах закладів ресторанної індустрії та міні підприємств**

Сучасний стан виробництва та асортимент крафтової рибної продукції та нерибних продуктів моря.

Основи технологій крафтових виробництв рибної продукції та нерибних продуктів моря.

Технологічні процеси виробництва крафтової рибної продукції та нерибних продуктів моря як цілісні технологічні системи з різним ступенем деталізації окремих її складових (підсистем).

Моделювання технологічного процесу виробництва рибної продукції та нерибних продуктів моря в умовах закладів ресторанної індустрії та міні виробництв.

Інноваційні технології і інтенсифікація процесів виробництва крафтової рибної продукції та нерибних продуктів моря.

### **Тема 4. Технології крафтових виробництв хліба, хлібобулочних, макаронних та кулінарних виробів із борошна в умовах закладів ресторанної індустрії та міні-підприємств**

Сучасний стан виробництва та асортимент крафтового хліба, хлібобулочних, макаронних та кулінарних виробів із борошна.

Основи технологій крафтових виробництв хліба, хлібобулочних, макаронних та кулінарних виробів із борошна.

Технологічні процеси виробництва крафтового хліба, хлібобулочних,



макаронних та кулінарних виробів із борошна як цілісні технологічні системи з різним ступенем деталізації окремих її складових (підсистем).

Моделювання технологічного процесу виробництва хлібобулочних, борошняних кондитерських та кулінарних виробів із борошна в умовах закладів ресторанної індустрії та міні-виробництв.

Інноваційні технології і інтенсифікація процесів виробництва крафтового хліба, хлібобулочних, макаронних та кулінарних виробів із борошна.

#### **Тема 5. Технології крафтових виробництв молочних продуктів в умовах закладів ресторанної індустрії та міні-підприємств**

Сучасний стан виробництва та асортимент крафтових молочних продуктів.

Основи технологій крафтових виробництв молочних продуктів.

Технологічні процеси виробництва крафтових молочних продуктів як цілісні технологічні системи з різним ступенем деталізації окремих її складових (підсистем).

Моделювання технологічного процесу виробництва крафтових молочних продуктів в умовах закладів ресторанної індустрії та міні-виробництв.

Інноваційні технології і інтенсифікація процесів виробництва крафтових молочних продуктів.

#### **Тема 6. Технології крафтових виробництв харчової продукції на основі рослинної сировини в умовах закладів ресторанної індустрії та міні підприємств**

Сучасний стан виробництва та асортимент фруктовано-ягідної, овочевої сировини та продуктів їх переробки.

Основи технологій крафтових виробництв харчової продукції на основі рослинної сировини.

Технологічні процеси виробництва крафтової харчової продукції на основі рослинної сировини як цілісні технологічні системи з різним ступенем деталізації окремих її складових (підсистем).

Моделювання технологічного процесу виробництва харчової продукції на основі рослинної сировини в умовах закладів ресторанної індустрії та міні-виробництв.

Інноваційні технології і інтенсифікація процесів виробництва харчової продукції на основі рослинної сировини.

#### **Тема 7. Технології крафтових виробництв алкогольних, слабоалкогольних та безалкогольних напоїв в умовах закладів ресторанної індустрії та міні-підприємств**

Сучасний стан виробництва та асортимент алкогольних, слабоалкогольних та безалкогольних напоїв.

Основи технологій крафтових виробництв алкогольних, слабоалкогольних та безалкогольних напоїв.

Технологічні процеси виробництва крафтових алкогольних, слабоалкогольних та безалкогольних напоїв як цілісні технологічні системи з різним ступенем деталізації окремих її складових (підсистем).

Моделювання технологічного процесу виробництва алкогольних, слабоалкогольних та безалкогольних напоїв в умовах закладів ресторанної

індустрії та міні-виробництв.

Інноваційні технології і інтенсифікація процесів виробництва алкогольних, слабоалкогольних та безалкогольних напоїв.

### **Тема 8. Технології крафтових виробництв кондитерської продукції в умовах закладів ресторанної індустрії та міні-підприємств**

Сучасний стан виробництва та асортимент кондитерської продукції.

Основи технологій крафтових виробництв кондитерської продукції.

Технологічні процеси виробництва крафтової кондитерської продукції як цілісні технологічні системи з різним ступенем деталізації окремих її складових (підсистем).

Моделювання технологічного процесу виробництва кондитерської продукції в умовах закладів ресторанної індустрії та міні-виробництв.

Інноваційні технології і інтенсифікація процесів виробництва кондитерської продукції.

