

Київський національний торговельно-економічний університет

Факультет ресторанно-готельного та туристичного бізнесу

ІНФОРМАЦІЙНИЙ ПАКЕТ

ЄВРОПЕЙСЬКА КРЕДИТНО-ТРАНСФЕРНА СИСТЕМА (ЕКТС)

Ступінь вищої освіти
Галузь знань
Спеціальність
Спеціалізація

«магістр»
18 «Виробництво та технології»
181 «Харчові технології»
«Крафтові технології»



КАФЕДРА ТЕХНОЛОГІЙ І ОРГАНІЗАЦІЇ РЕСТОРАННОГО ГОСПОДАРСТВА



МАЗАРАКІ АНАТОЛІЙ АНТОНОВИЧ

Ректор, доктор економічних наук, професор, академік Національної академії педагогічних наук України, заслужений діяч науки і техніки України, лауреат Державної премії України в галузі науки і техніки, лауреат Премії Кабінету Міністрів України за розроблення і впровадження інноваційних технологій, голова наукової секції "Економіка" МОН України, голова редколегій журналів: "Вісник КНТЕУ", "Товари таринки", «Зовнішня торгівля: економіка, фінанси, право», член редколегії журналу "Економіка України"



ЗАВІДУВАЧ КАФЕДРИ

Федорова Діна Володимирівна

Д-р. техн. наук, доцент

Кафедра здійснює підготовку фахівців за ступенями вищої освіти / галузями знань / спеціальностями / спеціалізаціями:

Ступені вищої освіти: бакалавр, магістр; доктор філософії та доктор наук (технічні науки).

Місія кафедри: підготовка конкурентноспроможних висококваліфікованих фахівців, спроможних на основі сформованих у процесі навчання загальних і спеціальних компетентностей ефективно вирішувати завдання з розроблення та впровадження інноваційних, крафтових технологій, технологій спеціальних харчових продуктів, систем управління якістю ресторанних послуг, інвестиційно привабливих проектних рішень закладів ресторанного господарства та крафтових виробництв.

Призначення кафедри: використовувати найсучасніші технології та методики навчання в аудиторіях з найсучаснішим обладнанням, здійснювати підготовку соціально мобільних, конкурентноспроможних висококваліфікованих фахівців для організації сервісної та виробничо-технологічної діяльності суб'єктів ресторанного бізнесу, заснованих на світовому досвіді, які володіють загальними і спеціальними (фаховими) компетентностями, що є основою кар'єрного зростання в сфері ресторанного бізнесу.

КРАФТОВІ ТЕХНОЛОГІЇ

На сьогодні в Україні дуже стрімко розвивається тренд виробництва «крафтової» харчової продукції (м'ясні делікатеси та крафтові ковбаси, крафтові сири, пиво, крафтове морозиво, шоколад, тощо). Фахівці пояснюють, – мода на споживання локальної натуральної продукції прийшла до нас із Європи, і активно підхоплюється населенням. Але гострою проблемою стає підготовка кадрів для професійної діяльності у сфері організації крафтових технологій.

«КРАФТОВІ ТЕХНОЛОГІЇ» – нова сучасна освітня програма, мета якої підготовка конкурентоспроможних, висококваліфікованих фахівців, здатних вирішувати складні спеціалізовані задачі та практичні проблеми з урахуванням специфіки функціонування міні-підприємств харчової промисловості, що використовують крафтові технології.

Поглиблена практична підготовка у сфері крафтових технологій, проходження практики – в Україні та за кордоном з отриманням сертифікатів. Ефективна співпраця зі стейкхолдерами, залучення до освітнього процесу та проведення майстер-класів провідних фахівців у виробництві крафтової продукції; інтерактивні виїзні лабораторні заняття у виробничих цехах закладів – партнерів дають можливість забезпечити підготовку конкурентоспроможних спеціалістів, що відповідають сучасним трендам галузі

Партнери освітньої програми:
Департамент розвитку «Гільдія ремісничих Сироварів»
Мережа кафе-сироварень «Мацоні»
ТОВ «Біркraft»
ТОВ «Baskaldrin Україна»
Ресторан-броварня «Шульц»
Асоціація крафтових дистилляторів України
Мережа магазинів компанії «Сирне королівство»

ТЕХНОЛОГІЇ КРАФТОВИХ ВИРОБНИЦТВ



«Відчуй смак досконалості»

Мета дисципліни – формування системи знань з крафтових технологій виробництва харчової продукції з сировини тваринного та рослинного походження, оволодіння професійними знаннями, навичками та вміннями щодо кулінарної обробки основної та додаткової сировини, обґрунтування параметрів та апаратурного оформлення технологічних процесів виробництва крафтової продукції в умовах ресторанного бізнесу.

