



## Силабус навчальної дисципліни «Інноваційні ресторани та крафтові технології»

Спеціальність	181 Харчові технології
Освітня програма	Ресторанні та крафтові харчові технології
Освітній рівень	Другий (магістерський) рівень вищої освіти
Статус дисципліни	Обов'язкова
Мова викладання, навчання та оцінювання	Українська
Курс / семестр	1 курс, 1 семестр
Кількість кредитів ЄКТС	5 кредитів
Розподіл годин за формами освітнього процесу та видами навчальних занять	Лекції – 20 год.
	Практичні (семінарські) – 20 год.
	Лабораторні заняття – 0 год.
	Самостійна робота – 110 год.
Форма семестрового контролю	Екзамен
Кафедра	Кафедра готельного і ресторанного бізнесу, ауд. 307 головного корпусу, сайт кафедри: <a href="http://kafgrb.hneu.edu.ua/">http://kafgrb.hneu.edu.ua/</a>
Викладач (-і)	Черевична Наталія Іванівна, доцент кафедри готельного і ресторанного бізнесу, к.т.н.
Контактна інформація викладача (-ів)	cherevichna@gmail.com +380637363488
Дні навчальних занять	Лекція: <u>згідно діючого розкладу занять</u> Практичні: <u>згідно діючого розкладу занять</u>
Консультації	Групові / індивідуальні, очні / дистанційні, відповідно до графіку консультацій, чат ПНС

**Метою** навчальної дисципліни є формування фахових компетентностей щодо інноваційної діяльності та створення інноваційних технологій в сфері ресторанного та крафтового бізнесу, розширення і поглиблення знань сучасного стану і перспектив розвитку сучасного ресторанного та крафтового бізнесу, наукового обґрунтування використання інноваційних методів оброблення сировини, опанування теоретичних та практичних навичок, спрямованих на вдосконалення існуючих та розроблення більш ефективних інноваційних ресторанних та крафтових технологій.

### Структурно-логічна схема вивчення навчальної дисципліни

Пререквізити	Постреквізити
Методологія і організація наукових досліджень ІТ-технології у сфері послуг	Переддипломна практика

### Зміст навчальної дисципліни

Тема 1. Шляхи розвитку інноваційних ресторанних та крафтових технологій в Україні.

Тема 2. Інноваційні технології продукції ресторанного господарства та крафтових виробництв.

Тема 3. Інноваційні прийоми та способи технологічної обробки продукції ресторанного господарства та крафтових виробництв.

Тема 4. Харчові інгредієнти та нова сировина для ресторанної та крафтової продукції, наукове обґрунтування їхнього призначення.

Тема 5. Інноваційні технології ресторанної та крафтової продукції на основі продуктів переробки рослинної сировини.



**Тема 6. Інноваційні технології ресторанної та крафтової продукції на основі сировини тваринного походження.**

**Тема 7. Розробка новітніх технологій ресторанної та крафтової продукції на основі емульгуючих, піноутворюючих, стабілізуючих харчових систем.**

**Тема 8. Інноваційні технології ресторанної та крафтової еко-продукції та продукції здорового харчування.**

**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, 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 екзамену (іспиту).

Максимально можлива кількість балів за поточний контроль упродовж семестру для дисципліни форма контролю якої екзамен – 60 та мінімально можлива кількість балів – 35.

Поточний контроль включає наступні контрольні заходи: завдання за темами; поточні контрольні роботи; презентації за темами та написання есе.

Максимально можлива кількість балів під час екзамену (іспиту) – 40 балів. Мінімальна сума, за якою екзамен (іспит) вважається складеним – 25 балів.

***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.***