

ПОЛТАВСЬКИЙ УНІВЕРСИТЕТ ЕКОНОМІКИ І ТОРГІВЛІ

Навчально-науковий інститут денної освіти

Кафедра технологій харчових виробництв і ресторанного господарства

ЗАТВЕРДЖУЮ



підпис

Завідувач кафедри

Галина Хомич

ініціали, прізвище

« » _____ 2023 р.

РОБОЧА ПРОГРАМА

навчальної дисципліни «**Технологія кето-кондитерських виробів**»

освітня програма «Харчові технології та інженерія», «Ресторанні технології»

спеціальність 181 Харчові технології

галузь знань 18 Виробництво та технології

ступінь вищої освіти бакалавр
бакалавр, магістр, доктор філософії

Робоча програма навчальної дисципліни «Технологія кето-кондитерських виробів» схвалена та рекомендована до використання в освітньому процесі на засіданні кафедри технологій харчових виробництв і ресторанного господарства
Протокол від « 16 » листопада 2023 року № 4

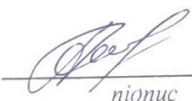
Полтава 2023

Укладач:

Суткович Т.Ю., к.т.н., доцент кафедри ТХВРГ ПУЕТ

ПОГОДЖЕНО:

Гарант освітньої програми «Ресторанні технології»,
спеціальності 181 Харчові технології
ступеня бакалавр



підпис

О. ГОРОБЕЦЬ
ініціал, прізвище

«16» листопада 2023 року

ЗМІСТ

Розділ 1. Опис навчальної дисципліни «Технологія кето-кондитерських виробів».....	4
Розділ 2. Перелік компетентностей, які забезпечує дана навчальна дисципліна, програмні результати навчання.....	4
Розділ 3. Програма навчальної дисципліни.....	5
Розділ 4. Тематичний план навчальної дисципліни.....	7
Розділ 5. Система оцінювання знань студентів.....	15
Розділ 6. Інформаційні джерела	16
Розділ 7. Програмне забезпечення навчальної дисципліни	17

Розділ 1. Опис навчальної дисципліни «Технологія кето-кондитерських виробів»

Таблиця 1 – Опис навчальної дисципліни «Технологія кето-кондитерських виробів»

Місце у структурно-логічній схемі підготовки	<i>Пререквізити:</i> «Хімія», «Основи класичної кулінарії» <i>Прореквізити:</i> «Інноваційні інгредієнти в харчових технологіях», «Харчові технології»	
Мова викладання	Українська	
Статус дисципліни – вибіркова дисципліна, що формує професійні компетентності		
Курс/семестр вивчення	4/8	
Кількість кредитів ЄКТС/ кількість модулів	5/3	
<u>Денна форма навчання: 8 семестр</u>		
Кількість годин: – загальна кількість: - 150		
- лекції: - 20		
- практичні заняття: - 40		
- самостійна робота: - 90		
- вид підсумкового контролю (ПМК, екзамен): ПМК		
<u>Заочна форма навчання: 7 семестр</u>		
Кількість годин: – загальна кількість: - 150		
- лекції: - 8		
- практичні заняття: - 4		
- самостійна робота: - 138		
- вид підсумкового контролю (ПМК, екзамен): 7 семестр - ПМК		

Розділ 2. Перелік компетентностей, які забезпечує дана навчальна дисципліна, програмні результати навчання

Метою вивчення навчальної дисципліни є формування у майбутнього спеціаліста технологічної грамотності, засвоєння знань з теорії кето-харчування, особливостей виробництва кето-кондитерських виробів та їх корисної дії на організм людини.

Таблиця 2 - Перелік компетентностей та програмні результати навчання

№ з/п	Програмні компетентності	
1.	Загальні компетентності	ЗК 1. Знання і розуміння предметної області та професійної діяльності ЗК 2. Здатність вчитися і оволодівати сучасними знаннями. ЗК 4. Навички використання інформаційних та комунікаційних технологій.
2.	Спеціальні (фахові, предметні) компетентності	СК 1. Здатність впроваджувати у виробництво технології харчових продуктів на основі розуміння сутності перетворень основних компонентів продовольчої сировини впродовж технологічного процесу. СК 2. Здатність управляти технологічними процесами з використанням технічного, інформаційного та програмного забезпечення. СК 5. Здатність розробляти нові та удосконалювати існуючі харчові технології з врахуванням принципів раціонального харчування, ресурсозаощадження та інтенсифікації технологічних процесів. СК 14. Здатність організувати технологічний процес виробництва продукції ресторанного господарства
3.	Програмні результа-	ПР 01. Знати і розуміти основні концепції, теоретичні та практичні