Зміст дисципліни:

- *Поняття «крафтові виробництва».*
- *Асортимент крафтової харчової продукції, перспективи його розвитку.*

• *Характеристика технологічних властивостей основної і додаткової сировини, особливості та складові технологічного процесу виробництва і реалізації крафтової харчової продукції: м'ясних делікатесів і крафтових ковбас, рибних делікатесів (використання методу «аквапоніка» у вирощуванні риби, технологія холодного та гарячого копчення, виробництво білкової ікри), крафтових сирів, морозива, хлібобулочних та макаронних виробів, цукрових та шоколадних виробів, крафтових спиртних напоїв (наливки, настоянки, лікери, біттери), пива, крафтових напоїв бродіння (сидри, питні меди), безалкогольних ферментованих напоїв (квас, комбуча, рисовий гриб) тощо.*



ІННОВАЦІЙНІ ХАРЧОВІ ТЕХНОЛОГІЇ

*“Інновація відрізняє лідера від наздогоняючого”
Стів Джобс*

Мета дисципліни – формування у студентів системи знань щодо моделювання крафтових технологій харчової продукції як цілісної технологічної системи; розширення і поглиблення студентами теоретичних знань, практичних умінь і навичок з застосування інноваційних харчових технологій продуктів категорії «free from», харчових продуктів для контролю ваги; удосконалення існуючих та розробка нових, інноваційних технологічних процесів у підприємствах харчової промисловості з урахуванням енергоефективності та ресурсоощадливості і покращення якісних показників харчової продукції.

Зміст дисципліни:

- Інноваційні крафтові технології для спеціального дієтичного споживання. Методологія проектування складу харчових продуктів. Наукові підходи до моделювання складу харчових продуктів із заданим хімічним складом.

- Технологічний інжиніринг процесів виробництва капсульованої, гранульованої, структурованої харчової продукції. Технології харчових продуктів категорії «free from». Технології безглютенових харчових продуктів. Асортимент харчових продуктів категорії «free from» для хворих на целиакію (gluten-free foods) - суміші для випікання, печиво, макаронні вироби, хліб, основи для піци, чіпси, цукерки, соуси, напої.

- Технологічні аспекти отримання безлактозних і низьколактозних молочних продуктів, рідких і сухих концентратів молочного білку, низьколактозного морозива.

- Технології харчових продуктів для контролю ваги. Технологічні аспекти вилучення енергоємної сировини (цукро- та жиромісної) у виробництві харчових продуктів зниженої енергетичної цінності, зі зниженим цукро- та жиромістом, глікемічним індексом. Харчові продукти категорії «sugar-free», «no added sugar», «unsweetened».

- Моделювання процесу ферментації у крафтових технологіях. Лактоферментація. Технології кріодисперсного подрібнення: моделювання технології Cруcook, технології Cook&Chill, Cook&freez, CapCold. Вакуумні харчові технології: технологія Cookvac, Vacuum&M-AP. Низькотемпературні харчові технології. Технології аромата-cuisine (аромадистиляції), визначення ароматичних комбінацій, розрахунок індексу смакових якостей продуктів. Смакова комбінаторика багатокомпонентних харчових систем.

ПРОФЕСІЙНА КОМУНІКАЦІЯ ІНОЗЕМНОЮ МОВОЮ



*«Для успіху в житті уміння спілкуватися з людьми
набагато важливіше, ніж володіння талантом*

Г. Лебон

»

Мета дисципліни – формування професійно орієнтованої іншомовної комунікативної компетентності, необхідної для досягнення взаєморозуміння та взаємодії з представниками бізнес-спільноти у відповідності до норм і культурних традицій в умовах прямого та опосередкованого спілкування.

