



## Силабус дисципліни «Крафтові виробництва харчової продукції»

Рівень вищої освіти – перший (бакалаврський)  
Ступінь вищої освіти – бакалавр  
Спеціальність – 181 «Харчові технології»  
Освітньо-професійна програма: «Харчові технології та продовольча безпека»

Кількість кредитів ECTS: 6  
Рік навчання: 2, Семестр: 4  
Мова викладання: українська  
Керівник курсу: к. е. н., доцент Ірина БЕЛОВА  
E-mail: i.belova@wunu.edu.ua

### ОПИС ДИСЦИПЛІНИ

«Крафтові виробництва харчової продукції» — вибіркова дисципліна циклу професійної підготовки бакалавра за ОПП «Харчові технології та продовольча безпека» спеціальності 181 «Харчові технології».

Мета курсу — сформувати у здобувачів цілісну систему знань, умінь і практичних навичок щодо організації, технологічного забезпечення, контролю якості та економіко-управлінських аспектів діяльності малих харчових підприємств крафтового типу. Особливий акцент зроблено на: опануванні технологічних процесів виготовлення основних видів крафтової продукції (сир, м'ясні вироби, випічка, пиво, фермерські делікатеси); дотриманні вимог харчової безпечності та впровадженні системи HACCP на малих підприємствах; оцінюванні якості сировини та готової продукції; організації виробничих процесів, плануванні потужностей, управлінні ресурсами та витратами; розрахунку економічних показників діяльності крафтового підприємства; застосуванні маркетингових інструментів, брендингу, цифрового просування й формуванні каналів збуту; впровадженні екологічно орієнтованих практик, принципів сталого розвитку та усвідомленні соціальної місії крафтового підприємства.

Здобувачі набувають здатності приймати обґрунтовані технологічні та організаційно-економічні рішення у сфері крафтового виробництва з урахуванням вимог безпечності, якості, ефективності, екологічності й соціальної відповідальності.

### СТРУКТУРА КУРСУ

Години (лек. / практ.)	Тема	Результати навчання	Завдання
1	2	3	4
3 / 3	Тема 1. Вступ до крафтового виробництва харчових продуктів	Розуміти сутність крафтового виробництва як сегмента малого харчового бізнесу. Вміти порівнювати крафтові та промислові формати виробництва, пояснювати принципи	Тести, задачі, практичні приклади

1	2	3	4
		індивідуальності, натуральності, ручної праці та локальної сировини. Оцінювати роль крафтових підприємств у продовольчій безпеці й розвитку громад.	
3 / 3	Тема 2. Нормативно-правове забезпечення діяльності крафтових виробництв	Знати основні законодавчі вимоги до малих харчових підприємств, положення законів України та регламентів ЄС щодо гігієни, простежуваності й маркування. Вміти ідентифікувати вимоги до реєстрації потужностей, приміщень, обладнання та впровадження HACCP.	Тести, задачі, практичні приклади
3 / 3	Тема 3. Технологічний процес виготовлення крафтової продукції	Розуміти послідовність етапів технологічного процесу (приймання, підготовка, виробництво, пакування, зберігання). Вміти будувати базові технологічні схеми для різних видів крафтової продукції та пояснювати вплив основних фізико-хімічних і мікробіологічних процесів на якість.	Тести, задачі, практичні приклади
3 / 3	Тема 4. Сировинна база та контроль якості сировини	Знати характеристики основних видів сировини для крафтового виробництва (молоко, м'ясо, зернові, мед, овочі, фрукти). Вміти застосовувати органолептичні й базові фізико-хімічні методи оцінки якості, обґрунтовувати вимоги до транспортування та зберігання.	Тести, задачі, практичні приклади
3 / 3	Тема 5. Управління якістю та безпечністю готової продукції	Розуміти принципи системи HACCP та внутрішнього контролю якості. Вміти визначати критичні точки контролю (ССР), аналізувати ризики, формувати базові процедури гігієни персоналу, пакування й маркування продукції. Оцінювати органолептичні показники готових продуктів.	Тести, задачі, практичні приклади
3 / 3	Тема 6. Організація виробничого процесу на крафтовому підприємстві	Вміти планувати виробничі обсяги, формувати графіки роботи, організовувати запаси сировини та готової продукції. Розуміти принципи раціонального зонування виробничих приміщень та потоків, особливості документообігу у виробництві.	Тести, задачі, практичні приклади
3 / 3	Тема 7. Економіка крафтового виробництва	Знати структуру собівартості харчової продукції. Вміти розраховувати собівартість одиниці продукції, оцінювати рентабельність, визначати точку беззбитковості. Орієнтуватися в джерелах фінансування (власні кошти, кредити, гранти, програми підтримки).	Тести, задачі, практичні приклади
3 / 3	Тема 8. Маркетинг і збут крафтової продукції	Розуміти особливості маркетингових стратегій для крафтових брендів. Вміти визначати цільового споживача, аналізувати попит, формувати елементи брендингу й дизайну упаковки. Оцінювати ефективність різних каналів збуту (HoReCa, фермерські ринки, онлайн-платформи).	Тести, задачі, практичні приклади

