

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

Спеціальність	Всі
Освітня програма	Всі
Освітній рівень	Перший (бакалаврський) рівень вищої освіти
Статус дисципліни	Вибіркова
Мова викладання	Українська
Курс / семестр	2 курс, 4 семестр
Кількість кредитів ЄКТС	5 кредити
Розподіл за видами занять та годинами навчання	Лекції – 30 год. Лабораторні – 0 год. Практичні (семінарські) – 30 год. Самостійна робота – 90 год.
Форма підсумкового контролю	Залік
Кафедра	Кафедра готельного, ресторанного бізнесу і крафтових технологій, ауд. 307 головного корпусу, сайт кафедри: http://kafgrb.hneu.edu.ua/
Викладач (-і)	Крамаренко Дмитро Павлович, доцент кафедри готельного, ресторанного бізнесу і крафтових технологій, к.т.н.
Контактна інформація викладача (-ів)	+38(050)753-45-70 kramarenko_dp@ukr.net
Дні занять	Лекція: згідно діючого розкладу занять Практичні: згідно діючого розкладу занять
Консультації	Групові / індивідуальні, очні / дистанційні, відповідно до графіку консультацій, чат ПНС.
Мета є формування базових знань з технології виробництва крафтових 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 крафтових кондитерських виробів і їх зберігання та споживання.	
Структурно-логічна схема вивчення навчальної дисципліни	
Пререквізити	Постреквізити
Зміст навчальної дисципліни	
Тема 1. Технологія оздоблювальних напівфабрикатів	
Тема 2. Класифікація і технологія приготування кремів (білкові, заварні, вершкові і ін.)	
Тема 3. Технологія дріжджового тіста та крафтових виробів з нього	
Тема 4. Технологія бісквітного тіста та крафтових виробів із нього	
Тема 5. Технологія пісочного тіста та крафтових виробів із нього	
Тема 6. Технологія листового та крафтових виробів з нього	
Тема 7. Технологія заварного тіста та крафтових 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

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. Максимально можлива кількість балів за поточний та підсумковий контроль упродовж 1 семестру – 100 та мінімально можлива кількість балів – 60.

Поточний контроль включає наступні контрольні заходи: Індивідуальні компетентнісно-орієнтовані завдання, розробка творчого завдання, 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