№ з/п	Програмні компетентності	
	ти навчання	<p>проблеми в галузі харчових технологій.</p> <p>ПР 02. Виявляти творчу ініціативу та підвищувати свій професійний рівень шляхом продовження освіти та самоосвіти.</p> <p>ПР 03. Уміти застосовувати інформаційні та комунікаційні технології для інформаційного забезпечення професійної діяльності та проведення досліджень прикладного характеру</p> <p>ПР 08. Вміти розробляти або удосконалювати технології харчових продуктів підвищеної харчової цінності з врахуванням світових тенденцій розвитку галузі.</p> <p>ПР 14. Підвищувати ефективність виробництва шляхом впровадження ресурсощадних та конкурентоспроможних технологій, аналізувати стан і динаміку попиту на харчові продукти.</p> <p>ПР 19. Підвищувати ефективність роботи шляхом поєднання самостійної та командної роботи.</p>

Розділ 3. Програма навчальної дисципліни

Модуль 1. Основи впровадження та споживання кето-кондитерських виробів

Тема 1. Кето-кондитерські вироби. Їх суть та значення для харчування людини.

Основні положення дисципліни. Суть кето-харчових продуктів та кето-дієти. Інноваційні підходи у світі до технологій виробництва кулінарних виробів з лікувально-профілактичним спрямуванням. Тренди світового ринку кондитерських виробів

Тема 2. Характеристика основної кето-сировини, інноваційних інгредієнтів і принципи їх застосування в технології

Основні інгредієнти, які використовують в технології кето-кондитерських виробів. Принципи застосування кето-інгредієнтів. Переваги, недоліки та користь для організму людини основних кето-інгредієнтів.

Модуль 2. Технологія кето-кондитерських виробів

Тема 3. Технологія кето-виробів із дріжджового тіста

Традиційна технологія дріжджового тіста. Його характеристика. Способи приготування. Вимоги до якості готового тіста. Недоліки тіста, причини та способи виправлення.

Особливості технології приготування кето-дріжджового тіста. Його характеристики та користь для організму людини.

Тема 4. Технологія кето-виробів із здобного прісного тіста

Традиційна технологія здобного прісного тіста. Його характеристика. Вимоги до якості готового тіста. Недоліки тіста, причини та способи виправлення.

Особливості технології кето-виробів із здобного прісного тіста. Його характеристики та користь для організму.

Тема 5. Технологія м'яких кето-вафель

Традиційна технологія м'яких вафель. Його характеристика. Вимоги до якості готового тіста. Недоліки тіста, причини та способи виправлення. Особливості технології м'яких кето-вафель. Його характеристики та користь для організму.

Тема 6. Технологія масляних кето-бісквітів

Особливості традиційної технології масляних бісквітів. Вимоги до якості готової продукції. Особливості технології масляних кето-бісквітів. Інгредієнти, послідовність операцій. Особливості готової продукції.

Тема 7. Технологія кето-десертів

Особливості традиційної технології десертів. Їх класифікація. Вимоги до якості готової продукції. Особливості технології кето-десертів. Інгредієнти, послідовність операцій. Особливості готової продукції.

Тема 8. Технологія цукеркових кето-виробів

Особливості традиційної технології цукерків. Їх класифікація. Вимоги до якості готової продукції.

Особливості технології кето-цукеркових виробів. Інгредієнти, послідовність операцій. Особливості готової продукції

Тема 9. Технологія пастило- мармеладних кето-виробів

Традиційні технології пастило- та мармеладних виробів. Їх класифікація. Вимоги до якості готової продукції.

Особливості технології пастило- мармеладних кето-виробів. Інгредієнти, послідовність операцій. Особливості готової продукції

Тема 10. Технологія шоколадних і горіхових кето-виробів

Традиційні технології шоколадних виробів. Їх класифікація. Вимоги до якості готової продукції. Традиційні технології горіхових виробів. Їх класифікація. Вимоги до якості готової продукції.

Особливості технології шоколадних і горіхових кето-виробів. Інгредієнти, послідовність операцій. Особливості готової продукції.

4. Тематичний план навчальної дисципліни

Таблиця 4 - Тематичний план навчальної дисципліни «Технологія кето-кондитерських виробів»

