



**Лектори навчальної дисципліни**

**Контактна інформація лектора (e-mail)  
URL ЕНК на навчальному порталі НУБіП України**

## **СИЛАБУС НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ** **«Крафтове виробництво продуктів з рослинної сировини»**

Ступінь вищої освіти – Бакалавр  
Спеціальність 203 Агрономія  
Освітня програма «Агрономія»  
Рік навчання 4, семестр 8  
Форма навчання денна  
Кількість кредитів ЄКТС 5  
Мова викладання українська

Завадська Оксана Володимирівна – кандидат с.-г. наук, доцент  
Гулько Сергій Миколайович – канд. техн. наук, доцент  
кафедра технології зберігання, переробки та стандартизації продукції рослинництва ім. проф. Б.В.Лесика.  
zavadaska@nubip.edu.ua

<https://elearn.nubip.edu.ua/course/view.php?id=2514>

### **ОПИС НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ**

Останніми роками зростає зацікавленість до здорового способу життя, вживання корисних продуктів харчування з високою біологічною цінністю. Організувати виробництво таких продуктів можливо в умовах невеликих, власних підприємств, кількість яких зростає навіть зараз, під час війни. Це дозволить виробляти продукти з доданою вартістю, відійти від експорту сировини, створити нові робочі місця безпосередньо в об'єднаних територіальних громадах, ефективно відновити економіку нашої країни в післявоєнний період. Дисципліна вивчає особливості організації крафтового виробництва харчових продуктів з рослинної сировини та його ефективного ведення в умовах невеликих сільськогосподарських підприємств різних форм власності і господарювання – господарствах у межах об'єднаних територіальних громад, сільськогосподарських виробничих кооперативах, фермерських господарствах, приватних підприємствах, що займаються виробництвом та переробкою продукції рослинництва. Метою вивчення навчальної дисципліни є формування у майбутніх фахівців теоретичних знань і практичних навиків з організації технологічних процесів переробки сировини рослинного походження в умовах невеликих виробництв, виготовлення крафтової конкурентоспроможної продукції з високою харчовою та біологічною цінністю, освоєння ефективних методів консервування, переробки зерна, бульб картоплі, плодоягідної та овочевої продукції, організації контролю за якістю вихідної сировини та готової продукції, розробку технологічних схем в умовах невеликих виробництв. Застосування отриманих знань на практиці сприятиме прийняттю ефективних рішень у питаннях вибору та застосуванню технологій раціонального використання рослинної сировини з метою отримання якісних, унікальних, конкурентоздатних харчових продуктів. Розглядаються різні способи переробки продукції рослинництва, особливості підбору сировини та організація крафтових виробництв хлібобулочних, макаронних виробів, круп, олій, ферментованих, сушених (в'ялених), заморожених продуктів з плодів та овочів.

#### **Компетентності навчальної дисципліни:**

- *інтегральна компетентність (ІК):* здатність розв'язувати складні спеціалізовані задачі та практичні проблеми з агрономії, що передбачає застосування теорій та методів відповідної науки і характеризується комплексністю та невизначеністю умов.

- *загальні компетентності (ЗК):* ЗК 6. Знання та розуміння предметної області та розуміння професійної діяльності. ЗК 7. Здатність застосовувати знання у практичних ситуаціях. ЗК 9. Здатність до пошуку, оброблення та аналізу інформації з різних джерел. ЗК 10. Здатність працювати в команді.

- спеціальні (фахові) компетентності (СК): СК 2. Здатність вирощувати, розмножувати сільськогосподарські культури та здійснювати технологічні операції з первинної переробки і зберігання продукції. СК 4. Здатність застосовувати знання та розуміння фізіологічних процесів сільськогосподарських рослин для розв'язання виробничих технологічних задач. СК 9. Здатність управляти комплексними діями або проектами, відповідальність за прийняття рішень у конкретних виробничих умовах.

