

ПОЛТАВСЬКИЙ УНІВЕРСИТЕТ ЕКОНОМІКИ І ТОРГІВЛІ
Навчально-науковий інститут денної освіти
Кафедра технологій харчових виробництв і ресторанного господарства

СИЛАБУС

навчальної дисципліни
«Технологія кето-кондитерських виробів»
на 2023-2024 навчальний рік

Курс та семестр вивчення	4 курс, 7 семестр
Освітня програма /спеціалізація	«Харчові технології та інженерія», «Ресторанні технології»
Спеціальність	181 Харчові технології
Галузь знань	18 «Виробництво та технології»
Ступінь вищої освіти	бакалаври

ПІБ НПП, який веде дану дисципліну
науковий ступінь і вчене звання,
посада

Суткович Тетяна Юліанівна
к.т.н., доцент
доцент кафедри технологій харчових вироб-
ництв і ресторанного господарства

Контактний телефон	+38-095-93-99-679
Електронна адреса	tu.sutkovich@ukr.net
Розклад навчальних занять	http://schedule.puet.edu.ua/
Консультації	очна http://www.thvrg.puet.edu.ua/cont.php он-лайн: електронною поштою, пн-пт з 10.00-17.00
Сторінка дистанційного курсу	

Опис навчальної дисципліни

Мета вивчення навчальної дисципліни	Формування у майбутнього спеціаліста технологічної грамотності, засвоєння знань з теорії кето-харчування, особливостей виробництва кето-кондитерських виробів та їх корисної дії на організм людини.
Тривалість	5 кредитів ЄКТС/150 годин (лекції 20 год., лабораторні заняття 40 год., самостійна робота 90 год.)
Форми та методи навчання	Форми: лекції і практичні заняття із застосуванням комп'ютерної техніки. Методи: презентації, бесіди та дискусії, дистанційні лекції лабораторні робота, дистанційні консультації. Самостійна робота поза розкладом
Система поточного та підсумкового контролю	Поточний контроль: відвідування занять; навчальна робота на практичних заняттях: захист виконання домашнього завдання: виконання індивідуальних завдань; самостійна робота з підготовки до занять та виконання домашніх завдань; поточні модульні контрольні роботи. Підсумковий контроль: ПМК (залік)
Базові знання	Наявність знань з харчових технологій, технології продукції ресторанного господарства
Мова викладання	Українська

Перелік компетентностей, які забезпечує дана дисципліна, 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 результати навчання	ПР 01. Знати і розуміти основні концепції, теоретичні та практичні проблеми в галузі харчових технологій. ПР 02. Виявляти творчу ініціативу та підвищувати свій професійний рівень шляхом продовження освіти та самоосвіти. ПР 03. Уміти застосовувати інформаційні та комунікаційні технології для інформаційного забезпечення професійної діяльності та проведення досліджень прикладного характеру ПР 08. Вміти розробляти або удосконалювати технології харчових продуктів підвищеної харчової цінності з врахуванням світових тенденцій розвитку галузі. ПР 14. Підвищувати ефективність виробництва шляхом впровадження ресурсоощадних та конкурентоспроможних технологій, аналізувати стан і динаміку попиту на харчові продукти. ПР 19. Підвищувати ефективність роботи шляхом поєднання самостійної та командної роботи.

Тематичний план дисципліни

Назва теми	Види робіт	Завдання самостійної роботи у розрізі тем	Інформаційні джерела
Модуль 1. Основи впровадження та споживання кето-кондитерських виробів			
Тема 1. Кето-кондитерські вироби. Їх суть та значення для харчування людини.	Відвідування занять; виконання навчальної роботи на практичних заняттях; виконання самостійної роботи; захист виконання домашнього завдання; виконання індивідуального завдання; тестування	1. Дати відповідь на питання для самопідготовки у розрізі теми. 2. Розв'язати ситуаційні задачі 3. Скласти технологічні картки	1,3, 6, 8
Тема 2. Характеристика основної кето-сировини, яку використовують в процесі приготування кето-	Відвідування занять; виконання навчальної роботи на практичних заняттях; виконання само-	1. Дати відповідь на питання для самопідготовки у розрізі теми.	6,7

