Силабус навчальної дисципліни

«Інноваційні харчові інгредієнти у крафтових технологіях»

Спеціальність	*181 Харчові технології*
Освітня програма	*Ресторанні та крафтові харчові технології*
Освітній рівень	*Другій (магістерський) рівень вищої освіти*
Статус дисципліни	*Вибіркова*
Мова викладання, навчання та оцінювання	*Українська*
Курс / семестр	*1 курс, 2 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: http://kafgrb.hneu.edu.ua/*
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: згідно діючого розкладу занять* *Практичні: згідно діючого розкладу занять*
Консультації	*Групові / індивідуальні, очні / дистанційні, відповідно до графіку консультацій, чат ПНС*

Метою навчальної дисципліни є формування фахових компетентностей щодо розширення і поглиблення знань сучасного стану і перспектив розвитку крафтових виробництв, а також теоретичного обґрунтування використання інноваційних харчових інгредієнтів у крафтових технологіях.

Структурно-логічна схема вивчення навчальної дисципліни

Пререквізити	Постреквізити
Методологія і організація наукових досліджень Інноваційні ресторанні та крафтові технології Моделювання ресторанних та крафтових технологій	Переддипломна практика

Зміст навчальної дисципліни

Тема 1. Сучасний стан і перспективи розвитку крафтових технологій в Україні та світі.
Тема 2. Інноваційні харчові інгредієнти у крафтових технологіях хліба.
Тема 3. Інноваційні харчові інгредієнти у крафтових технологіях кондитерських виробів.
Тема 4. Інноваційні харчові інгредієнти у крафтових технологіях молочних продуктів та сироварінні.
Тема 5. Інноваційні харчові інгредієнти у крафтових технологіях м'ясних продуктів.
Тема 6. Інноваційні харчові інгредієнти у крафтовому пивоварінні.
Тема 7. Інноваційні харчові інгредієнти у крафтовому виноробстві.

Тема 8. Інноваційні харчові інгредієнти у крафтових технологіях міцних алкогольних напоїв.
Тема 9. Перспективи використання нетрадиційних харчових інгредієнтів у крафтових технологіях.
Тема 10. Екологічні вимоги до застосування інноваційних харчових інгредієнтів у крафтових технологіях.

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.