## **3 РОЗПОДІЛ НАВЧАЛЬНОГО ЧАСУ ЗА ТЕМАМИ ТА ФОРМАМИ АУДИТОРНИХ ЗАНЯТЬ І САМОСТІЙНОЇ РОБОТИ**

Структурний план навчальної дисципліни «Технології крафтових виробництв» представлено в табл. 3.1.

Таблиця 3.1 – Структурний план навчальної дисципліни «Технології крафтових виробництв»

Види занять та форми контролю		Обсяг дисципліни за навчальним планом		У тому числі по семестрам	
				денна форма навчання	заочна форма навчання
		кредитів	годин	√	√
Всього годин по плану		4	120	120	120
у т.ч. аудиторних		1,5	44	44	14
самостійних		2,5	76	76	106
Із аудиторних: лекцій		0,5	16	16	8
лабораторних		1,0	28	28	6
Модуль 1. Змістовний модуль 1 (заліковий кредит)	1	4	120	120	120
Контрольна робота		-	-	-	-
Курсовий проект (робота)		-	-	-	-
Залік				*	*

Умови зарахування здобувачів освіти: згідно з навчальним планом.

Розподіл навчального часу за темами та формами самостійної роботи дисципліни «Технології крафтових виробництв» представлено в табл. 3.2.

Таблиця 3.2 – Розподіл навчального часу дисципліни для студентів денної та заочної форми навчання

Розділ дисципліни	Теми та завдання для самостійного вивчення	Кількість годин	Форма звітності та контролю
Технології крафтових виробництв	Фундаментальні основи технологій крафтових виробництв харчової продукції	2	Реферат, презентація-Доповідь
	Сучасні тренди в технологіях крафтових виробництв	1	
	Нормативно-правові засади застосування крафтових технологій в закладах ресторанного господарства	1	
	Концептуальні рішення на крафтових виробництвах	1	
	Основні вимоги до крафтових виробництв	1	
	Матеріально-технічне забезпечення виробничого процесу при виробництві крафтових продуктів	1	
	Вимоги до приміщень та технічного обладнання	1	
	Удосконалення існуючих та розробки нових продуктів харчування, на основі розуміння сутності перетворень основних компонентів продовольчої сировини впродовж технологічного процесу	1	
	Технологічний аудит крафтової продукції закладів ресторанної індустрії	1	
	Технологія крафтових м'ясних консервів	8	
	Технологія крафтових рибних консервів	10	
	Технологія крафтового виробництва кулінарних виробів на основі борошна	10	
	Технологія крафтових холодних десертів. Технологія крафтових твердих сирів. Технологія крафтових сирів з пліснявою. Технологія крафтового виробництва масла вершкового	10	
	Технологія крафтових маринуваних консервованих плодів та овочів. Технологія крафтового виробництва олії	8	

Розділ дисципліни	Теми та завдання для самостійного вивчення	Кількість годин	Форма звітності та контролю
	та твердих жирів з рослинної сировини.		
Технології крафтових виробництв	Технологія крафтових плодово-ягідних безалкогольних напоїв (лимонади, морси). Технологія крафтових спиртних напоїв (наливки, настоянки). Технологія крафтових безалкогольних ферментованих напоїв	10	
	Технологія крафтового виробництва халви.		Реферат, презентація- доповідь
	Технологія крафтового виробництва льодяників.	10	
<b>Разом:</b>		<b>76</b>	

Головною запорукою успішної самостійної підготовки для студентів є системність роботи з різними інформаційними джерелами протягом всього навчального процесу. Важливо при цьому також уважно опанувати матеріали лекцій дисципліни, відрізняючи поточні лекції від проблемних, ввідні від заключних.

Самостійне тестування необхідне для самоперевірки власного рівня знань. Для цього пропонуються тести.

Підготовка до заліку передбачає самостійне опрацювання студентами всіх розділів та тем дисципліни. Водночас враховується вся інформація та знання, що отримані з базової, додаткової літератури, Internet, спостережень та висновків лабораторних робіт.

#### **4 РЕКОМЕНДАЦІЇ ДО САМОСТІЙНОГО ВИВЧЕННЯ ТЕМ ДИСЦИПЛІНИ**

Відповідно до основних вимог організації освітнього процесу самостійна робота студентів є однією з основних форм організації оволодіння навчальним матеріалом у вільний від обов'язкових навчальних занять час.

Самостійна робота студентів включає:

- опрацювання теоретичних основ лекційного матеріалу;
- вивчення окремих тем або питань, що передбачено для самостійного опрацювання.

Самостійна робота за темами дисципліни передбачає самостійне опрацювання матеріалу з використанням методичного забезпечення дисципліни, рекомендованої літератури, фонду законодавчого та інструктивного матеріалу, самостійне тестування та підготовку до заліку.

