



Силабус навчальної дисципліни «Крафтові технології»

Спеціальність	G13 Харчові технології
Освітня програма	Крафтові харчові технології в ресторанному господарстві
Освітній рівень	Перший (бакалаврський) рівень вищої освіти
Статус дисципліни	Обов'язкова
Мова викладання	Українська
Курс / семестр	3 і 4 курс, 6 і 7 семестри
Кількість кредитів ЄКТС	10 кредитів
Розподіл за видами занять та годинами навчання	Лекції – 40 год.
	Практичні (семінарські) – 30 год.
	Лабораторні – 30 год.
	Самостійна робота – 200 год.
Форма підсумкового контролю	Екзамен, Екзамен
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)	+380507534570 kramarenko_dp@ukr.net
Дні занять	Лекції: згідно діючого розкладу занять Практичні: згідно діючого розкладу занять Лабораторні: згідно діючого розкладу занять
Консультації	Групові / індивідуальні, очні / дистанційні, відповідно до графіку консультацій, чат ПНС
Мета є формування системи знань з крафтових технологій виробництва харчової продукції з сировини тваринного та рослинного походження, оволодіння професійними знаннями, навичками та вміннями щодо кулінарної обробки основної та додаткової сировини, обґрунтування параметрів та апаратурного оформлення технологічних процесів виробництва крафтової продукції в умовах ресторанного бізнесу та малих виробництв.	
Структурно-логічна схема вивчення навчальної дисципліни	
Пререквізити	Постреквізити
Вступ до фаху Харчова хімія та нутриціологія Гігієна і санітарія в галузі Процеси і апарати харчових виробництв Устаткування закладів ресторанного господарства Товарознавство Технології харчових виробництв Технологія продукції ресторанного господарства	Організація ресторанного господарства Управління безпечністю харчової продукції на основі концепції НАССР Проектування об'єктів ресторанного бізнесу
Зміст навчальної дисципліни	
Змістовий модуль 1. Крафтові технології виробництва хлібобулочних, кондитерських та кулінарних виробів на міні виробництвах Тема 1. Крафтові технології - перспективи та асортимент виробництва. Асортимент крафтової продукції, перспективи його розвитку. Сировина для крафтових харчових продуктів	



Тема 2. Крафтові технології кондитерських виробів.

Тема 3. Крафтові технології виробництва хлібобулочних виробів

Тема 4. Крафтові технології виробництва макаронних виробів

Змістовий модуль 2. Крафтові технології виробництва харчової продукції з сировини тваринного і рослинного походження

Тема 5. Крафтові технології виробів з м'ясної сировини в умовах закладів ресторанного господарства і малих виробництв

Тема 6. Крафтові технології молочних продуктів в умовах закладів ресторанного господарства і малих виробництв

Тема 7. Крафтові Технології виробництва пива та квасу

Тема 8. Крафтові технології переробки та використання фруктово-ягідної та овочевої сировини

Тема 9. Крафтові технології виробництва міцних напоїв

Тема 10. Крафтові технології у виноробстві

Матеріально-технічне (програмне) забезпечення навчальної дисципліни

Мультимедійний проектор, ПНС ХНЕУ ім.С.Кузнеця, ZOOM

Система оцінювання результатів навчання

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..

Підсумкова оцінка з навчальної дисципліни у 2 семестрах 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 компетентісно-орієнтовані завдання, письмові 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 та методів оцінювання, самостійної роботи наведено у Робочій програмі навчальної дисципліни.