Назва теми (лекції) та питання теми (лекції)	Обсяг, годин	Назва теми та питання практичного заняття	Обсяг, годин	Завдання самостійної роботи у розрізі тем	Обсяг, годин
Модуль 1. Основи впровадження та споживання кето-кондитерських виробів					
<p>Тема 1. Кето-кондитерські вироби. Їх суть та значення для харчування людини.</p> <p style="text-align: center;">Лекція 1</p> <p>1. Основні положення дисципліни. 2. Суть кето-харчових продуктів та кето-дієти. 3. Інноваційні підходи у світі до технологій виробництва кулінарних виробів з лікувально-профілактичним спрямуванням 4. Тренди світового ринку кондитерських виробів</p>	2	<p>Практичне заняття 1. Вивчення основних положень кето-харчування</p> <p>Завдання 1. Використовуючи доступні інформаційні джерела дослідити та описати наступні питання:</p> <p>1. Вплив кето-харчування на здоров'я людини 2. Як впливає кетодієта в поєднанні зі спортом на стан здоров'я людини. 3. Програма кетогенної дієти 4. Охарактеризуйте кетодієту доктора Акса.</p>	4	<p>Заяпитання для самопідготовки:</p> <p>1. Харчовий кетоз і як він працює. 2. Кетони і де вони утворюються 3. Скільки часу потрібно, щоб регулювати кетоз після початку кетогенної дієти? 4. Чим відрізняється діабетичний кетоацидоз від харчового кетозу? 5. Глікемічний ідекс. Його суть та значення . 6. Інсулінорезистентність. Признаки та особливості</p>	9
<p>Тема 2. Характеристика основної кето-сировини, яку використовують в процесі приготування кето-кондитерських виробів</p> <p style="text-align: center;">Лекція 2</p> <p>1. Основні інгредієнти, які використовують в технології кето-кондитерських виробів. 2. Принципи застосування кето-інгредієнтів 3. Переваги, недоліки та користь для організму людини основних кето-інгредієнтів</p>	2	<p>Практичне заняття 2. Вивчення основних характеристик кето-сировини</p> <p>Завдання 1. Використовуючи доступні інформаційні джерела дослідити та описати наступні питання:</p> <p>1.1. <i>Соняшникове борошно жорнового помелу</i> з ядра соняшника. Особливості виробництва. Застосування в кулінарії. Корисні властивості. Особливості вживання та зберігання. Протипоказання. 1.2. <i>Мигдальне борошно</i>. Особливості виробництва. Застосування в кулінарії. Корисні властивості. Особливості вживання та зберігання. Протипоказання 1.3. <i>Еретритол</i>. Особливості виробництва. Застосування в кулінарії. Корисні властивості. Особливості вживання та зберігання. Протипоказання 1.4. <i>Стевіозид</i>. Особливості виробництва. За-</p>	4	<p>Заяпитання для самопідготовки:</p> <p>1. Переваги соняшникового борошна 2. Якими властивостями характеризуються готові вироби із борошна соняшника. 3. Для яких страв найчастіше використовують соняшникове борошно 4. Чим особлива випічка із лляного борошна. 5. Чим особлива випічка із лляного борошна. 6. Особливість мигдалевого борошна. 7. Недоліки мигдалевого борошна 8. Особливості кокосового борошна</p>	9

Назва теми (лекції) та питання теми (лекції)	Обсяг, годин	Назва теми та питання практичного заняття	Обсяг, годин	Завдання самостійної роботи у розрізі тем	Обсяг, годин
		стосування в кулінарії. Корисні властивості. Особливості вживання та зберігання. Протипоказання		9. Корисні властивості псиліуму	
Модуль 2. Технологія кето-кондитерських виробів					
<p>Тема 3. Технологія кето-виробів із дріжджового тіста Лекція 3</p> <p>1. Традиційна технологія дріжджового тіста. Його характеристика. Способи приготування. Вимоги до якості готового тіста. Недоліки тіста, причини та способи виправлення.</p> <p>2. Особливості технології приготування кето-дріжджового тіста. Його характеристики та користь для організму.</p>	2	<p>Практичне заняття 3. Вивчення технології кето-кондитерських виробів із дріжджового тіста</p> <p>Робота 1. Приготування, проведення органолептичної оцінки та складання технологічної картки дріжджового кето-хліба</p> <p>Робота 2. Приготування, проведення органолептичної оцінки та складання технологічної картки кето-піци</p>	4	<p>Запитання для самопідготовки:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Оптимальні умови для розмноження дріжджів 2. Причини, які провокують загибель дріжджів. 3. Безопарний спосіб приготування тіста. 4. Види опарного способу приготування дріжджового тіста. 5. Характеристики борошна необхідно враховувати при розробленні технології дріжджового тіста. 6. Основні інгредієнти кето-дріжджового тіста. 	9
<p>Тема 4. Технологія кето-виробів із здобного прісного тіста Лекція 4</p> <p>1. Традиційна технологія здобного прісного тіста. Його характеристика. Вимоги до якості готового тіста. Недоліки тіста, причини та способи виправлення.</p> <p>2. Особливості технології кето-виробів із здобного прісного тіста. Його характеристики та користь для організму.</p>	2	<p>Практичне заняття 4. Вивчення технології кето-виробів із здобного прісного тіста</p> <p>Робота 1. Приготування, проведення органолептичної оцінки та складання технологічної картки кето-кондитерських виробів швидкісного приготування.</p> <p>Робота 2. Приготування, проведення органолептичної оцінки та складання технологічної картки кето-хліба без використання дріжджів</p> <p>Робота 3. Приготування, проведення органолептичної оцінки та складання технологічної картки кето-булочок</p>	4	<p>Запитання для самопідготовки:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Основні інгредієнти кето-виробів із прісного здобного тіста 2. Особливості умов приготування прісного здобного тіста 3. Асортимент виробів із прісного здобного тіста 4. Види прісного здобного тіста 5. Як запобігти отриманню крихкого, непластичного прісного здобного тіста 6. Яку особливість кето-кондитерських виробів із прісного здобного тіста ви знаєте 	9
<p>Тема 5. Технологія м'яких кето-вафель</p>		<p>Практичне заняття 5. Вивчення технології приготування м'яких кето-вафель</p> <p>Робота 1. Приготування, проведення орга-</p>		<p>Запитання для самопідготовки:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Характеристика та особливості інгредієнтів для приготування кето 	

