



Силабус навчальної дисципліни
«Моделювання ресторанних та крафтових технологій»

Спеціальність	181 Харчові технології
Освітня програма	Ресторанні та крафтові харчові технології
Освітній рівень	Другий (магістерський) рівень вищої освіти
Статус дисципліни	Обов'язкова
Мова викладання	Українська
Курс / семестр	1 курс, 1 семестр
Кількість кредитів ЄКТС	4 кредити
Розподіл за видами занять та годинами навчання	Лекції – 20 год.
	Лабораторн – 12 год.
	Практичні (семінарські) – 8 год. Самостійна робота – 80 год.
Форма підсумкового контролю	Залік
Кафедра	Кафедра готельного і ресторанного бізнесу, ауд. 307 головного корпусу, +38 (057) 702-18-32, (дод. 3-28), сайт кафедри: http://kafgrb.hneu.edu.ua
Викладач (-і)	Крамаренко Дмитро Павлович, доцент кафедри готельного і ресторанного бізнесу, к.т.н.
Контактна інформація викладача (-ів)	+380507534570 kramarenko_dp@ukr.net
Дні занять	Лекція: згідно діючого розкладу занять Практичні: згідно діючого розкладу занять
Консультації	Групові / індивідуальні, очні / дистанційні, відповідно до графіку консультацій, чат ПНС
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 ресторанні 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 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 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