1	2	3	4
2 / 2	Тема 9. Екологічна відповідальність крафтових виробництв	Знати поняття есо-friendly виробництва, принципи «zero waste» та підходи до зменшення вуглецевого сліду. Вміти пропонувати базові заходи енергозбереження, перероблення відходів, використання вторинного пакування й локальної сировини.	Тести, задачі, практичні приклади
2 / 2	Тема 10. Соціальна місія крафтового підприємництва	Розуміти роль крафтових підприємств у розвитку місцевих громад, створенні робочих місць, підтримці фермерів та збереженні гастрономічних традицій. Вміти формулювати соціальну місію підприємства й пропонувати формати взаємодії з громадами.	Тести, задачі, практичні приклади
2 / 2	Тема 11. Перспективи розвитку крафтових виробництв в Україні	Знати сучасні тренди й виклики малого харчового бізнесу, потенціал експорту крафтової продукції, роль гастрономічного туризму й регіональних брендів. Орієнтуватися в державних програмах підтримки та можливостях цифровізації виробничих і збутових процесів.	Тести, задачі, практичні приклади

### РЕКОМЕНДОВАНІ ДЖЕРЕЛА ІНФОРМАЦІЇ

1. Головка М. П., Власенко І. Г., Головка Т. М., Семко Т. В. Гігієна та санітарія переробних підприємств : навч. посіб. Харків : Світ книг, 2022. 218 с.
2. Грегірчак Н. М., Тетеріна С. М., Нечипор Т. М. Мікробіологія, санітарія і гігієна виробництв з основами НАССР : навч. посіб. Київ : НУХТ, 2018. 274 с.
3. Денисова Н. М., Буяльська Н. П. Санітарія і гігієна підприємств харчової промисловості : метод. вказівки до самост. роботи студ. Чернігів : ЧНТУ, 2015. 112 с.
4. Денисова Н. М., Буяльська Н. П. Санітарія і гігієна підприємств харчової промисловості : метод. вказівки до викон. лаб. робіт. Чернігів : ЧНТУ, 2018. 106 с.
5. Державна служба України з питань безпечності харчових продуктів та захисту споживачів. URL: <https://dpss.gov.ua>
6. ДСТУ 3662:2018. Молоко-сировина коров'яче. Технічні умови. Київ: ДП «УкрНДНЦ», 2018.
7. ДСТУ 6033:2008. М'ясо. Терміни та визначення. Київ: Держспоживстандарт України, 2008.
8. ДСТУ ISO 22000:2019. Системи управління безпечністю харчових продуктів. Київ: ДП «УкрНДНЦ», 2019.
9. Закон України «Про інформацію для споживачів щодо харчових продуктів».
10. Закон України «Про основні принципи та вимоги до безпечності та якості харчових продуктів».
11. Іванова О. В., Капліна Т. В. Санітарія та гігієна закладів ресторанного господарства : підруч. Суми : Університетська книга, 2012. 399 с.
12. Міністерство аграрної політики та продовольства України. URL: <https://minagro.gov.ua>
13. Тетеріна С. М., Грегірчак Н. М., Нечипор Т. М. Мікробіологія, санітарія і гігієна виробництв з основами НАССР. Лабораторний практикум. Київ : НУХТ, 2018.
14. Шульга Н. М., Млечко Л. А. Санітарія та гігієна : навч. посіб. Київ : ІПДО НУХТ, 2011. 34 с.

