**Силабус навчальної дисципліни**

*«Крафтові технології»*

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Спеціальність** | | *181 Харчові технології* | |
| **Освітня програма** | | *Ресторанні та крафтові харчові технології* | |
| **Освітній рівень** | | *Перший (бакалаврський) рівень вищої освіти* | |
| **Статус дисципліни** | | *Обов’язкова* | |
| **Мова викладання** | | *Українська* | |
| **Курс / семестр** | | *3 курс, 5 і 6 семестри* | |
| **Кількість кредитів ЄКТС** | | *10 кредитів* | |
| **Розподіл за видами занять та годинами навчання** | | *Лекції – 48 год.* | |
| *Практичні (семінарські) – 24 год.* | |
| *Лабораторні – 24 год.* | |
| *Самостійна робота – 204 год.* | |
| **Форма підсумкового контролю** | | *Екзамен, Екзамен* | |
|  | **Кафедра** | | *Кафедра готельного і ресторанного бізнесу, ауд. 307 головного корпусу, +38 (057) 702-18-32, (дод. 3-28), сайт кафедри: [https://kafgrb.hneu.edu.ua](https://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** | | *Лекції: [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)*  *Лабораторні: [згідно діючого розкладу занять](http://rozklad.hneu.edu.ua/schedule/schedule?employee=442128)* |
| **Консультації** | | *Групові / індивідуальні, очні / дистанційні, відповідно до графіку консультацій, чат ПНС* | |
| **Мета** є 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 та малих виробництв. | | | |
| **Структурно-логічна схема вивчення навчальної дисципліни**   |  |  | | --- | --- | | **Пререквізити** | **Постреквізити** | | Вступ до фаху  Харчова хімія та нутриціологія  Гігієна і санітарія в галузі  Процеси і апарати харчових виробництв  Устаткування закладів ресторанного господарства  Товарознавство  Технології харчових виробництв  Технологія продукції ресторанного господарства | Організація ресторанного господарства  Управління безпечністю харчової продукції на основі концепції НАССР  Проєктування об’єктів ресторанного бізнесу | | | | |
| **Зміст навчальної дисципліни**  **Змістовий модуль 1.** *Крафтові технології виробництва хлібобулочних, кондитерських та кулінарних виробів на міні виробництвах*  **Тема 1. Крафтові технології - перспективи та асортимент виробництва. Асортимент крафтової продукції, перспективи його розвитку.**  **Тема 2. Крафтові технології виробництва хлібобулочних, кондитерських та кулінарних виробів.**  **Тема 3. Технологія виробництв оздоблювальних напівфабрикатів для кондитерських виробів**  **Тема 4. Технології виготовлення заморожених тістових напівфабрикатів**  **Змістовий модуль 2.** *Крафтові технології виробництва харчової продукції з сировини тваринного і рослинного походження*  **Тема 5. Крафтові технології м’ясних продуктів в умовах закладів ресторанного господарства і малих виробництв**  **Тема 6. Крафтові технології молочних продуктів в умовах закладів ресторанного господарства і малих виробництв**  **Тема 7. Крафтовітехнології виробництва пива та квасу**  **Тема 8. Крафтові технології переробки та використання фруктово-ягідної та овочевої сировини**  **Тема 9. Крафтові технології виробництва міцних напоїв**  **Тема 10. Крафтові технології у виноробстві** | | | |
| **Матеріально-технічне (програмне) забезпечення навчальної дисципліни**  *Мультимедійний проектор, ПНС ХНЕУ ім.С.Кузнеця, ZOOM* | | | |
| **Система оцінювання результатів навчання**  Система оцінювання сформованих компетентностей враховує вади знань, які передбачають лекційні, семінарські, практичні заняття, а також виконання самостійної роботи. Оцінювання сформованих компетентностей у студентів здійснюється за накопичувальною 100-бальною системою. Поточний контроль, що здійснюється протягом семестру під час проведення практичних (семінарських) занять та самостійної роботи оцінюється сумою набраних балів..  Підсумкова оцінка з навчальної дисципліни у 2 семестрах 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, письмові контрольні роботи, 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 та методів оцінювання, самостійної роботи наведено у Робочій програмі навчальної дисципліни.*** | | | |