### **Програмні результати навчання навчальної дисципліни:**

ПРН 4. Порівнювати та оцінювати сучасні науково-технічні досягнення у галузі агрономії. ПРН 7. Демонструвати знання і розуміння принципів фізіологічних процесів рослин в обсязі, необхідному для освоєння фундаментальних та професійних дисциплін. ПРН 10. Аналізувати та інтегрувати знання із загальної та спеціальної професійної підготовки в обсязі, необхідному для спеціалізованої професійної роботи у галузі агрономії. ПРН 11. Ініціювати оперативне та доцільне вирішення виробничих проблем відповідно до зональних умов. ПРН 15. Планувати економічно вигідне виробництво сільськогосподарської продукції. ПРН 16. Організувати результативні і безпечні умови роботи.

## **СТРУКТУРА НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ**

<b>Тема</b>	<b>Години (лекції/ практик- ні)</b>	<b>Результати навчання</b>	<b>Завдання</b>	<b>Оціню- вання</b>
<b>Модуль 1. Крафтове виробництво продуктів із зернових та технічних культур</b>				
<b>Тема 1.</b> Поняття про крафтове виробництво.	2/2	Знати загальні особливості організації крафтового виробництва продуктів з рослинної сировини.	Виконання та здача ПР 1.	<b>Тема 1 – 7 балів:</b> ПР 1 – 7 балів.
<b>Тема 2.</b> Оцінка хімічного складу зерна ячменю, як сировини для виробництва солоду.	2/2	Порівнювати та оцінювати сучасні науково-технічні досягнення у галузі агрономії та переробки продукції рослинництва.	Виконання та здача ПР 2.	<b>Тема 2 – 7 балів:</b> ПР 2 – 7 балів.
<b>Тема 3.</b> Зберігання зерна ячменю. Технологія виготовлення солоду.	2/2	Знати параметри та режими сушіння солоду, в залежності від його типу. Вміти виготовляти та проводити технохімічний аналіз ячмінного солоду.	Виконання та здача ПР 3 і СР 1.	<b>Тема 3 – 14 балів:</b> ПР 3 – 7 балів; СР 1 – 7 балів.
<b>Тема 4.</b> Пророщування зерна ячменю. Оцінка якості солоду.	2/2	Аналізувати та інтегрувати знання із загальної та спеціальної професійної підготовки в обсязі, необхідному для спеціалізованої професійної роботи у галузі виробництва крафтових продуктів з рослинної сировини.	Виконання та здача ПР 4.	<b>Тема 4 – 7 балів:</b> ПР 4 – 7 балів.
<b>Тема 5.</b> Сушіння, доробка ячменю та контроль солоду.	2/2	Вміти оцінювати якість сої та продуктів її переробки.	Виконання та здача ПР 5.	<b>Тема 5 – 7 балів:</b> ПР 5 – 7 балів.
<b>Тема 6.</b> Технології виробництва крафтових продуктів із насіння сої.	2/2	Розуміти особливості організації міні виробництв макаронних виробів різних видів.	Виконання та здача ПР 6 і СР 2	<b>Тема 6 – 14 балів:</b> ПР 6 – 7 балів; СР – 7 балів.
<b>Тема 7.</b> Крафтове виробництво та оцінка якості макаронних виробів.	2/2		Виконання та здача ПР 7, СР 3.	<b>Тема 7 – 7 балів:</b> ПР 7 – 7 балів; СР 3 – 7 балів.
<b>Написання підсумкової роботи з модуля 1</b>				<b>30</b>
<b>Всього за модуль 1</b>				<b>100</b>