## 5 ПЕРЕЛІК ТЕМ ДЛЯ САМОСТІЙНОЇ РОБОТИ

З метою більш ефективного засвоєння інформації за дисципліною та перевірки одержаних знань рекомендуємо перелік завдань до освоєння, питання для самоперевірки та перелік ключових слів з даної теми.

### **Тема 1. Фундаментальні основи технологій крафтових виробництв харчової продукції**

*Завдання до освоєння теми:*

Характеристика та принципи роботи крафтових виробництв з випуску різних видів харчових продуктів

Дослідження закономірностей формування асортименту крафтової харчової продукції, визначення перспектив його розвитку

Основні етапи виробництва крафтової продукції

Організація виготовлення якісної, безпечної, конкурентоспроможної харчової продукції на крафтових виробництвах

Крафтовий бізнес як розвинений сектор мікро-підприємництва.

*Ключові слова:* крафтовий продукт, міні-виробництво, процес розроблення крафтового продукту

Рекомендована література: [1, 3, 4, 5, 7].

### **Тема 2. Сучасні тренди в технологіях крафтових виробництв**

*Завдання до освоєння теми:*

Сучасні тренди виробництва харчової продукції.

Проблеми існування крафтової продукції на ринку.

Спектри розвитку крафтового виробництва.

Брендинг та крафтові технології харчових виробництв: стратегічний аспект

*Ключові слова:* крафтовий продукт, тренди, брендинг, спектри розвитку

Рекомендована література: [1, 3, 4, 5, 7].

### **Тема 3. Нормативно-правові засади застосування крафтових технологій в закладах ресторанного господарства**

*Завдання до освоєння теми:*

Нормативно-правові документи, які регламентують розроблення та виробництво крафтової продукції.

Закон України «Про основні принципи та вимоги до безпечності та якості харчової продукції» (в редакції Закону № 1602-VII від 22.07.2014 р.).

ДСТУ 3946:2018 Система розроблення і поставлення продукції на виробництво. Продукція харчова. Настанови щодо розроблення і поставлення на виробництво нових та новітніх харчових продуктів.

Закон України «Про інформацію для споживачів щодо харчової продукції» (документ 2639-VIII від 06.12.2018 р., введений в дію 06.08.2019 р.).

Закон України № 1024-ХІІ «Про захист прав споживачів».

Державний класифікатор продукції та послуг (ДКПП, також ДК 016:2010).  
ДСТУ-Н 1.3:2015. Технічні умови України. настанови щодо розроблення.

Стандарт Організації України (СОУ) КЗПС 74.9-02568182-003:2016  
Технічні умови України. Настанови щодо типової побудови, викладання, оформлення, позначення, прийняття та надання чинності.

Стандарт Організації України 10-37:945:2013 Порядок розроблення, узгодження, затвердження ТІ та РЦ. Вимоги до змісту та оформлення.

Наказ Мінекономіки України № 210 від 25.09.2000 р. «Про Порядок розробки та затвердження технологічної документації на фірмові страви, кулінарні та борошняні кондитерські вироби у закладах ресторанного господарства».

Наказ МОЗ України № 368 від 13.05.2013 «Державні гігієнічні правила і норми «Регламент максимальних рівнів окремих забруднюючих речовин у харчових продуктах».

СП 1042-73 Санітарні правила організації технологічних процесів і гігієнічні вимоги до виробничого устаткування.

Захист інтелектуальної власності.

*Ключові слова:* крафтовий продукт, реєстрація, експлуатаційний дозвіл, міні виробництво, процес розроблення крафтового продукту, закон, Державний класифікатор продукції та послуг

Рекомендована література: [1, 3, 4, 5, 7].

#### **Тема 4. Концептуальні рішення на крафтових виробництвах**

*Завдання до освоєння теми:*

Стратегія та менеджмент розроблення крафтової продукції.

Ризики, які мають місце під час виробництва крафтової продукції.

Створення концептуального проекту.

*Ключові слова:* крафтовий продукт, міні виробництво, процес розроблення крафтового продукту

Рекомендована література: [1, 3, 4, 5, 7].

#### **Тема 5. Основні вимоги до крафтових виробництв**

*Завдання до освоєння теми:*

Вимоги до організації виробничого процесу.

Вимоги до якості і безпечності крафтових харчових продуктів.

Вимоги до маркування крафтових харчових продуктів.

Вимоги до реклами крафтових харчових продуктів.

*Ключові слова:* крафтовий продукт, міні виробництво, якість та безпечність харчового продукту, маркування, реклама

Рекомендована література: [1, 3, 4, 5, 7].