Назва теми (лекції) та питання теми (лекції)	Обсяг, годин	Назва теми та питання практичного заняття	Обсяг, годин	Завдання самостійної роботи у розрізі тем	Обсяг, годин
<p>Лекція 5.</p> <p>1. Традиційна технологія м'яких вафель Його характеристика. Вимоги до якості готового тіста. Недоліки тіста, причини та способи виправлення.</p> <p>2. Особливості технології м'яких кето-вафель. Його характеристики та користь для організму</p>	2	<p>нолептичної оцінки та складання технологічної картки кето-вафель із солодкими начинками.</p> <p>Робота 2 . Приготування, проведення органолептичної оцінки та складання технологічної картки кето-вафель із солоними начинками.</p>	4	<p>м'яких вафель.</p> <p>2. Особливості рецептури та технологічних прийомів приготування кето-вафель.</p> <p>3. Характеристика начинок, які можуть використовуватись при споживання кето м'яких вафель.</p>	9
<p>Тема 6. Технологія масляних кето-бісквітів</p> <p>Лекція 6</p> <p>1. Особливості традиційної технології масляних бісквітів. Вимоги до якості готової продукції.</p> <p>2. Особливості технології масляних кето-бісквітів. Інгрєдєнти, послїдовнїсть операцїй. Особливостї готової продукцїй</p>	2	<p><u>Практичне заняття 6. Вивчення технології приготування масляних кето-бісквітів</u></p> <p>Робота 1. Приготування, проведення органолептичної оцінки та складання технологічної картки</p> <p>Робота 2. Приготування, проведення органолептичної оцінки та складання технологічної картки</p> <p>Робота 3. Приготування, проведення органолептичної оцінки та складання технологічної картки</p>	4	<p>Запитання для самопідготовки:</p> <p>1. Рецептури масляних кето-бісквітів</p> <p>2. Технологічні особливості приготування масляних кето-бісквітів</p> <p>3. Характеристика складових кремів, які можна використовувати при споживанні масляних кето-бісквітів</p> <p>4. Корисні властивості масляних кето-бісквітів</p> <p>5. Оформлення та подача готових виробів.</p>	9
<p>Тема 7. Технологія кето-десертів</p> <p>Лекція 7</p> <p>1. Особливості традиційної технології десертів. Їх класифікація. Вимоги до якості готової продукції.</p> <p>2. Особливості технології кето-десертів. Інгрєдєнти, послїдовнїсть операцїй. Особливостї готової продукцїй</p>	2	<p><u>Практичне заняття 7. Вивчення технології приготування кето-десертів</u></p> <p>Робота 1. Приготування, проведення органолептичної оцінки та складання технологічної картки кето-торта А-ля «Київський».</p> <p>Робота 2. Приготування, проведення органолептичної оцінки та складання технологічної картки десерту кето-Трайфл</p> <p>Робота 3. Приготування, проведення органолептичної оцінки та складання технологічної картки полунично-шоколадного десерту.</p> <p>Робота 4. Приготування, проведення органолептичної оцінки та складання технологічної картки</p>	4	<p>Запитання для самопідготовки:</p> <p>1. Класифікація десертних страв</p> <p>2. Правила презентації десертів</p> <p>3. Особливості виготовлення десертів з утворенням драглів</p> <p>4. Чим відрізняється технологія приготування желе та мусів?</p> <p>5. Які чинники впливають на міцність збитих вершків? Для приготування яких десертних страв їх використовують?</p> <p>6. Чому для приготування кремів використовують вершки з високою</p>	9

Назва теми (лекції) та питання теми (лекції)	Обсяг, годин	Назва теми та питання практичного заняття	Обсяг, годин	Завдання самостійної роботи у розрізі тем	Обсяг, годин
		«Вершковий мус із малиновим кюлі»		<p>жирністю та перед використанням їх охолоджують?</p> <p>7. Назвіть асортимент гарячих десертних страв.</p> <p>8. Чим відрізняється технологія приготування мусів і самбуків?</p> <p>9. Які вимоги до якості страв із утворенням драглів?</p> <p>10. Які бувають киселі залежно від кількості крохмалю?</p> <p>11. Які види класичного запеченого суфле Вам відомі? Які особливості їхнього приготування?</p> <p>12. Наведіть основні правила збивання білків.</p> <p>13. Чим відрізняються від суфле гарячі десерти – бабки? Які вимоги до їхньої якості?</p> <p>14. Які компоненти складають основу пудингів? Наведіть вимоги до якості пудингів.</p> <p>15. Які гарячі десерти з яблук Вам відомі?</p> <p>16. Які заморожені десерти Вам відомі?</p> <p>17. Коли і як подають заморожені десерти?</p> <p>18. Чим відрізняється технологія приготування парфе від технології приготування морозива?</p> <p>19. Які особливості приготування парфе?</p> <p>20. Наведіть технологію приготування парфе «Кавове дерево».</p> <p>21. Як готують сорбе?</p>	