<b>Модуль 2. Крафтове виробництво продуктів із плодів, ягід, овочів та бульб картоплі</b>				
<b>Тема 8.</b> Крафтове виробництво продуктів з бульб картоплі, плодів та овочів в умовах міні підприємств.	2 2	<p>Вміти визначати технологічні показники різних видів плодоягідної сировини, оцінювати придатність її до різних видів переробки.</p> <p>Розуміти практичне застосування різних способів консервування для отримання якісної крафтової продукції з плодів та овочів.</p> <p>Ініціювати оперативне та доцільне вирішення виробничих проблем при виготовленні крафтових продуктів з плодів та овочів відповідно до зональних умов.</p> <p>Розуміти особливості організації крафтових виробництв біологічно-цінної ферментованої, сушеної та консервованої продукції з плодів та овочів.</p> <p>Вміти розраховувати необхідну кількість сировини, тари та допоміжних матеріалів для виробництва крафтових продуктів з плодів та овочів.</p> <p>Планувати економічно вигідне виробництво крафтових продуктів з рослинної сировини.</p> <p>Вміти проводити оцінку якості крафтових продуктів з різних видів плодів та овочів.</p> <p>Розуміти особливості організації крафтових виробництв продуктів з плодів та овочів різних видів в умовах міні підприємств.</p> <p>Організувати результативні і безпечні умови роботи.</p>	Виконання та здача ПР 8.	<b>Тема 8 – 6 балів:</b> ПР 8 – 6 балів.
<b>Тема 9.</b> Плоди та овочі як об'єкти для крафтового виробництва. Способи переробки.	2/2		Виконання та здача ПР 9.	<b>Тема 9 – 6 балів:</b> ПР 9 – 6 балів.
<b>Тема 10.</b> Крафтове виробництво та оцінка якості ферментованої продукції з плодів та овочів.	2/2		Виконання та здача практичної ПР 10 і СР 4.	<b>Тема 10 – 9 балів:</b> ПР 10 – 6 балів; СР 4 – 3 бали.
<b>Тема 11.</b> Крафтове виробництво та оцінка якості сушеної продукції з плодів та овочів.	2/2		Виконання та здача ПР 11 та СР 5.	<b>Тема 11 – 9 балів:</b> ПР 11 – 6 балів; СР 5 – 3 бали.
<b>Тема 12-13.</b> Крафтове виробництво та оцінка якості фрїпсів, пастили, варення, цукатів, желе та натуральних соків.	4/4		Виконання та здача ПР 12 і ПР 13.	<b>Тема 12-13 – 12 балів:</b> ПР 12 – 6 балів; ПР 13 – 6 балів.
<b>Тема 14.</b> Крафтове виробництво консервованої продукції з плодів та овочів.	2/2		Виконання та здача ПР 14 і СР 6.	<b>Тема 14 – 9 балів:</b> ПР 14 – 6 балів; СР 6 – 3 бали.
<b>Тема 15.</b> Особливості виробництва та оцінка якості крафтових продуктів з бульб картоплі та батату.	2/2		Виконання та здача ПР 15 і СР 7.	<b>Тема 15 – 9 балів:</b> ПР 15 – 6 балів; СР 7 – 3 бали.
<b>Написання підсумкової роботи з модуля 2</b>				<b>40</b>
<b>Всього за модуль 2</b>				<b>100</b>
<b>Всього за семестр</b>				<b>70</b>
<b>Екзамен</b>				<b>30</b>
<b>Всього за курс</b>				<b>100</b>

## ПОЛІТИКА ОЦІНЮВАННЯ

<b>Політика щодо дедлайнів та перескладання:</b>	Лабораторні та самостійні роботи, які здаються із порушенням термінів без поважних причин, оцінюються на нижчу оцінку. Перескладання модулів відбувається із дозволу лектора за наявності поважних причин (наприклад, лікарняний).
<b>Політика щодо академічної доброчесності:</b>	Списування під час контрольних, модульних робіт та екзаменів заборонені (в т.ч. із використанням мобільних девайсів). Підготовлені презентації, реферати повинні відображати зміст теми, містити структурований, графічний(табличний) матеріал, мати коректні текстові посилання на використану літературу.
<b>Політика щодо відвідування:</b>	Відвідування занять є обов'язковим. За об'єктивних причин (наприклад, хвороба, міжнародне стажування) навчання може відбуватись індивідуально (в он-лайн формі за погодженням із деканом факультету).