**Тема 6. Матеріально-технічне забезпечення виробничого процесу при виробництві крафтових продуктів. Вимоги до приміщень та технічного обладнання**

*Завдання до освоєння теми:*

Моделювання технологічного процесу виробництва крафтової продукції в умовах міні-виробництв.

Інтенсифікація процесів виробництва крафтової продукції.

Основні принципи організації роботи окремих підрозділів підприємства, координування їх взаємодії та взаємозв'язків.

Вимоги до приміщень та матеріально-технічного забезпечення підприємств.

Сучасні види обладнання для крафтових підприємств.

*Ключові слова:* крафтовий продукт, міні-виробництво, процес розроблення крафтового продукту

Рекомендована література: [1, 3, 4, 5, 7].

**Тема 7. Удосконалення існуючих та розробки нових продуктів харчування, на основі розуміння сутності перетворень основних компонентів продовольчої сировини впродовж технологічного процесу**

*Завдання до освоєння теми:*

Інноваційні технології і інтенсифікація процесів виробництва крафтової продукції.

Основні технологічні рішення при отриманні інноваційного продукту.

Проблеми впровадження інновацій у виробництво.

Інноваційні напрями сучасної упаковки харчових продуктів.

*Ключові слова:* крафтовий продукт, міні-виробництво, процес розроблення крафтового продукту

Рекомендована література: [1, 3, 4, 5, 7].

**Тема 8. Технологічний аудит крафтової продукції закладів ресторанної індустрії**

*Завдання до освоєння теми:*

Способи перевірки технологічного стану підприємств.

Методи оцінки запроваджених технологій і виробничих потужностей підприємств.

Основні етапи технологічного аудиту.

Принципи системи НАССР та настанови, щодо її застосування.

*Ключові слова:* аудит, моніторинг, критичні межі, коригувальні дії,

Рекомендована література: [1, 3, 4, 5, 7].

## **Тема 9. Технологія крафтових м'ясних консервів**

*Завдання до освоєння теми:*

Сучасний стан виробництва та асортимент крафтових м'ясних консервів.

Основи технологій крафтових виробництв м'ясних консервів.

Технологічні процеси виробництва крафтових м'ясних консервів, як цілісних технологічних систем з різним ступенем деталізації окремих її складових (підсистем).

Моделювання технологічного процесу виробництва крафтових м'ясних консервів в умовах міні-виробництв.

Інноваційні технології і інтенсифікація процесів виробництва крафтових м'ясних консервів.

*Ключові слова:* крафтові м'ясні консерви, консерви м'ясні натуральні; консерви м'ясні шинкові; консерви м'ясні субпродуктові й паштетні; консерви м'ясні фаршеві; консерви м'ясні дитячого і дієтичного харчування; консерви з м'яса птиці та кролів; консерви м'ясо-рослинні, стерилізація, пастеризація.

Рекомендована література: [2, 6, 8, 10, 11].

## **Тема 10. Технологія крафтових рибних консерв**

*Завдання до освоєння теми:*

Сучасний стан виробництва та асортимент крафтових рибних консервів.

Основи технологій крафтових виробництв рибних консервів.

Технологічні процеси виробництва крафтових рибних консервів, як цілісних технологічних систем з різним ступенем деталізації окремих її складових (підсистем).

Моделювання технологічного процесу виробництва крафтових рибних консервів в умовах міні-виробництв.

Інноваційні технології і інтенсифікація процесів виробництва крафтових рибних консервів.

*Ключові слова:* крафтова рибна продукція та нерибних продуктів моря, консерви рибні натуральні; консерви рибні делікатесні; консерви рибні субпродуктові й паштетні; консерви м'ясні фаршеві рибні консерви, консерви рибо-рослинні, стерилізація, пастеризація.

Рекомендована література: [1, 3, 4, 5, 7, 13].

## **Тема 11. Технологія крафтового виробництва кулінарних виробів на основі борошна**

*Завдання до освоєння теми:*

Сучасний стан виробництва та асортимент крафтових кулінарних виробів на основі борошна.

Основи технологій крафтових виробництв кулінарних виробів на основі борошна.

Технологічні процеси виробництва крафтових кулінарних виробів на основі борошна, як цілісної технологічної системи з різним ступенем деталізації



окремих її складових (підсистем).

Моделювання технологічного процесу виробництва крафтових кулінарних виробів на основі борошна в умовах закладів ресторанної індустрії та міні-виробництв.

Інноваційні технології і інтенсифікація процесів виробництва крафтових кулінарних виробів на основі борошна.

