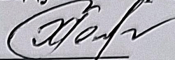


ПОЛТАВСЬКИЙ УНІВЕРСИТЕТ ЕКОНОМІКИ І ТОРГІВЛІ
Навчально-науковий інститут денної освіти

Кафедра технологій харчових виробництв і ресторанного господарства

ЗАТВЕРДЖУЮ

Завідувач кафедри

 Г.П. Хомич
підпис ініціали, прізвище
" 16 " 11 20 23р.

РОБОЧА ПРОГРАМА

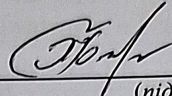
навчальної дисципліни «Основи кондитерської справи»
освітня програма вибіркова дисципліна
спеціальність всі спеціальності
ступінь вищої освіти бакалавр

Робоча програма навчальної дисципліни «Основи кондитерської справи» схвалена та рекомендована до використання в освітньому процесі на засіданні кафедри технологій харчових виробництв і ресторанного господарства
Протокол від «16» 11 2023 року № 4

ПОЛТАВА 2023

Укладачі: Горобець О.М, доцент кафедри технологій харчових виробництв і ресторанного господарства, канд. техн. наук
Чоні І.В., доцент кафедри технологій харчових виробництв і ресторанного господарства, канд. техн. наук

ПОГОДЖЕНО:
Завідувачка кафедри технологій харчових виробництв і ресторанного господарства



(підпис)
« 16 » 11

Г.ХОМИЧ

(ініціали, прізвище)
2023 року

ЗМІСТ

Розділ 1. Опис навчальної дисципліни.....	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.....	10
Розділ 6 Інформаційні джерела	11
Розділ 7.. Програмне забезпечення з навчальної дисципліни.....	12

Розділ 1. ОПИС НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ

Таблиця 1. Опис навчальної дисципліни «Основи класичної кулінарії»

Місце в структурно-логічній схемі підготовки:	дана навчальна дисципліна пов'язана з такими навчальними дисциплінами природничого та професійного циклів «Хімія», та професійно-орієнтованих дисциплін «Технологія галузі».
Мова викладання	українська
Статус дисципліни - вибіркова	
Курс /семестр навчання	2 курс/2 семестр
Кількість кредитів за ЄКТС / кількість модулів	5/2
Денна форма навчання :	
Кількість годин: – 150;	
- лекції: 20,	
- лабораторні заняття: 40;	
- самостійна робота: 90;	
- вид підсумкового контролю - залік	

Розділ 2. ПЕРЕЛІК КОМПЕТЕНТНОСТЕЙ, ЯКІ ЗАБЕЗПЕЧУЄ ДАНА НАВЧАЛЬНА ДИСЦИПЛІНА, ПРОГРАМНІ РЕЗУЛЬТАТИ НАВЧАННЯ

Мета : ознайомлення з технологією традиційних та сучасних борошняних та цукристих кондитерських виробів, набуття практичних навичок виготовлення нескладних кондитерських борошняних та цукристих виробів, ознайомитись з технологією оздоблювальних напівфабрикатів.

Завдання навчальної дисципліни: формування системи знань щодо основних понять та визначень, що використовуються у технології виробництва кондитерської продукції продукції закладаів готельно-ресторанного господарства; досліджень закономірностей формування асортименту продукції, визначення перспектив його розвитку; розробка технологічних схем виробництва продукції з різним ступенем деталізації окремих її складових; кваліфіковано користуватися технологічною документацією та виконувати технологічні розрахунки.

