



Силабус навчальної дисципліни
«Моделювання ресторанних та крафтових технологій»

Спеціальність	<i>G13 Харчові технології</i>
Освітня програма	<i>Крафтові харчові технології в ресторанному господарстві</i>
Освітній рівень	<i>Другий (магістерський) рівень вищої освіти</i>
Статус дисципліни	<i>Обов'язкова</i>
Мова викладання	<i>Українська</i>
Курс / семестр	<i>1 курс, 1 семестр</i>
Кількість кредитів ЄКТС	<i>4 кредити</i>
Розподіл за видами занять та годинами навчання	<i>Лекції – 20 год.</i>
	<i>Лабораторн – 12 год.</i>
	<i>Практичні (семінарські) – 8 год.</i>
	<i>Самостійна робота – 80 год.</i>
Форма підсумкового контролю	<i>Залік</i>
Кафедра	<i>Кафедра готельного, ресторанного бізнесу і крафтових технологій, ауд. 307 головного корпусу, сайт кафедри: http://kafgrb.hneu.edu.ua/</i>
Викладач (-і)	<i>Крамаренко Дмитро Павлович к.т.н., доцент</i>
Контактна інформація викладача (-ів)	<i>+380507534570 kramarenko_dp@ukr.net</i>
Дні занять	<i>Лекція: згідно діючого розкладу занять Практичні: згідно діючого розкладу занять</i>
Консультації	<i>Групові / індивідуальні, очні / дистанційні, відповідно до графіку консультацій, чат ПНС</i>

Мета є формування компетентностей з розробки та організації виробництва харчової продукції в тому числі крафтової на підприємствах харчової промисловості та у закладах ресторанного господарств

Структурно-логічна схема вивчення навчальної дисципліни

Пререквізити	Постреквізити
Методологія і організація наукових досліджень Інноваційні ресторанні та крафтові технології	Інжиніринг у ресторанному та крафтовому бізнесі Переддипломна практика Дипломна робота

Зміст навчальної дисципліни

Тема 1. Вступ. Розробка харчової продукції у системі промислових технологій
Тема 2. Розробка інноваційної стратегії нового продукту
Тема 3. Методологічні підходи до конструювання харчової продукції
Тема 4. Участь споживачів у розробці нових продуктів
Тема 5. Керування процесом розробки продуктів та його вдосконалення
Тема 6. Біологічно активні речовини в харчових продуктах
Тема 7. Сучасні підходи до створення функціональних продуктів харчування
Тема 8. Моделювання крафтової продукції з сировини рослинного походження
Тема 9. Моделювання крафтової продукції з сировини тваринного походження і гідробіонтів
Тема 10. Методологія оцінки якості та конкурентопридатності нових продуктів. Приклади з практики.



Матеріально-технічне (програмне) забезпечення навчальної дисципліни
Мультимедійний проектор, ПНС ХНЕУ ім.С.Кузнеця, ZOOM

Форми та методи оцінювання

Університет використовує 100 бальну накопичувальну систему оцінювання результатів навчання здобувачів вищої освіти.

Поточний контроль здійснюється під час проведення лекційних і практичних занять і має на меті перевірку рівня підготовленості здобувача вищої освіти до виконання конкретної роботи і оцінюється сумою набраних балів.

Підсумковий контроль включає семестровий контроль, який проводиться у формі диференційованого заліку.

Максимально можлива кількість балів за поточний контроль упродовж семестру для дисципліни форма контролю якої залік – 100 та мінімально можлива кількість балів – 60.

Поточний контроль включає наступні контрольні заходи: комплексно-орієнтовні завдання, поточні 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 оцінювання, самостійної роботи наведено у Робочій програмі навчальної дисципліни