*Ключові слова:* крафтові кулінарні вироби із борошна, заморожені тістові напівфабрикати, пельмені, вареники, млинці, млинчики, оладки, налисники, галушки, локшина.

Рекомендована література: [2, 6, 8, 10, 11].

## **Тема 12. Технологія крафтових холодних десертів.**

*Завдання до освоєння теми:*

Сучасний стан виробництва та асортимент крафтових молочних холодних десертів.

Основи технологій крафтових виробництв молочних холодних десертів.

Технологічні процеси виробництва крафтових молочних холодних десертів як цілісної технологічної системи з різним ступенем деталізації окремих її складових (підсистем).

Моделювання технологічного процесу виробництва крафтових молочних холодних десертів в умовах закладів ресторанної індустрії та міні-виробництв.

Інноваційні технології і інтенсифікація процесів виробництва крафтових молочних холодних десертів.

*Ключові слова:* крафтові молочні продукти, молочні холодні десерти, морозиво, чизкейк, трайфл, функціональні молочні холодні десерти

Рекомендована література: [2, 6, 8, 10, 11].

## **Тема 13. Технологія крафтових твердих сирів**

*Завдання до освоєння теми:*

Сучасний стан виробництва та асортимент крафтових твердих сирів.

Основи технологій крафтових виробництв твердих сирів.

Технологічні процеси виробництва крафтових твердих сирів як цілісної технологічної системи з різним ступенем деталізації окремих її складових (підсистем).

Моделювання технологічного процесу виробництва крафтових твердих сирів в умовах закладів ресторанної індустрії та міні-виробництв.

Інноваційні технології і інтенсифікація процесів виробництва крафтових твердих сирів.

*Ключові слова:* крафтові молочні продукти, твердий сир, екстра тверді сири, Пармеджано Реджано, Чеддер, Грана Падано, Канталь, Грюер, напівтверді сири, Гауда, Пекоріно, Комте, Качіокавало, Проволоне, Раклет, тіло сири, фермент, закваска, визрівання

Рекомендована література: [2, 6, 8, 10, 11].

#### **Тема 14. Технологія крафтових сирів з пліснявою.**

*Завдання до освоєння теми:*

Сучасний стан виробництва та асортимент крафтових сирів з пліснявою.

Основи технологій крафтових виробництв сирів з пліснявою.

Технологічні процеси виробництва крафтових сирів з пліснявою як цілісної технологічної системи з різним ступенем деталізації окремих її складових (підсистем).

Моделювання технологічного процесу виробництва крафтових сирів з пліснявою в умовах закладів ресторанної індустрії та міні-виробництв.

Інноваційні технології і інтенсифікація процесів виробництва крафтових сирів з пліснявою.

*Ключові слова:* крафтові молочні продукти, сир з пліснявою, тіло сира, фермент, закваска, визрівання, сир із блакитною пліснявою, Рокфор, Стілтон, Дор Блю, слизеві сири, Лімбург, Реблюшон, Таледжіо, сир з поверхневою білою пліснявою, Камамбер, Томе де фльор, Брі

Рекомендована література: [2, 6, 8, 10, 11].

#### **Тема 15. Технологія крафтового виробництва масла вершкового**

*Завдання до освоєння теми:*

Сучасний стан виробництва та асортимент крафтового масла вершкового.

Основи технологій крафтових виробництв масла вершкового.

Технологічні процеси виробництва крафтового масла вершкового як цілісної технологічної системи з різним ступенем деталізації окремих її складових (підсистем).

Моделювання технологічного процесу виробництва крафтового масла вершкового в умовах закладів ресторанної індустрії та міні виробництв.

Інноваційні технології і інтенсифікація процесів виробництва крафтового масла вершкового.

*Ключові слова:* крафтові молочні продукти, масло вершкове, жирність масла, виробництво масла збиванням, виробництво масла перетворенням високожирних вершків

Рекомендована література: [2, 6, 8, 10, 11].

#### **Тема 16. Технологія крафтових маринованих консервованих плодів та овочів**

*Завдання до освоєння теми:*

Сучасний стан виробництва та асортимент крафтових маринованих консервованих плодів та овочів.

Основи технологій крафтових виробництв маринованих консервованих плодів та овочів.

Технологічні процеси виробництва крафтових маринованих консервованих плодів та овочів як цілісної технологічної системи з різним ступенем деталізації окремих її складових (підсистем).

Моделювання технологічного процесу виробництва крафтових маринованих консервованих плодів та овочів в умовах закладів ресторанної індустрії та міні-виробництв.

Інноваційні технології і інтенсифікація процесів виробництва крафтових маринованих консервованих плодів та овочів.

