



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, навчання та оцінювання	<i>Українська</i>	
Курс / семестр	<i>1 курс, 1 семестр</i>	
Кількість кредитів ЄКТС	<i>4 кредити</i>	
Розподіл годин за формами освітнього процесу та видами навчальних занять	<i>Лекції – 20 год. Лабораторні – 12 год. Практичні (семінарські) – 8 год. Самостійна робота – 80 год.</i>	
Форма підсумкового контролю	<i>Залік</i>	
Кафедра	<i>Кафедра готельного, ресторанного бізнесу і крафтових технологій, ауд. 307 головного корпусу, +38 (057) 702-18-32, (дод. 3-28), сайт кафедри: http://kafgrb.hneu.edu.ua</i>	
Викладач (-і)	<i>Балацька Наталя Юріївна, д.е.н., доцент</i>	
Контактна інформація викладача (-ів)	<i>natalia.balatska@hneu.net</i>	
Дні занять	<i>Лекція: згідно діючого розкладу занять Практичні: згідно діючого розкладу занять</i>	
Консультації	<i>Чат в ПНС, Zoot конференції. Індивідуальні: листування за допомогою електронної пошти; аудіо спілкування за допомогою стільникового зв'язку або повідомлення у сервісах Viber, Telegram.</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 ресторани 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. Методологічні підходи до конструювання харчової продукції		
Тема 3. Загальна схема конструювання харчової продукції, основні етапи та їх взаємозв'язок		
Тема 4. Моделювання складу нової харчової продукції		
Тема 4. Особливості конструювання крафтової продукції		
Тема 5. Запуск у виробництво харчової продукції, комерціалізація. Оцінка ефективності		
Матеріально-технічне (програмне) забезпечення навчальної дисципліни		



Мультимедійний проєктор, 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. 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 оцінювання, самостійної роботи наведено у Робочій програмі навчальної дисципліни