Назва теми (лекції) та питання теми (лекції)	Обсяг, годин	Назва теми та питання практичного заняття	Обсяг, годин	Завдання самостійної роботи у розрізі тем	Обсяг, годин
				22. Під час виготовлення яких заморожених десертів використовують алкоголь? 23. Чим характерне приготування граніте? Які страви подають на додаток до нього? 24. Які види морозива Вам відомі? Охарактеризуйте їх. 25. Наведіть вимоги до якості морозива	
<p>Тема 8. Технологія цукеркових кето-виробів</p> <p>Лекція 8</p> <p>1. Особливості традиційної технології цукерків. Їх класифікація. Вимоги до якості готової продукції.</p> <p>2. Особливості технології кето-цукеркових виробів. Інгрєдєнти, послїдовність операцій. Особливості готової продукції</p>	2	<p>Практичне заняття 8. Вивчення технології приготування цукеркових кето-виробів</p> <p>Робота 1. Приготування, проведення органолептичної оцінки та складання технологічної картки кето-цукерок «Райська насолода»</p> <p>Робота 2. Приготування, проведення органолептичної оцінки та складання технологічної картки</p> <p>Робота 3. Приготування, проведення органолептичної оцінки та складання технологічної картки кето-шоколадно-вершкових цукерок.</p> <p>Робота 4. Приготування, проведення органолептичної оцінки та складання технологічної картки цукерок кето-Рафаєлло та кето-Тірамісу</p>	4	<p>Запитання для самопідготовки:</p> <p>1. Які кондитерські вироби відносяться до цукерок?</p> <p>2. Наведіть класифікацію цукерок.</p> <p>3. З яких головних стадій складається технологічний процес виготовлення помадних цукерок?</p> <p>4. Які підрозділи входять до поточно-механізованої лінії виробництва загорнених глазурованих помадних цукерок?</p> <p>5. Охарактеризуйте технологічні процеси, які виконуються на універсальній станції виготовлення цукеркових мас.</p> <p>6. За допомогою якого обладнання одержують помадні маси?</p> <p>7. Дайте визначення терміну «корпуси цукерок».</p> <p>8. Охарактеризуйте особливості помадних та фруктових-желейних мас.</p> <p>9. Які особливості одержання горіхових та грїльязних мас?</p> <p>10. Наведіть характеристики збив-</p>	9

Назва теми (лекції) та питання теми (лекції)	Обсяг, годин	Назва теми та питання практичного заняття	Обсяг, годин	Завдання самостійної роботи у розрізі тем	Обсяг, годин
				них, кремових, молочних і лікерних мас та особливості їх одержання.	
<p>Тема 9. Технологія мармеладних кето-виробів</p> <p>Лекція 9</p> <p>1. Традиційні технології пастило- та мармеладних виробів. Їх класифікація. Вимоги до якості готової продукції.</p> <p>2. Особливості технології пастило-мармеладних кето-виробів. Інгрєдєнти, послїдовнїсть операцій. Особливості готової продукції</p>	2	<p>Практичне заняття 9. Вивчення технології приготування пастило- мармеладних кето-виробів</p> <p>Робота 1. Приготування, проведення органолептичної оцінки та складання технологічної картки кето-зефіру з різними фруктовими добавками.</p> <p>Робота 2. Приготування, проведення органолептичної оцінки та складання технологічної картки Кето-фруктового мармеладу.</p> <p>Робота 3. Приготування, проведення органолептичної оцінки та складання технологічної картки фруктової пастили з відповідними кето-інгрєдєнтами.</p>	4	<p>Запитання для самопідготовки:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Які вироби відносять до мармеладних? 2. За якою ознакою класифікують мармеладні вироби? 3. Для чого купажують різні партії яблучного пюре? 4. Чому купажне пюре змішують з цукром у співвідношенні 1:1? 5. Від чого залежить драглеутворююча здатність яблучного пюре? 6. Яку роль відіграють солї-модифікатори при виробництві фруктово-ягідних мармеладних мас? 7. Які способи готування фруктово-ягідних мармеладних мас ви знаєте? 8. Поясніть вплив фізико-хімічних процесів на якість мармеладних виробів 9. Поясніть механізм утворення пектинового драглю та роль цукру і кислоти у цьому процесі. 10. Чому при приготуванні желе-них мас на агарі, його спочатку розчиняють у воді, а потім додають цукор і патоку? 11. Чому при приготуванні желе-них мас на агародї його додають у 	9

