

## ОПИС ВИБІРКОВОГО ОСВІТНЬОГО КОМПОНЕНТА

|                                                                            |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |
|----------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Назва освітнього компонента                                                | Технологічна експертиза виробництва продукції ресторанного господарства                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |
| Факультет                                                                  | Факультет інженерної та професійної освіти                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |
| Кафедра                                                                    | Кафедра харчових технологій                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |
| ПІБ НПП або ПП, науковий ступінь, вчене звання (за наявності)              | Призначається завідувачем відповідної кафедри відповідно до посадових обов'язків, з урахуванням навчального навантаження науково-педагогічних працівників, у разі обрання здобувачами даного освітнього компонента.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |
| Рівень (рівні) вищої освіти                                                | Другий (магістерський) рівень вищої освіти                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |
| Загальний обсяг освітнього компонента                                      | 3 кредити ЄКТС / 90 годин                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |
| Семестр (семестри) вивчення                                                | 3 семестр                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |
| Форма підсумкового контролю                                                | Залік                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |
| Мова викладання                                                            | Українська                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |
| Форми здобуття освіти та розподіл годин                                    | <p><b>Денна: лекції – 14 год.; практичні/семінарські/лабораторні – 16 год.; самостійна робота – 60 год.</b></p> <p><b>Заочна: лекції – 6 год.; практичні/семінарські/лабораторні – 6 год.; самостійна робота – 78 год.</b></p> <p>Дистанційна/дуальна (за наявності): реалізується в обсязі денної форми з використанням технологій дистанційного навчання.</p> <p>Примітка: розподіл годин може бути змінений залежно від особливостей поточного навчального року та обставин непереборної сили.</p>                                         |
| Коротка анотація та мета                                                   | <p>Дисципліна розкриває методику проведення технологічної експертизи виробництва продукції ресторанного господарства, критерії оцінювання відповідності технологічних процесів нормативним вимогам. Здобувачі опановують методи виявлення технологічних порушень та розроблення рекомендацій щодо їх усунення. Розглядаються питання документального оформлення результатів експертизи.</p> <p><b>Формування у здобувачів знань і навичок проведення технологічної експертизи виробничих процесів закладів ресторанного господарства.</b></p> |
| Компетентності та/або результати навчання, що формуються або поглиблюються | <p><b>Компетентності:</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>Здатність проводити технологічну експертизу виробництва продукції ресторанного господарства.</li> <li>Здатність виявляти невідповідності технологічних процесів встановленим вимогам.</li> <li>Здатність розробляти рекомендації за результатами технологічної експертизи.</li> </ol> <p><b>Програмні результати навчання:</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>Розробляти програму проведення технологічної експертизи</li> </ol>                             |

|                                                        |                                                                                                                                                                                               |
|--------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|                                                        | <p>виробництва.</p> <p>2. Виявляти технологічні порушення на різних етапах виробничого процесу.</p> <p>3. Формулювати обґрунтовані рекомендації щодо усунення виявлених невідповідностей.</p> |
| <b>Пререквізити / рекомендований рівень підготовки</b> | Базові знання з дисципліни «Технологія продукції ресторанного господарства», здобуті на першому (бакалаврському) рівні вищої освіти.                                                          |
| <b>Мінімальна та максимальна чисельність групи</b>     | Мінімальна – 5 осіб; максимальна – 30 осіб.                                                                                                                                                   |