

**Силабус навчальної дисципліни***«Технології кондитерських виробів у ресторанному господарстві»*

<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>	Вибіркова	
<b>Мова викладання, навчання та оцінювання</b>	Українська	
<b>Курс / семестр</b>	4 курс, 7 семестр	
<b>Кількість кредитів ЄКТС</b>	5 кредити	
<b>Розподіл годин за формами освітнього процесу та видами навчальних занять</b>	Лекції – 48 год. Практичні (семінарські) – 24 год. Самостійна робота – 102 год.	
<b>Форма підсумкового контролю</b>	Екзамен	
<b>Кафедра</b>	Кафедра готельного, ресторанного бізнесу і крафтових технологій, ауд. 307 головного корпусу, +38 (057) 702-18-32, (дод. 3-28), сайт кафедри: <a href="http://kafgrb.hneu.edu.ua">http://kafgrb.hneu.edu.ua</a>	
<b>Викладач (-і)</b>	Крамаренко Дмитро Павлович, доцент кафедри готельного, ресторанного бізнесу і крафтових технологій, 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>	Лекція: <a href="#">згідно діючого розкладу занять</a> Практичні: <a href="#">згідно діючого розкладу занять</a>	
<b>Консультації</b>	Чат в ПНС, Zoom конференції. Індивідуальні: листування за допомогою електронної пошти; аудіо спілкування за допомогою стільникового зв'язку або повідомлення у сервісах Viber, Telegram.	
<b>Мета</b> є формування базових знань з технології виробництва 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 кондитерських виробів і її споживання..		
<b>Структурно-логічна схема вивчення навчальної дисципліни</b>		
<b>Пререквізити</b>	<b>Постреквізити</b>	
	Проектування об'єктів ресторанного бізнесу Маркетинг та брендинг ресторанного бізнесу	
<b>Зміст навчальної дисципліни</b>		
Тема 1. Технологія оздоблювальних напівфабрикатів		
Тема 2. Класифікація і технологія приготування кремів (білкові, за-варні, вершкові і ін.)		
Тема 3. Технологія дріжджового тіста та виробів з нього		
Тема 4. Технологія бісквітного тіста та виробів із нього		
Тема 5. Технологія пісочного тіста та виробів із нього		



**Тема 6. Технологія листкового та виробів з нього**

**Тема 7. Технологія заварного тіста та 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**

Підсумкова оцінка з навчальної дисципліни 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, письмова контрольна робота, 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***