



Силабус навчальної дисципліни
«Крафтові технології кондитерського мистецтва»

Спеціальність	Всі спеціальності
Освітня програма	Всі освітні програми
Освітній рівень	Перший (бакалаврський) рівень вищої освіти
Статус дисципліни	Вибіркова
Мова викладання, навчання та оцінювання	Українська
Курс / семестр	2 курс, 3 семестр та 2 курс, 4 семестр
Кількість кредитів ЄКТС	5 кредитів
Розподіл годин за формами освітнього процесу та видами навчальних занять	Лекції – 30 год.
	Практичні (семінарські) – 30 год.
	Лабораторні – 0 год.
	Самостійна робота – 90 год.
Форма семестрового 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, к.т.н., доцент,
Контактна інформація викладача (-ів)	+38(050)753-45-70 kramarenko_dp@ukr.net
Дні навчальних занять	Лекція: <u>згідно діючого розкладу занять</u> Практичні: <u>згідно діючого розкладу занять</u>
Консультації	На кафедрі готельного, ресторанного бізнесу і крафтових технологій, очні, відповідно до графіку консультацій, індивідуальні, чат в ПНС
Мета навчальної дисципліни: 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 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 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, практичних (семінарських) 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: 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 та методів оцінювання, самостійної роботи наведено у Робочій програмі навчальної дисципліни.