Таблиця 2. Перелік компетентностей та програмні результати навчання

Компетентності, якими повинен оволодіти студент	Програмні результати навчання
Загальні компетентності	
К.06 Здатність оцінювати та забезпечувати якість виконуваних робіт.	Уміння визначати відповідність показників якості сировини, напівфабрикатів і готової продукції нормативним вимогам за допомогою сучасних

Компетентності, якими повинен оволодіти студент	Програмні результати навчання
	методів аналізу (або контролю)
Спеціальні (фахові, предметні) компетентності	
СК 4. Здатність до удосконалення існуючих та розроблення нових технологічних рішень, оптимізації технологічних процесів.	ПР 9. Вміти самостійно приймати нестандартні рішення творчого характеру та реалізовувати їх у практичній діяльності
Здатність виробляти високоякісну кондитерську продукцію у закладах ресторанного господарства	Знати, розуміти і вміти використовувати базові поняття та знання з кондитерської справи у практичній діяльності підприємств ресторанного господарства
Здатність розуміти основні поняття та визначення, що використовуються у технології виробництва кондитерської продукції продукції для закладів готельно-ресторанного господарства	Оволодіння навичками виготовлення кондитерської продукції нескладного асортименту, розроблення нормативної документації

РОЗДІЛ 3. ПРОГРАМА НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ

Тема 1. Основні тенденції розвитку кондитерської галузі. Класифікація кондитерських виробів. Історія кондитерської справи. Розвиток кондитерської справи в Україні. Найвідоміші кондитери світу

Тема 2. Технологія виробів з бісквітного тіста. Історія виникнення та загальна характеристика бісквітного тіста. Технологія приготування класичних видів бісквіту. Технологія приготування сучасних видів бісквітного тіста

Тема 3. Технологія виробів з кексового тіста. Історія виникнення кексу. Технологія приготування кексів. Особливості приготування кексів, мафінів та капкейків. Різновиди кексів в різних країнах.

Тема 4. Технологія виробів з пісочного тіста. Технологія приготування пісочного тіста. Асортимент виробів із пісочного тіста. Історія виробництва печива

Тема 5. Технологія виробів з заварного тіста. Історія виникнення заварного тіста. Сучасний стан виробництва кондитерських виробів з заварного тіста. Особливості технології приготування заварного тіста та напівфабрикатів з нього

Тема 6. Технологія виробів з дріжджового тіста. Особливість приготування дріжджового тіста. Асортимент та технологія приготування виробів зі здобного тіста. Історія походження хліба в різних країнах

Тема 7. Технологія виробів з повітряного та листкового тіста. Характеристика білкового тіста і вироби з нього. Технологія виробів з білково-повітряного тіста. Асортимент та особливості виготовлення виробів з листкового тіста

Тема 8. Технологія та особливості приготування оздоблювальних напівфабрикатів на начинку. Основні поняття про оздоблювальні напівфабрикати. Асортимент та технологія виробництва кремів для оздоблення виробів. Особливості виготовлення різних видів мастики. Технологія приготування кулі, компоте, конфі, кремю. Особливості приготування праліне та нугатіну

Тема 9. Технологія кондитерських та оздоблювальних виробів з шоколаду. Історія винаходу шоколаду. Особливості темперування шоколаду. Технологія приготування глясажу та ганашу. Особливості приготування корпусних цукерок. Види начинок.

Тема 10. Технологія цукристих кондитерських виробів. Технологія приготування карамелі. Види карамелі. Декорування кондитерських виробів прикрасами з карамелі. Технологія приготування мармеладу. Способи виготовлення. Технологія приготування зефіру. Особливості виготовлення.

РОЗДІЛ 4. ТЕМАТИЧНИЙ ПЛАН НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ

Таблиця 3. Тематичний план навчальної дисципліни «Основи кондитерської справи»

