**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* |
|  | **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 фахуХарчова хімія та нутриціологіяГігієна і санітарія в галузіПроцеси і апарати харчових виробництвУстаткування закладів ресторанного господарстваТоварознавствоТехнології харчових виробництвТехнологія продукції ресторанного господарства | Організація ресторанного господарстваУправління безпечністю харчової продукції на основі концепції НАССРПроєктування 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.*** |