*Ключові слова:* крафтові мариновані консервовані плоди та овочі, маринування, стерилізація, маринад

Рекомендована література: [1, 3, 4, 5, 7, 13].

### **Тема 17. Технологія крафтового виробництва олії та твердих жирів з рослинної сировини**

*Завдання до освоєння теми:*

Сучасний стан виробництва та асортимент крафтової жирової продукції.

Основи технологій крафтових виробництв олії та твердих жирів з рослинної сировини.

Технологічні процеси виробництва крафтової олії та твердих жирів з рослинної сировини як цілісної технологічної системи з різним ступенем деталізації окремих її складових (підсистем).

Моделювання технологічного процесу виробництва крафтової олії та твердих жирів з рослинної сировини в умовах міні-виробництв.

Інноваційні технології і інтенсифікація процесів виробництва крафтової олії та твердих жирів з рослинної сировини.

*Ключові слова:* крафтова жирова продукція, олія, жир, екстракція, функціональні харчові жири

Рекомендована література: [1, 3, 4, 5, 7, 13].

### **Тема 18. Технологія крафтових плодово-ягідних безалкогольних напоїв (лимоначи, морси)**

*Завдання до освоєння теми:*

Сучасний стан виробництва та асортимент плодово-ягідних безалкогольних напоїв.

Основи технологій крафтових виробництв плодово-ягідних безалкогольних напоїв.

Технологічні процеси виробництва крафтових плодово-ягідних безалкогольних напоїв як цілісної технологічної системи з різним ступенем деталізації окремих її складових (підсистем).

Моделювання технологічного процесу виробництва плодово-ягідних безалкогольних напоїв в умовах закладів ресторанної індустрії та міні-виробництв.

Інноваційні технології і інтенсифікація процесів виробництва плодово-ягідних безалкогольних напоїв.

*Ключові слова:* крафтові плодово-ягідні безалкогольні напої, лимонад,

морс, плодово-ягідний напівфабрикат, освітлені плодово-ягідні натуральні соки, концентровані соки, натуральні плодово-ягідні сиропи, екстракти

Рекомендована література: [1, 5, 6, 8, 10, 11].

### **Тема 19. Технологія крафтових спиртних напоїв (наливки, настоянки)**

*Завдання до освоєння теми:*

Сучасний стан виробництва та асортимент спиртних напоїв.

Основи технологій крафтових виробництв спиртних напоїв.

Технологічні процеси виробництва крафтових спиртних напоїв як цілісної технологічної системи з різним ступенем деталізації окремих її складових (підсистем).

Моделювання технологічного процесу виробництва спиртних напоїв в умовах закладів ресторанної індустрії та міні виробництв.

Інноваційні технології і інтенсифікація процесів виробництва спиртних напоїв.

*Ключові слова:* крафтові спиртні напої, наливки, настоянки, лікери, біттери, пиво, сидр, питний мед

Рекомендована література: [1, 5, 6, 8, 10, 11].

### **Тема 20. Технологія крафтових безалкогольних ферментованих напоїв**

*Завдання до освоєння теми:*

Сучасний стан виробництва та асортимент безалкогольних ферментованих напоїв.

Основи технологій крафтових виробництв безалкогольних ферментованих напоїв.

Технологічні процеси виробництва крафтових безалкогольних ферментованих напоїв як цілісної технологічної системи з різним ступенем деталізації окремих її складових (підсистем).

Моделювання технологічного процесу виробництва безалкогольних ферментованих напоїв в умовах закладів ресторанної індустрії та міні-виробництв.

Інноваційні технології і інтенсифікація процесів виробництва безалкогольних ферментованих напоїв.

*Ключові слова:* крафтові алкогольні, слабоалкогольні та безалкогольні напої, спиртні напої, наливки, настоянки, лікери, біттери, пиво, сидр, питний мед, безалкогольні ферментовані напої, квас, комбуча, рисовий гриб

Рекомендована література: [1, 5, 6, 8, 10, 11].

### **Тема 21. Технологія крафтового виробництва халви**

*Завдання до освоєння теми:*

Сучасний стан виробництва та асортимент халви.

Основи технологій крафтових виробництв халви.

Технологічні процеси виробництва крафтової халви як цілісної

технологічної системи з різним ступенем деталізації окремих її складових (підсистем).

Моделювання технологічного процесу виробництва халви в умовах закладів ресторанної індустрії та міні виробництв.

Інноваційні технології і інтенсифікація процесів виробництва халви.

*Ключові слова:* крафтова кондитерська продукція, халва соняшникова, халва арахісова, халва соєва, халва з насіння кунжуту, карамельна маса, терті маси, соняшникова білкова маса, екстракт мильного кореня

Рекомендована література: [1, 2, 7, 8, 10, 11].