Назва модуля (розділу), теми та питання теми	Кількість годин	Назва теми та питання семінарського, практичного або лабораторного заняття	Кількість годин	Завдання самостійної роботи у розрізі тем	Кількість годин
МОДУЛЬ 1. ТЕХНОЛОГІЯ БОРОШНЯНИХ КОНДИТЕРСЬКИХ ВИРОБІВ.					
Тема1. Основні тенденції розвитку кондитерської галузі. Класифікація кондитерських виробів. 1. Історія кондитерської справи 2. Розвиток кондитерської справи в Україні 3. Найвідоміші кондитери світу	2	Лабораторне заняття 1. Особливості складання рецептур. 1. Нормативна документація в кондитерській галузі 2. Розрахунок рецептур. Визначення маси продукту за сухими речовинами. 3. Правила складання технологічних карток	2	Зробити мультимедійну презентацію на тему - Топ 5 найвідоміших кондитерів світу; - Топ 5 найвідоміших кондитерів України	9
Тема 2. Технологія виробів з бісквітного тіста 1. Історія виникнення та загальна характеристика бісквітного тіста 2. Технологія приготування класичних видів бісквіту 3. Технологія приготування сучасних видів бісквітного тіста	2	Лабораторне заняття 2. Технологія виробів з бісквітного тіста 1. Відпрацювання рецептури основного бісквіту. 2. Відпрацювання рецептури бісквіту джаконда. 3. Відпрацювання рецептури шифонового бісквіту. 4. Відпрацювання рецептури ангельського бісквіту.	4	Скласти термінологічний словник з теми. Підготувати реферативне повідомлення, щодо особливостей виготовлення виробів з бісквітного тіста	9
Тема 3. Технологія виробів з кексового тіста. 1. Історія виникнення кексу 2. Технологія приготування кексів	2	Лабораторне заняття 3 Технологія виробів з кексового тіста 1. Відпрацювання рецептури кексу	4	Підготувати мультимедійну презентацію, щодо нових тенденцій в оформленні капкейків.	9

Назва модуля (розділу), теми та питання теми	Кількість годин	Назва теми та питання семінарського, практичного або лабораторного заняття	Кількість годин	Завдання самостійної роботи у розрізі тем	Кількість годин
3. Особливості приготування кексів, мафінів та капкейків. 4. Різновиди кексів в різних країнах.		2. Відпрацювання рецептури мафіну 3. Відпрацювання рецептури капкейку 4. Відпрацювання рецептури сирного кексу 5. Відпрацювання рецептури ромової баби			
Тема 4. Технологія виробів з пісочного тіста 1. Технологія приготування пісочного тіста 2. Асортимент виробів із пісочного тіста 3. Історія виробництва печива	2	Лабораторне заняття 4. Технологія виробів з пісочного тіста 1. Відпрацювання рецептури пісочного печива 2. Відпрацювання рецептури технології сабле 3. Відпрацювання рецептури виготовлення крамбла	4	Підготувати мультимедійну презентацію, щодо нових тенденцій в оформленні тартів	9
Тема 5. Технологія виробів з заварного тіста 1. Історія виникнення заварного тіста 2. Сучасний стан виробництва кондитерських виробів з заварного тіста 3. Особливості технології приготування заварного тіста та напівфабрикатів з нього	2	Лабораторне заняття 5. Технологія виробів з заварного тіста 1. Відпрацювання рецептури приготування еклеру 2. Відпрацювання рецептури тістечка Шу 3. Відпрацювання рецептури основи для торта	4	Скласти кросворд до теми	9
Тема 6. Технологія виробів з дріжджового тіста 1. Особливість приготування дріжджового тіста. 2 Асортимент та технологія приготування	2	Лабораторне заняття 6. Технологія виробів з дріжджового тіста 1. Відпрацювання технології виготовлення булочки синабон	6	Скласти термінологічний словник до теми	9

