



**Силабус навчальної дисципліни**  
**«Крафтові технології»**

<b>Спеціальність</b>	181 Харчові технології
<b>Освітня програма</b>	Ресторанні та крафтові харчові технології
<b>Освітній рівень</b>	Перший (бакалаврський) рівень вищої освіти
<b>Статус дисципліни</b>	Обов'язкова
<b>Мова викладання</b>	Українська
<b>Курс / семестр</b>	3 курс, 5 і 6 семестри
<b>Кількість кредитів ЄКТС</b>	10 кредитів
<b>Розподіл за видами занять та годинами навчання</b>	Лекції – 48 год. Практичні (семінарські) – 24 год. Лабораторні – 24 год. Самостійна робота – 204 год.
<b>Форма підсумкового контролю</b>	Екзамен, Екзамен
<b>Кафедра</b>	Кафедра готельного і ресторанного бізнесу, ауд. 307 головного корпусу, +38 (057) 702-18-32, (дод. 3-28), сайт кафедри: <a href="https://kafgrb.hneu.edu.ua">https://kafgrb.hneu.edu.ua</a>
<b>Викладач (-і)</b>	Крамаренко Дмитро Павлович, доцент кафедри готельного і ресторанного бізнесу, к.т.н.
<b>Контактна інформація викладача (-ів)</b>	+380507534570 <a href="mailto:kramarenko_dp@ukr.net">kramarenko_dp@ukr.net</a>
<b>Дні занять</b>	Лекції: <a href="#">згідно діючого розкладу занять</a> Практичні: <a href="#">згідно діючого розкладу занять</a> Лабораторні: <a href="#">згідно діючого розкладу занять</a>
<b>Консультації</b>	Групові / індивідуальні, очні / дистанційні, відповідно до графіку консультацій, чат ПНС
<b>Мета</b> 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 апаратного оформлення технологічних процесів виробництва крафтової продукції в умовах ресторанного бізнесу та малих виробництв.	
<b>Структурно-логічна схема вивчення навчальної дисципліни</b>	
<b>Пререквізити</b>	<b>Постреквізити</b>
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 Проектування об'єктів ресторанного бізнесу
<b>Зміст навчальної дисципліни</b>	
Змістовий модуль 1. Крафтові технології виробництва хлібобулочних, кондитерських та кулінарних виробів на міні виробництвах	
<b>Тема 1. Крафтові технології - перспективи та асортимент виробництва. Асортимент крафтової продукції, перспективи його розвитку.</b>	



**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. Крафтові технології 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 проєктор, 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 компетентнісно-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. Порухеннями 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.***