Назва теми (лекції) та питання теми (лекції)	Обсяг, годин	Назва теми та питання практичного заняття	Обсяг, годин	Завдання самостійної роботи у розрізі тем	Обсяг, годин
				киплячий цукровий сироп ? 12. Яку роль відіграє лактат натрію при виробництві желейного мармеладу на агароїді? 13. До якого вмісту сухих речовин уварюють агаро-цукрово-патоковий розчин у сферичному вакуум-апараті? 14. Яка повинна бути температура охолодження увареного сиропу у темперувальній машині залежно від виду драглеутворювача? 15. Яка повинна бути кінцева вологість мармеладу після сушки? 16. Чому мармелад важко піддається сушінню? 17. Яким чином в'язкість мармеладної маси впливає на швидкість сушіння? 18. Які вимоги висуваються до процесу сушіння мармеладу і чому? 19. Які вимоги до показників якості готових мармеладних виробів? 20. Які повинні бути умови зберігання мармеладних виробів?	
Тема 10. Технологія шоколадних і горіхових кето-виробів Лекція 10 1. Традиційні технології шоколадних виробів. Їх класифікація. Вимоги до якості готової продукції. 2. Традиційні технології горіхових виробів. Їх класифікація. Вимоги до якості готової продукції.	2	Практичне заняття 10. Вивчення технології приготування шоколадних і горіхових кето-виробів Робота 1. Приготування, проведення органолептичної оцінки та складання технологічної картки дакуазне повітряне кето- печення на білках Робота 2. Приготування, проведення органолептичної оцінки та складання технологічної картки Робота 3. Приготування, проведення органолептичної оцінки та складання технологічної картки	4	Запитання для самопідготовки: 1. Які ознаки характерні для шоколадних виробів? 2. Наведіть класифікацію шоколадних виробів. 3. Що таке замітники і еквіваленти какао-масла? 4. Наведіть структурні елементи, хімічний склад і властивості кака-	9

Назва теми (лекції) та питання теми (лекції)	Обсяг, годин	Назва теми та питання практичного заняття	Обсяг, годин	Завдання самостійної роботи у розрізі тем	Обсяг, годин
2. Особливості технології шоколадних і горіхових кето-виробів. Інгредієнти, послідовність операцій. Особливості готової продукції		Торту бісквітного «Горіхова хата» Робота 4. Приготування, проведення органолептичної оцінки та складання технологічної картки Кето-горіховий батончик. Робота 5. Приготування, проведення органолептичної оцінки та складання технологічної картки Суфле із авокадо з шоколадом		обобів. 5. Поясніть хімічний склад і особливості какао масла. 6. Чому початкова стадія зовнішньої ферментації відбувається в анаеробних умовах? 7. Яким чином змінюється якість какао-бобів під час зовнішньої і внутрішньої ферментації? 8. У результаті яких біохімічних процесів змінюються смак і колір какаобобів? 9. Від чого залежать режими обсмажування бобів? 10. Чому какаовелу слід відокремлювати від ядра какао-бобів? 11. Визначте переваги 2-го способу переробки бобів. 12. Чому для розмелу какао-крупки використовують дво-, а частіше тристадійний розмел? 13. Які властивості шоколадним виробам надає низьке кислотне число какао-масла?	
Разом	20		40		90

Розділ 5. Система оцінювання знань студентів

Таблиця 5 - Розподіл балів, що отримують студенти за результатами вивчення навчальної дисципліни «Технологія кето-кондитерських виробів»

Назва модулю, теми	Вид навчальної роботи	Максимальна кількість балів
Модуль 1. Основи впровадження та споживання кето-кондитерських виробів		
Тема 1. Кето-кондитерські вироби. Їх суть та значення для харчування людини.	Навчальна робота на практичних заняттях 1 x 2 = 2 бали;	2
Тема 2. Характеристика основної кетосировини, інноваційних інгредієнтів і принципи їх застосування в технології	Тестування 1 x 2 = 2 бали;	2
Модульна контрольна робота 1		10
Разом за модулем 1		14
Модуль 2. Технологія кето-кондитерських виробів		
Тема 3. Технологія кето-виробів із дріжджового тіста	Навчальна робота на практичних заняттях 1 x 8 = 8 балів;	8
Тема 4. Технологія кето-виробів із здобного прісного тіста	Тестування 1 x 8 = 8 балів;	8
Тема 5. Технологія м'яких кето-вафель		
Тема 6. Технологія масляних кето-бісквітів		
Тема 7. Технологія кето-десертів		
Тема 8. Технологія цукеркових кето-виробів		
Тема 9. Технологія пастило- мармеладних кето-виробів		
Тема 10. Технологія шоколадних і горіхових кето-виробів		
Модульна контрольна робота 2		15
Разом за модулем 2		31
Підсумкової поточної модульної контрольної роботи:		15
Відвідування занять		20
Підсумковий контроль (залік)		20
Всього		100