15. Brown G. The Craft Brewing Handbook: A Practical Guide to Running a Successful Brewery. London: Pavilion Books, 2022.
16. Codex Alimentarius. Food Hygiene. CXC 1-1969. Rome : FAO/WHO, 1969-2023.
17. Codex Alimentarius. General Standard for Food Additives. FAO/WHO.
18. EIT Food – European Institute of Innovation and Technology. URL: <https://www.eitfood.eu>
19. European Commission — Food Safety. URL: <https://food.ec.europa.eu>
20. European Food Safety Authority (EFSA). URL: <https://www.efsa.europa.eu>
21. Fennema's Food Chemistry / eds. S. Damodaran, K. L. Parkin, O. R. Fennema. 5th ed. Boca Raton : CRC Press, 2017. 1112 p.
22. Food and Agriculture Organization (FAO). URL: <https://www.fao.org>
23. Food Control. Amsterdam: Elsevier, 1990–. URL: <https://www.sciencedirect.com/journal/food-control>
24. Frazier W. C., Westhoff D. C., Vanitha R. Food Microbiology. 4th ed. New York : McGraw-Hill, 2008. 540 p.
25. Handbook of Food and Beverage Fermentation Technology / ed. Y. H. Hui. Boca Raton : CRC Press, 2004. 935 p.
26. Hui Y. H. (ed.). Handbook of Meat and Meat Processing. 2nd ed. Boca Raton: CRC Press, 2012. 1000 p.
27. International Journal of Gastronomy and Food Science. Amsterdam: Elsevier, 2012–. URL: <https://www.sciencedirect.com/journal/international-journal-of-gastronomy-and-food-science>
28. Kindstedt P. S. Cheese and Culture: A History of Cheese and Its Place in Western Civilization. White River Junction: Chelsea Green Publishing, 2012. 278 p.
29. Regulation (EC) No 178/2002 of the European Parliament and of the Council on general principles and requirements of food law.
30. Regulation (EC) No 852/2004 of the European Parliament and of the Council on the hygiene of foodstuffs.
31. Regulation (EC) No 853/2004 of the European Parliament and of the Council laying down specific hygiene rules for food of animal origin.
32. Regulation (EU) No 1169/2011 of the European Parliament and of the Council on the provision of food information to consumers.

## **ПОЛІТИКА ОЦІНЮВАННЯ**

**Політика щодо дедлайнів і перескладання:** Для виконання індивідуальних завдань і проведення контрольних заходів встановлюються конкретні терміни. Перескладання модулів відбувається з дозволу дирекції факультету (інституту) за наявності поважних причин (наприклад, лікарняний).

**Політика щодо академічної доброчесності:** Використання друкованих і електронних джерел інформації під час контрольних заходів та екзаменів заборонено.

**Політика щодо відвідування:** За об'єктивних причин (наприклад, карантин, військовий стан, хвороба, закордонне стажування) навчання може відбуватись в онлайн формі за погодженням із керівником курсу.

## КРИТЕРІЇ ОЦІНЮВАННЯ

Підсумковий бал (за 100-бальної шкалою) визначається як середньозважена величина, залежно від питомої ваги кожної складової залікового кредиту:

Модуль 1		Модуль 2	Модуль 3
40 %	40 %	5%	15%
Поточне оцінювання	Модульний контроль	Тренінг	Самостійна робота
Середній бал за результатами поточного оцінювання за всіма темами курсу	Письмова робота за всіма темами курсу: 10 тестів по 3 бали; теоретичне питання - 30 балів; 2 задачі по 20 балів	Середній бал за результатами виконання завдань тренінгу	Середній бал за результатами виконання завдань з самостійної роботи

## ШКАЛА ОЦІНЮВАННЯ:

За шкалою Університету	За національною шкалою	За шкалою ECTS
90–100	Відмінно	A (відмінно)
85-89	Добре	B (дуже добре)
75–84		C (добре)
65–74	Задовільно	D (задовільно)
60-64		E (достатньо)
35–59	Незадовільно	FX (незадовільно з можливістю повторного складання)
1–34		F (незадовільно з обов'язковим повторним курсом)