## ШКАЛА ОЦІНЮВАННЯ ЗНАТЬ ЗДОБУВАЧІВ ВИЩОЇ ОСВІТИ

Рейтинг здобувача вищої освіти, бали	Оцінка національна за результати складання екзаменів заліків	
	екзаменів	заліків
90-100	відмінно	зараховано
74-89	добре	
60-73	задовільно	
0-59	незадовільно	не зараховано

## РЕКОМЕНДОВАНІ ДЖЕРЕЛА ІНФОРМАЦІЇ

1. Гігієна та санітарія ресторанного господарства: навч. посіб. / Євлаш В.В. та ін.. Видавництво "Світ Книг", Харків 2019. 245 с.
2. Іжевська О. Технологія продукції ресторанного господарства: навч. посіб. Львів: ЛДУФК ім. Івана Боберського, 2020. 380 с.
1. Подпрятков Г.І., Бобер А.В., Гунько С. М. Переробка продукції рослинництва: Навч. посібник. Київ: НУБіП України, 2023. 580 с.
2. Подпрятков Г.І., Бобер А.В., Ящук Н.О. Технохімічний контроль продукції рослинництва. Навч. посібник. 2-е вид., допов. і перероб. К.: ЦП «Компринт». 2020. 791 с.
3. Сучасні технології харчової науки: навч. посіб. / Ладика В.І. та ін. Суми: Олді Плюс, 2022. 352 с.
4. Технологія зберігання і переробки продукції рослинництва: підручник. [Подпрятков Г.І., Завадська О.В., Бобер А.В., Ящук Н.О.]. Київ: ФОП Ямчинський О.В., 2023. 844 с.
5. Технологія харчових продуктів функціонального призначення : опорний конспект лекцій / уклад. М.І. Пересічний, П.О. Карпенко, С.М. Пересічна, І.М. Грищенко. К. : КНТЕУ, 2019. 144 с.
6. Харчові технології: навч. посіб. у 2-х ч. Ч. 2. / Перцевий Ф.В та ін.; за заг. ред. Ф.В. Перцевого. Харків-Суми, 2020, 208 с.

## Інтернет ресурси

1. Академія сушіння (пастила): [сайт]. URL: <https://dryfoodacademy.com/>
2. Аспекти крафтового виробництва. URL: <http://www.baltijapublishing.lv/omp/index.php/bp/catalog/download/363/9887/20591-1?inline=1>
3. Від безіменного «домашнього» до брендового «крафтового». URL: <http://agro-business.com.ua/agro/idei-trendy/item/20009-vid-bezimennoho-domashnoho-do-brendovoho-kraftovoho.html>
4. Виробництво ферментованої продукції: [електронний підручник]. URL: [http://pidruchniki.com/13570411/tovaroznavstvo/formuvannya\\_yakosti\\_fermentovani\\_h\\_fruktiv\\_ovochiv\\_protseji\\_virobnitstva](http://pidruchniki.com/13570411/tovaroznavstvo/formuvannya_yakosti_fermentovani_h_fruktiv_ovochiv_protseji_virobnitstva)
5. Виробництво "Київського сухого варення": [сайт]. URL: <https://vechirniy.kyiv.ua/news/50212/>
6. Крафтова торбина: [сайт]. URL: <https://agroportal.ua/project/neymovirna-kraftova-korzina>
7. Крафтовий бізнес в Україні: перспективи розвитку: [сайт]. URL: <https://hub.kyivstar.ua/articles/kraftovuj-biznes-v-ukrayini-yaki-ye-perspektyvy-dlya-pidpryemciv>
8. Крафтове виробництво хлібобулочних, борошняних кондитерських та кулінарних виробів із борошна: [сайт]. URL: <https://palyanytsyabread.com.ua>
9. Міністерство цифрової інформації України. Бізнес: [сайт]. URL: <https://thedigital.gov.ua/projects/business>
10. Minecraft для фермера: абетка розвитку дрібнооптового виробництва харчів: [сайт]. URL: <https://agravery.com/uk/posts/show/minecraft-dla-fermera-abetka-rozvitku-dribnooptovogo-virobnictva-harciv>
11. Організація міні-завода з переробки горіха, фундука, ягід шипшини. URL: <https://www.youtube.com/watch?v=iAhu12s8oJw&t=51s>