Назва модуля (розділу), теми та питання теми	Кількість годин	Назва теми та питання семінарського, практичного або лабораторного заняття	Кількість годин	Завдання самостійної роботи у розрізі тем	Кількість годин
виробів зі здобного тіста. 3. Історія походження хліба в різних країнах.		2.Відпрацювання технології виготовлення краффіну 3.Відпрацювання технології виготовлення панетоне 4.Відпрацювання технології виготовлення штолена			
Тема 7. Технологія виробів з повітряного та листкового тіста 1.Характеристика білкового тіста і вироби з нього 2. Технологія виробів з білково-повітряного тіста 3. Асортимент та особливості виготовлення виробів з листкового тіста	2	Лабораторне заняття 7. Технологія виробів з повітряного та листкового тіста 1. Відпрацювання технології виготовлення меренги 2. Відпрацювання технології приготування десерту Павлової 3. Відпрацювання технології виготовлення макарунс 4. Відпрацювання технології отримання айсінгу	4	Підготувати мультимедійну презентацію, щодо нових тенденцій в оформленні макарунс	9
МОДУЛЬ 2 ТЕХНОЛОГІЯ ЦУКРИСТИХ КОНДИТЕРСЬКИХ ВИРОБІВ І ОЗДОБЛЮВАЛЬНИХ НАПІВФАБРИКАТІВ					
Тема 8. Технологія та особливості приготування оздоблювальних напівфабрикатів на начинок. 1. Основні поняття про оздоблювальні напівфабрикати. 2. Асортимент та технологія виробництва кремів для оздоблення виробів	2	Лабораторне заняття 8 Технологія та особливості приготування оздоблювальних напівфабрикатів та начинок. 1 Відпрацювання технології отримання компоте, конфі та кулі 2. Відпрацювання технології	4	Скласти термінологічний словник до теми	9

Назва модуля (розділу), теми та питання теми	Кількість годин	Назва теми та питання семінарського, практичного або лабораторного заняття	Кількість годин	Завдання самостійної роботи у розрізі тем	Кількість годин
3. Особливості виготовлення різних видів мастики 4. Технологія приготування кулі, компоте, конфі, кремю. 5. Особливості приготування праліне та нугатіну		виготовлення кремю італійська меренга, кремю шалот, кремю чиз, кремю шантіфлекс 3. Відпрацювання технології приготування мастики та виробів з неї			
Тема 9. Технологія кондитерських та оздоблювальних виробів з шоколаду 1. Історія винаходу шоколаду. 2. Особливості темперування шоколаду. 3. Технологія приготування глясажу та ганашу. 4. Особливості приготування корпусних цукерок		Лабораторне заняття 9 Технологія кондитерських та оздоблювальних виробів з шоколаду 1. Відпрацювання технології темперування шоколаду 2. Відпрацювання технології виготовлення корпусних цукерок 3. Відпрацювання технології виготовлення декору з шоколаду 4. Відпрацювання технології отримання дзеркальної глазури		Підготувати мультимедійну презентацію, щодо нових тенденцій у виготовленні корпусних цукерок	9
Тема 10. Технологія цукристих кондитерських виробів. 1. Технологія приготування карамелі 2. Технологія приготування мармеладу 3. Технологія приготування зефіру	2	Лабораторне заняття 10. Технологія цукристих кондитерських виробів 1. Відпрацювання технології варіння карамелі 2. Відпрацювання технології приготування зефіру 3. Відпрацювання технології приготування парварди 4. Відпрацювання	4	Підготувати мультимедійну презентацію, щодо технології виготовлення східних солодоців	9

Назва модуля (розділу), теми та питання теми	Кількість годин	Назва теми та питання семінарського, практичного або лабораторного заняття	Кількість годин	Завдання самостійної роботи у розрізі тем	Кількість годин
		технології отримання мармеладу			
Всього	20		40		90

РОЗДІЛ 5. СИСТЕМА ОЦІНЮВАННЯ ЗНАТЬ СТУДЕНТІВ

Об'єктами контролю є; робота студентів на лабораторних заняттях та виконання індивідуальних (домашніх) завдань. Контрольні заходи здійснюються викладачем і включають поточний і підсумковий контроль.

Поточний контроль здійснюється під час проведення лабораторних занять і має на меті перевірку рівня засвоєння студентом навчального матеріалу дисципліни.

Під час проведення лабораторних занять застосовуються такі методи контролю, як усне та письмове опитування студентів з питань, визначених планом занять, дискусійне обговорення проблемних питань з теми заняття, письмове складання студентами тестів.

Підсумковий контроль. Підсумкове оцінювання знань з дисципліни здійснюється у формі заліку.

Поточний контроль, який застосовується під час проведення поточної модульної роботи, здійснюється у вигляді письмової контрольної роботи за допомогою білетів, які містять три питання. Відсутність студента під час модульного контролю знань оцінюється в „0” балів.