Таблиця 6 - Шкала оцінювання знань студентів за результатами підсумкового контролю з навчальної дисципліни «Технологія кето-кондитерських виробів»

Сума балів за всі види навчальної діяльності	Оцінка за шкалою ЄКТС	Оцінка за національною шкалою
90-100	A	Відмінно
82-89	B	Дуже добре
74-81	C	Добре
64-73	D	Задовільно
60-63	E	Задовільно достатньо
35-59	FX	Незадовільно з можливістю повторного складання
0-34	F	Незадовільно з обов'язковим повторним вивченням дисципліни

Розділ 6. Інформаційні джерела Основні

1. Baking and Pastry: Mastering the Art and Kraft the Culinary Institute of Amerika (CIA) . — gird Edition. Wiley, 2015. 120 p.
2. Новкова О.В. Технологія виробництва хлібобулочних і борошняних кондитерських виробів. Книга 1. Технологія виробництва хлібобулочних виробів: Підручник. Х.: Світ книг. 2019. 376 с.
3. Новікова О.В. Технологія виробництва хлібобулочних і борошняних кондитерських виробів. Книга 2. Технологія виробництва борошняних кондитерських виробів: Підручник. Х.: Світ книг. 2019. 398с.
4. Основи фізіології харчування; навч. посіб. / К. В. Дуденко та інші: Харківський держ. ун-т харч. та торгівлі Харків. 2017. 216 с
5. Капрельянц Л.В. Лікувально-профілантичні властивості харчових продуктів та основи дієтології: навч. посібник / Л. В. Капрельякц. А. П. Петросьяц. Одеса. 2011. 269 с.

Додаткові

1. M. A. Reger, S. T. Henderson, C. Hale, et al., «Effects of Beta-Hydroxybutyrate on Cognition in Memory-Impaired Adults», *Neurobiology of Aging* 25 (March 2004): 311–314.
2. Chenxi Qin, J. Lv, Y. Guo, et al., «Associations of Egg Consumption with Cardiovascular Disease in a Cohort Study of 0.5 Million Chinese Adults», *Heart* (May 2018).
3. Mohammed Y. Yakoob, P. Shi, W. C. Willett, et al., «Circulating Biomarkers of Dairy Fat and Risk of Incident Diabetes Mellitus among Men and Women in the United States in Two Large Prospective Cohorts», *Circulation* 133 (March 2016): 1645–1654.
4. Brianna J. Stubbs, P. J. Cox, R. D. Evans, M. Cyranka, K. Clarke, and H. de Wet, «A Ketone Ester Drink Lowers Human Ghrelin and Appetite», *Obesity* 26 (February 2018): 269–273.
5. M. Jackowska, J. Brown, A. Ronaldson, and A. Steptoe, «The Impact of a Brief Gratitude Intervention on Subjective Well-Being, Biology and Sleep», *Journal of Health Psychology* 21 (October 2016): 2207–2217.
6. Sarah J. Hallberg, A. L. McKenzie, P. T. Williams, et al., «Effectiveness and Safety of a Novel Care Model for the Management of Type 2 Diabetes at 1 Year: An Open-Label, Non-Randomized, Controlled Study», *Diabetes Therapy* 9 (April 2018): 583–612.
7. Положишнікова Л.О., Суткович Т. Ю., Олійник Н. В. Розширення асортименту безглютенних мучних кондитерських виробів. *Науковий вісник Полтавського університету економіки і торгівлі. Серія «Технічні науки»*, (3), 2022. С.20-27.
8. Олійник Н.В. Доцільність використання шроту конопляного насіння в технології рибних січених виробів / Н.В. Олійник, Т.Ю. Суткович, Ю.Г. Наконечна / Прогресивні техніка та технології харчових виробництв ресторанного господарства і торгівлі: зб. наук. пр. / відпов. ред. О.І. Черевко. Харків: ХДУХТ, 2021. Вип. 1 (33). С. 42-50.
9. Суткович Т.Ю. Технологія фруктово-ягідного мармеладу з підвищеним вмістом БАР / Т.Ю.Суткович, Н.В.Олійник / *Scientific Collection «InterConf»*, (86): with the Proceedings of the 1st International Scientific and Practical Conference «Scientific paradigm in the context of technologies and society development» (November 18-19, 2021). Geneva, Switzerland: Protonique, 2021. P.579-583.
10. Суткович Т.Ю. Використання ультразвукової обробки яблук для збільшення виходу соку / Т.Ю.Суткович, В.В.Юшкова, Т.Ю.Бородай / *Scientific Collection «InterConf»*, (87): with the Proceedings of the 1st International Scientific and Practical Conference «Concepts for the development of society's scientific potential» (November 21-22, 2021). Prague, Czech Republic: Author-publishers miscellaneous, 2021. P.327-331.
11. Суткович Т.Ю., Горобець О.М., Шелудько В.М., Положишнікова Л.О. Використання каротиновмісної сировини в технології сирцевих пряників. *Вісник Львівського торговельно-економічного університету*. Львів, 2021. №25. С.120-126.
12. Тюрікова, І., Суткович, Т., Вертелезька, М. (2023). Забезпечення показників якості кореня пастернаку для використання в харчуванні. *Матеріали конференції Sworld-Us*, 1 (usc21-01), 26–28.
13. Суткович Т.Ю., Дяденко В.В. Розширення асортименту смузі за рахунок використання сировини з високим вмістом БАР». Матеріали науково-практичної інтернет-конференції «Інноваційні технології та реалізація концепції Zero-waste у харчових технологіях і сфері ресторанного, готельного та туристичного бізнесу» (ПУЕТ, 4 - 5 грудня 2023 р). Полтава, ПУЕТ. 2024. С.89-91.