Зміст дисципліни:

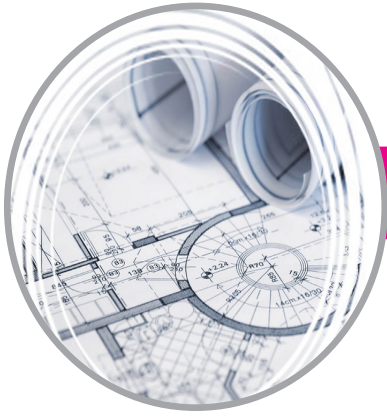
•*Культурне розмаїття та комунікація: розвиток крос-культурних бізнес-відносин; бізнес і культура. Телефонні розмови: етикет телефонної розмови; здійснення телефонних розмов; телефонні розмови та крос-культурне спілкування; телефонні розмови як спосіб вирішення питань, що виникають у процесі ведення бізнесу.*

•*Презентації: використання презентації для впливу на аудиторію; різноманітні технології підготовки презентацій; початок та основна частина презентації; питання та обговорення під час презентацій.*

•*Збори як варіант ділової взаємодії: порядок проведення ефективних зборів та нарад; структура прийняття рішення.*

•*Особливості ведення ділових переговорів: типи ділових переговорів; торги, торговельні угоди; вирішення конфліктів.*

•*Реінжиніринг бізнес-процесів.*



ПРОЄКТУВАННЯ КРАФТОВИХ ВИРОБНИЦТВ

*«Форма завжди визначається функцією»
Луїс Генрі Салліван*

Мета дисципліни – виховання у здобувачів вищої освіти вміння сприймати, осмислювати, критично оцінювати та приймати конкретні рішення при розробці проектів крафтових виробництв з випуску різних видів харчових продуктів і підготовка до затвердження проектної документації з використанням сучасних систем автоматизованого проектування.

Зміст дисципліни:

- *Загальні поняття проектування.*
- *Нормативна документація, яка використовується в проектуванні.*
- *Оволодіння сучасними методами проектування.*
- *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 для різних крафтових виробництв.*
- *Системи автоматизованого проектування.*



НАССР КРАФТОВИХ ВИРОБНИЦТВ

«Харчуйся якісно і безпечно!»

Г. Лебон

Мета дисципліни – одержання студентами знань щодо системи управління безпечністю крафтової харчової продукції, концепції НАССР; отримання практичного досвіду роботи з основними документами в галузі безпечністі харчової продукції; набуття навичок з розроблення планів НАССР, VACCP, TACCP та впровадження системи на крафтових підприємствах.

Зміст дисципліни:

- *Міжнародне та національне законодавство у сфері безпечністі харчової продукції; управління небезпечними чинниками для харчової продукції в системі НАССР.*
- *Програми-передумови застосування НАССР на крафтових харчових підприємствах.*
- *Порядок розробки та впровадження системи управління безпечністю харчової продукції згідно принципів НАССР.*
- *Впровадження НАССР для крафтових підприємств молоко-, м'ясо- та рибопереробної галузей, для крафтових виробництв хлібобулочних, борошняних кондитерських, цукрових і шоколадних виробів, крафтових алкогольних і безалкогольних підприємств.*
- *План НАССР, визначення критичних точок контролю (КТК) та їх критичних меж для крафтової харчової продукції.*
- *Формування документів НАССР; заходи запобігання небезпечним факторам (управління ризиками) на крафтових підприємствах;*
- *Внутрішній аудит системи управління безпечністю харчової продукції, верифікація та управління документацією системи управління безпечністю харчової продукції на крафтових підприємствах.*



УПРАВЛІННЯ ПРОЄКТАМИ КРАФТОВИХ ВИРОБНИЦТВ

«Намагатися управляти проектами без проектного управління – це як намагатися грати у футбол без плану гри»
Karen Tate, президент і засновник The Griffin Tate Group

Мета дисципліни формування системи теоретичних та практичних знань щодо застосування методів та інструментарію управління проектами крафтових виробництв, реалізації проектів у крафтовому бізнесі; підвищення інвестиційної привабливості об'єктів крафтового бізнесу.

Зміст дисципліни:

- *поняття та сутність управління проектами крафтових виробництв;*
- *функції і підсистеми управління проектами;*
- *життєвий цикл проекту; розробка концепції проекту;*
- *орієнтовний зміст і методика розробки ТEO проекту;*
- *цілі та основні етапи процесу реалізації проекту крафтових виробництв;*
- *оцінка економічної ефективності проекту;*
- *сучасні методи та засоби організаційного моделювання проектів крафтових виробництв;*
- *проектно-цільові організаційні структури;*
- *оцінка ефективності інвестиційних проектів крафтових виробництв;*
- *класифікація проектних ризиків.*