Розподіл балів, що отримують студенти за результатами вивчення навчальної дисципліни наданий в таблиці 4.

Таблиця 4. Розподіл балів, що отримують студенти за результатами вивчення навчальної дисципліни «Основи кондитерської справи»

Назва модулю, теми	Вид навчальної роботи	Кількість балів
Модуль I.		
Тема 1. Основні тенденції розвитку кондитерської галузі. Класифікація кондитерських виробів.	Відвідування лекцій та лабораторних занять (7 лекції та 7 занять x 2,0 бали)	28,0
Тема 2. Технологія виробів з бісквітного тіста	Самостійна робота з підготовки до занять та виконання домашніх завдань (7 завдань x 1,5 бали), Виконання тестувань (7 тем x 1,5 бали)	10,5
Тема 3. Технологія виробів з кексового тіста.	Виконання модульної контрольної роботи (1 робота x 20,0 балів)	10,5
Тема 4. Технологія виробів з пісочного тіста		20,0
Тема 5. Технологія виробів з заварного		

тіста Тема 6. Технологія виробів з дріжджового тіста Тема 7. Технологія виробів з повітряного та листкового тіста Модульна контрольна робота		
Разом за модулем I:		69,0
Модуль II.		
Тема 8. Технологія та особливості приготування оздоблювальних напівфабрикатів на начинку. Тема 9. Технологія кондитерських та оздоблювальних виробів з шоколаду Тема 10. Технологія цукристих кондитерських виробів. Модульна контрольна робота	Відвідування лекцій та лабораторних занять (3 лекції та 3 заняття x 2,0 балу) Самостійна робота з підготовки до занять та виконання домашніх завдань (3 завдань x 1,5 бали), Виконання тестувань (3 тем x 1,5 бали) Виконання модульної контрольної роботи (1 робота x 10,0 балів)	12,0 4,5 4,5 10,0
Разом за модулем II:		31,0
Разом		100,0

Підсумковий контроль здійснюється у 1 семестрі (3 курс) у формі заліку. Шкала оцінювання знань студентів наведена в таблиці 5.

Таблиця 5. Шкала оцінювання знань студентів за результатами підсумкового контролю з навчальної дисципліни «Основи кондитерської справи»

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

1. Хомич, Г. П., Горобець, О. М., Технологія дріжджових булочних виробів з використанням хеномелесу. Scientific Works, 2015, 48.
2. Хомич, Г. П., Горобець, О. М., Левченко, Ю. В., Ткач, Н. І., & Добринь, Ю. С. (2019). Використання вторинної рослинної сировини в технології солодких страв

та оздоблювальних напівфабрикатів. Науковий вісник Полтавського університету економіки і торгівлі. Серія «Технічні науки», 91(1), 21-28.

3. Капрельянц Л.В., Іоргачова К.Г. Функціональні продукти. - Одеса: Друк, 2003. -312с.

4. Кузнецова Л.С, Сидорова М.Ю. Технология приготовления мучных кондитерских изделий. - М.: Мастерство; Высшая школа, 2001. - 320 с.

5. Лисюк Г.М., Кучерук З.І., Постнова О.М. Технологія кондитерських виробів: Навч. посіб. - Х.: ХДУХТ, 2006. - 181 с.

6. Мельник В. Чизкейк всередині / Вікторія Мельник., 2020. – 160 с.

7. Рудавська Г.Б., Тищенко СВ., Притульська Н.В. Наукові підходи та практичні аспекти оптимізації асортименту продуктів спеціального призначення: Монографія. -К.: Київ. нац. торг.-екон. ун-т, 2002. - 371 с.

Розділ 7 ПРОГРАМНЕ ЗАБЕЗПЕЧЕННЯ НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ

Дистанційний курс з дисципліни «Основи кондитерської справи» для студентів всіх спеціальностей <http://www2.el.puet.edu.ua/st/course/view.php?id=2335>

Викладання лекцій забезпечено мультимедійним супроводженням з використанням програми Power Point.