7. Програмне забезпечення навчальної дисципліни

Пакет програмних продуктів Microsoft Office, Microsoft PowerPoint

Політика вивчення навчальної дисципліни та оцінювання

Організація освітнього процесу та відвідування занять – відповідно до «Положення про організацію освітнього процесу»:

http://puet.edu.ua/sites/default/files/polozhennya_pro_organizaciyu_osvitnogo_procesu_2020.pdf

Дистанційний курс «Кулінарна етнологія української кухні», який розміщено у програмній оболонці Moodle на платформі Центру дистанційного навчання ПУЕТ

<http://www2.el.puet.edu.ua/st/course/view.php?id=3555>

Здобувач повинен дотримуватися принципів академічної доброчесності, зокрема недопущення академічного плагіату, фальсифікації, фабрикації, списування під час поточного, рубіжного та підсумкового контролю. В ПУЕТ діє «Положення про запобігання випадків академічного плагіату»:

http://puet.edu.ua/sites/default/files/polozhennya_pro_zapobigannya_vypadkiv_akademichnogo_plagiatu.pdf

«Положення про академічну доброчесність»:

http://puet.edu.ua/sites/default/files/polozhennya_pro_akademichnu_dobrochesnist_2020.pdf

Політика щодо термінів виконання та перескладання завдання, які здаються із порушенням термінів без поважних причин, оцінюються на нижчу оцінку (75 % від можливої максимальної кількості балів за вид діяльності). Перескладання модулів відбувається із дозволу провідного викладача за наявності поважних причин. «Порядок допуску студентів до заліково-екзаменаційної сесії»:

http://puet.edu.ua/sites/default/files/poryadok_dopusku_studentiv_do_zalikovo-ekzamenaciyanoi_sesiyi.pdf

Для забезпечення необхідної якості знань студент повинен готуватись до занять, працювати з навчальною літературою, з Інтернет-мережевими ресурсами. Оцінювання знань – відповідно до «Положення про порядок і критерії оцінювання знань, вмінь та навичок здобувачів вищої освіти»:

http://puet.edu.ua/sites/default/files/polozhennya_pro_poryadok_ta_kryteriyi_ocinyuvannya_znan_vminti_navy_chok_zdobuvachiv_vyshchoyi_osvity_2020.pdf

Здобувач, який пропустив заняття, самостійно вивчає матеріал за наведеними у силабусі джерелами та матеріалами дистанційного курсу і ліквідує заборгованість під час offline консультацій. Відпрацювання пропущених занять з поважних та неповажних причин проводиться під час консультацій за розкладом консультацій викладача, або через «Систему дистанційного навчання ПУЕТ»

<https://cas.puet.edu.ua/cas/login?service=https%3A%2F%2Fel.puet.edu.ua%2F%3Fredirect>

З метою покращення психологічної підтримки учасників освітнього процесу в Полтавському університеті економіки і торгівлі створено психологічну службу, яка здійснює свою діяльність щодо забезпечення соціального супроводу та психологічного забезпечення навчально-виховного процесу серед педагогічних і науково-педагогічних працівників, студентів і аспірантів. Послуги цієї служби безкоштовні. Ви можете дізнатися більше про службу психологічної підтримки за посиланням:

<http://puet.edu.ua/uk/psihologichna-pidtrimka-v-puet>

З метою поліпшення студентського життя або у випадку проблем чи питань, порад чи реальної допомоги стосовно навчального процесу можна абсолютно конфіденційно звернутися до студентського омбудсмена <http://puet.edu.ua/uk/studentskiy-ombudsmen>

Визнання результатів навчання, отриманих унаслідок неформальної освіти та здобутих в 17н.ших ЗВО, відбувається на основі політики зарахування результатів неформальної освіти:

http://puet.edu.ua/sites/default/files/polozhennya_pro_zarahuvannya_rezultatuv_neformalnoyi_osvity_0.pdf