## **Силабус навчальної дисципліни**

*«Технології кондитерських виробів у ресторанному господарстві»*

|  |  |
| --- | --- |
| **Спеціальність** | *181 Харчові технології* |
| **Освітня програма** | *Ресторанні та крафтові харчові технології* |
| **Освітній рівень** | *Перший (бакалаврський) рівень вищої освіти* |
| **Статус дисципліни** | *Вибіркова* |
| **Мова викладання** | *Українська* |
| **Курс / семестр** | *4 курс, 7 семестр* |
| **Кількість кредитів ЄКТС** | *5 кредити* |
| **Розподіл за видами занять та годинами навчання** | *Лекції – 48 год.* |
| *Практичні (семінарські) – 24 год.* |
| *Самостійна робота – 102 год.* |
| **Форма підсумкового контролю** | *Екзамен* |
| **Кафедра** | *Кафедра готельного і ресторанного бізнесу, ауд. 307 головного корпусу, +38 (057) 702-18-32, (дод. 3-28), сайт кафедри: [http://kafgrb.hneu.edu.ua](http://kafgrb.hneu.edu.ua/)* |
| **Викладач (-і)** | *Крамаренко Дмитро Павлович, доцент кафедри готельного і ресторанного бізнесу, к.т.н.* |
| **Контактна інформація**  **викладача (-ів)** | *+380507534570*  *[kramarenko\_dp@ukr.net](mailto:kramarenko_dp@ukr.net)* |
| **Дні занять** | *Лекція: [згідно діючого розкладу занять](http://rozklad.hneu.edu.ua/schedule/schedule?employee=442128)*  *Практичні: [згідно діючого розкладу занять](http://rozklad.hneu.edu.ua/schedule/schedule?employee=442128)* |
| **Консультації** | *Чат в ПНС, Zoom конференції.*  *Індивідуальні: листування за допомогою електронної пошти; аудіо спілкування за допомогою стільникового зв’язку або повідомлення у сервісах Viber, Telegram.* |
| **Мета** є формування базових знань з технології виробництва кондитерських виробів у ресторанному господарстві, оволодіння основними правилами кулінарної обробки продуктів харчування для отримання готової продукції, оволодіння професійними знаннями, навичками та вміннями щодо підготовки виробничих процесів у закладах ресторанного господарства, випуску кондитерських виробів і її споживання.. | |
| **Структурно-логічна схема вивчення навчальної дисципліни**   |  |  | | --- | --- | | **Пререквізити** | **Постреквізити** | | Вища та прикладна математика  Вступ до фаху  Технологія продукії ресторанного господарства  Технології харчових виробництв | Проєктування об'єктів ресторанного бізнесу  Маркетинг та брендинг ресторанного бізнесу | | |
| **Зміст навчальної дисципліни**  **Тема 1. Технологія оздоблювальних напівфабрикатів**  **Тема 2. Класифікація і технологія приготування кремів (білкові, за-варні, вершкові і ін.)**  **Тема 3. Технологія дріжджового тіста та виробів з нього**  **Тема 4. Технологія бісквітного тіста та виробів із нього**  **Тема 5. Технологія пісочного тіста та виробів із нього**  **Тема 6.Технологія листкового та виробів з нього**  **Тема 7. Технологія заварного тіста та виробів із нього**  **Тема 8. Особливості оформлення борошняних кондитерських виробів.** | |
| **Матеріально-технічне (програмне) забезпечення навчальної дисципліни**  *Мультимедійний проектор, ПНС ХНЕУ ім.С.Кузнеця, ZOOM* | |
| **Форми та методи оцінювання**  Підсумкова оцінка з навчальної дисципліни розраховується з урахуванням балів, отриманих під час екзамену, та балів, отриманих під час поточного контролю за накопичувальною системою. Студента слід вважати атестованим, якщо сума балів, одержаних за результатами підсумкової/семестрової перевірки успішності, дорівнює або перевищує 60. Мінімально можлива кількість балів за поточний і модульний контроль упродовж семестру – 35. Результат семестрового екзамену оцінюється в балах (максимальна кількість – 40 балів, мінімальна кількість, що зараховується, – 25 балів) і проставляється у відповідній графі екзаменаційної «Відомості обліку успішності».  Поточний контроль включає наступні контрольні заходи: індивідуальні розрахункові компетентністно-орієнтовані завдання, письмова контрольна робота, тестування  ***Більш детальна інформація щодо системи оцінювання та накопичування балів з навчальної дисципліни наведена у робочому плані (технологічній карті) з навчальної дисципліни.*** | |
| **Політики навчальної дисципліни**  Викладання навчальної дисципліни ґрунтується на засадах академічної доброчесності. Порушеннями академічної доброчесності вважаються: академічний плагіат, фабрикація, фальсифікація, списування, обман, хабарництво, необ’єктивне оцінювання. За порушення академічної доброчесності здобувачі освіти притягуються до такої академічної відповідальності: повторне проходження оцінювання відповідного виду навчальної роботи. | |
| ***Більш детальну інформацію щодо компетентностей, результатів навчання, методів навчання, форм оцінювання, самостійної роботи наведено у Робочій програмі навчальної дисципліни*** | |