## **Тема 22. Технологія крафтового виробництва льодяників.**

*Завдання до освоєння теми:*

Сучасний стан виробництва та асортимент льодяників.

Основи технологій крафтових виробництв льодяників.

Технологічні процеси виробництва крафтових льодяників як цілісної технологічної системи з різним ступенем деталізації окремих її складових (підсистем).

Моделювання технологічного процесу виробництва льодяників в умовах закладів ресторанної індустрії та міні виробництв.

Інноваційні технології і інтенсифікація процесів виробництва льодяників.

*Ключові слова:* крафтова кондитерська продукція, льодяники, сахаропаточний сироп, карамельна маса

Рекомендована література: [1, 2, 7, 8, 10, 11].

## **6 ЗАПИТАННЯ ДЛЯ САМОПЕРЕВІРКИ:**

1. Що таке крафтовий продукт?
2. У чому полягає відмінність крафтового продукту від продукту промислового виробництва?
3. Назвіть основні етапи виробництва крафтової продукції.
4. Назвіть сучасні тренди в технологіях крафтових виробництв.
5. Які є проблеми існування крафтової продукції на ринку.
6. Вкажіть спектри розвитку крафтового виробництва.
7. Що таке брендинг?
8. Назвіть нормативно-правові документи, які регламентують розроблення та виробництво крафтової продукції.
9. Які існують шляхи захисту інтелектуальної власності крафтового продукту?
10. Що таке концептуальний проект крафтової продукції?
11. Назвіть вимоги до організації виробничого процесу.
12. Назвіть вимоги до якості і безпечності крафтових харчових продуктів.
13. Назвіть вимоги до маркування крафтових харчових продуктів.
14. Назвіть вимоги до реклами крафтових харчових продуктів.

15. У чому полягає інтенсифікація процесів виробництва крафтової продукції?

16. Перерахуйте основні принципи організації роботи окремих підрозділів підприємства, координування їх взаємодії та взаємозв'язків.

17. Які існують вимоги до приміщень та матеріально-технічного забезпечення підприємств?

18. Які існують на сьогоднішній день сучасні види обладнання для крафтових підприємств?

19. Назвіть основні технологічні рішення для отримання інноваційного продукту.

20. Які існують проблеми впровадження інновацій у виробництво.

21. Назвіть інноваційні напрями сучасної упаковки харчових продуктів

22. Які існують способи перевірки технологічного стану підприємств?

23. Назвіть методи оцінки запроваджених технологій і виробничих потужностей підприємств?

24. Назвіть та охарактеризуйте основні етапи технологічного аудиту.

25. Які права та обов'язки є в операторів ринку?

26. Охарактеризуйте сучасний стан виробництва та асортимент крафтових м'ясних консерв.

27. У чому полягає інтенсифікація процесів виробництва крафтових м'ясних консерв.

28. Назвіть інновації у виробництві крафтових м'ясних консервів.

29. Охарактеризуйте сучасний стан виробництва та асортимент крафтової м'ясної продукції.

30. У чому полягає інтенсифікація процесів виробництва крафтової м'ясної продукції.

31. Назвіть інновації у виробництві крафтової м'ясної продукції.

32. Охарактеризуйте сучасний стан виробництва та асортимент крафтової продукції на основі рибної сировини та нерибних продуктів моря.

33. У чому полягає інтенсифікація процесів виробництва крафтової продукції на основі рибної сировини та нерибних продуктів моря.

34. Назвіть шляхи розвитку виробництва крафтової продукції на основі рибної сировини та нерибних продуктів моря.

35. Охарактеризуйте сучасний стан виробництва та асортимент крафтового хліба, хлібобулочних, макаронних та кулінарних виробів із борошна.

36. У чому полягає інтенсифікація процесів виробництва крафтового хліба, хлібобулочних, макаронних та кулінарних виробів із борошна.

37. Назвіть шляхи розвитку виробництва крафтового хліба, хлібобулочних, макаронних та кулінарних виробів із борошна.

38. Охарактеризуйте сучасний стан виробництва та асортимент крафтових молочних продуктів.

39. У чому полягає інтенсифікація процесів виробництва крафтових молочних продуктів.

40. Назвіть шляхи розвитку виробництва крафтових молочних продуктів.

41. Охарактеризуйте сучасний стан виробництва та асортимент крафтової

харчової продукції на основі рослинної сировини.

42. У чому полягає інтенсифікація процесів виробництва крафтової харчової продукції на основі рослинної сировини.

43. Назвіть шляхи розвитку виробництва крафтової харчової продукції на основі рослинної сировини.

44. Охарактеризуйте сучасний стан виробництва та асортимент крафтових алкогольних, слабоалкогольних та безалкогольних напоїв.

45. У чому полягає інтенсифікація процесів виробництва крафтових алкогольних, слабоалкогольних та безалкогольних напоїв.

46. Назвіть шляхи розвитку виробництва крафтових алкогольних, слабоалкогольних та безалкогольних напоїв.

47. Охарактеризуйте сучасний стан виробництва та асортимент крафтової кондитерської продукції.

48. У чому полягає інтенсифікація процесів виробництва крафтової кондитерської продукції.

49. Назвіть шляхи розвитку виробництва крафтової кондитерської продукції.

## РЕКОМЕНДОВАНА ЛІТЕРАТУРА

### Основна:

1. Черевко О.І. Інноваційні технології харчової продукції функціонального призначення: монографія / за ред. О. І. Черевка, М. І. Пересічного. Харків: Харк. держ. ун-т харч. та торгівлі, 2017. 962 с.

2. Ладика В. І., Шильман Л. З., Перцевой Ф. В. та ін. Сучасні технології харчової науки: навч. посіб. Суми: Олді Плюс, 2022. 352 с.

3. Харчові технології: навч. посіб. у 2-х ч. Ч.1 / Ф. В. Перцевий, Н. В. Камсуліна, О. Б. Дроменко, А. М. Діхтярь, О. В. Котляр, С. Б. Омельченко; за заг. ред. Ф. В. Перцевого. Харків-Суми, 2019. 288 с.

4. Харчові технології: навч. посіб. у 2-х ч. Ч.2 / Ф. В. Перцевий, Н. В. Камсуліна, О. Б. Дроменко, А. М. Діхтярь, О. В. Котляр, С. Б. Омельченко; за заг. ред. Ф. В. Перцевого. Харків-Суми, 2020, 208 с.

5. Загальні технології харчової промисловості: навч. посіб. у 2-х ч. Ч.2 / Ф. В. Перцевий, С. Б. Омельченко, О. В. Котляр, А. М. Діхтярь та ін.; за заг. ред. Ф. В. Перцевого. Харків-Суми, 2021, 230 с.

### Допоміжна:

6. Бартковський І. І., Поліщук Г. Є., Шарахматова Т. Є., Туровська Л. Л., Гудз І. С. Технологія морозива: навч. посіб. Київ, 2014. 248 с.

7. Технологія сиру: підручник 2-ге вид., перероб. і доп. / Ю. Г. Сухенко, Г. Є. Поліщук, Р. Й. Раманаускас, Т. І. Шингарева; за ред. Ю. Г. Сухенка. Київ: ІНКОС, 2018. 412 с.

8. Іжевська О. Технологія продукції ресторанного господарства: навч.

посіб. Львів: ЛДУФК ім. Івана Боберського, 2020. 380 с.

9. Vannucci, Erica & Altarriba Bertran, Ferran & Marshall, Justin & Wilde, Danielle. Handmaking Food Ideals: Crafting the Design of Future Food-related Technologies. 2018. 419-422.

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

11. Савченко О. А., Грек О. В., Красуля О. О. Сучасні технології молочних продуктів: підручник. Київ: ЦП «Компринт», 2018. 218 с.

#### **Електронні ресурси:**

12. Крафтове виробництво хлібобулочних, борошняних кондитерських та кулінарних виробів із борошна. URL: <https://palyanytsyabread.com.ua/> (дата звернення 15.12.2022).

13. Школа крафтових і кондитерських виробників. URL: [http://handmade\\_food.tilda.ws/](http://handmade_food.tilda.ws/) (дата звернення 15.12.2022).



Навчальне видання

# Технології крафтових виробництв

Методичні вказівки

для самостійного вивчення дисципліни  
для здобувачів першого (бакалаврського) рівня вищої освіти денної  
та заочної форм навчання  
спеціальності 181 «Харчові технології»  
ОПП «Харчові технології в ресторанній індустрії»

Укладачі:

**ДІХТЯРЬ** Альона Миколаївна  
**ЧЕРЕМСЬКА** Тетяна Володимирівна  
**АНДРЕЄВА** Світлана Сергіївна

План кафедри 2023-2024 н.р., поз. 5.2.

---

Формат 60x84 1/16. Гарнітура Times New Roman.  
Папір для цифрового друку. Друк ризографічний.  
Ум. друк. арк. 1,67. Наклад 100 прим.

---

Державний біотехнологічний університет  
61002, м. Харків, вул. Алчевських, 44