Назва теми	Види робіт	Завдання самостійної роботи у розрізі тем	Інформаційні джерела
кондитерських виробів	стійної роботи; захист виконання домашнього завдання; виконання індивідуального завдання; тестування	2. Розв'язати ситуаційні задачі 3. Скласти технологічні картки	
Модуль 2. Технологія кето-кондитерських виробів			
Тема 3. Технологія кето-виробів із дріжджового тіста	Відвідування занять; виконання навчальної роботи на практичних заняттях; виконання самостійної роботи; захист виконання домашнього завдання; виконання індивідуального завдання; тестування	1. Дати відповідь на питання для самопідготовки у розрізі теми. 2. Розв'язати ситуаційні задачі 3. Скласти технологічні картки	1,2,6,9
Тема 4. Технологія кето-виробів із здобного прісного тіста	Відвідування занять; виконання навчальної роботи на практичних заняттях; виконання самостійної роботи; захист виконання домашнього завдання; виконання індивідуального завдання; тестування	1. Дати відповідь на питання для самопідготовки у розрізі теми. 2. Розв'язати ситуаційні задачі 3. Скласти технологічні картки	1,6,7,8
Тема 5. Технологія м'яких кето-вафель	Відвідування занять; виконання навчальної роботи на практичних заняттях; виконання самостійної роботи; захист виконання домашнього завдання; виконання індивідуального завдання; тестування	1. Дати відповідь на питання для самопідготовки у розрізі теми. 2. Розв'язати ситуаційні задачі 3. Скласти технологічні картки	1,8
Тема 6. Технологія масляних кето-бісквітів	Відвідування занять; виконання навчальної роботи на практичних заняттях; виконання самостійної роботи; захист виконання домашнього завдання; виконання індивідуального завдання; тестування	1. Дати відповідь на питання для самопідготовки у розрізі теми. 2. Розв'язати ситуаційні задачі 3. Скласти технологічні картки	1,6,7,8
Тема 7. Технологія кето-десертів	Відвідування занять; виконання навчальної роботи на практичних заняттях; виконання самостійної роботи; захист виконання домашнього завдання; виконання індивідуального завдання; тестування	1. Дати відповідь на питання для самопідготовки у розрізі теми. 2. Розв'язати ситуаційні задачі 3. Скласти технологічні картки	1,8
Тема 8. Технологія цукеркових кето-виробів	Відвідування занять; виконання навчальної роботи на практичних за-	1. Дати відповідь на питання для самопідготовки у розрізі те-	1,6,7,8

Назва теми	Види робіт	Завдання самостійної роботи у розрізі тем	Інформаційні джерела
	няттях; виконання самостійної роботи; захист виконання домашнього завдання; виконання індивідуального завдання; тестування	ми. 2. Розв'язати ситуаційні задачі 3. Скласти технологічні картки	
Тема 9. Технологія мармеладних кето-виробів	Відвідування занять; виконання навчальної роботи на практичних заняттях; виконання самостійної роботи; захист виконання домашнього завдання; виконання індивідуального завдання; тестування	1. Дати відповідь на питання для самопідготовки у розрізі теми. 2. Розв'язати ситуаційні задачі 3. Скласти технологічні картки	1,8
Тема 10. Технологія шоколадних і горіхових кето-виробів	Відвідування занять; виконання навчальної роботи на практичних заняттях; виконання самостійної роботи; захист виконання домашнього завдання; виконання індивідуального завдання; тестування	1. Дати відповідь на питання для самопідготовки у розрізі теми. 2. Розв'язати ситуаційні задачі 3. Скласти технологічні картки	1,6,7,8

Інформаційні джерела Основні

1. Baking and Pastry: Mastering the Art and Kraft the Culinary Institute of Amerika (CIA) . — gird Edicion. 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. 3 76 с.
3. Новікова О.В. Технології 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. Капрельяц Л.В. Лікувально-профілактичні властивості харчових продуктів та основи дієтології; навч. посібник / Л. В. Капрельяц. 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 торгівельно-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.

Програмне забезпечення навчальної дисципліни

1. Загальне програмне забезпечення, до якого входить пакет програмних продуктів Microsoft Office.
2. Спеціалізоване програмне забезпечення комп'ютерної підтримки освітнього процесу з навчальної дисципліни, яке включає перелік конкретних програмних продуктів: мультимедійні презентації, програмний засіб «OpenTest 2.0». Тестування проводиться під час проведення занять (поточний контроль) і під час підсумкового контролю знань, дистанційний курс у системі дистанційного навчання ПУЕТ.

Політика вивчення навчальної дисципліни та оцінювання

Політика оцінювання здобувачів вищої освіти. Роботи, 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 (наприклад, лікарняний).

Положення про організацію освітнього процесу

<https://puet.edu.ua/wp-content/uploads/2023/06/polozhennya-pro-organizacziyu-osvitnogo-proczesu.pdf>

Положення про порядок та критерії оцінювання знань, вмінь та навичок здобувачів вищої освіти

https://puet.edu.ua/wp-content/uploads/2023/07/polozh_por_kryt_ocinyuvannya.pdf

Порядок ліквідації здобувачами вищої освіти академічної заборгованості

<https://puet.edu.ua/wp-content/uploads/2023/07/poryadok-likvidacziyi-zdobuvachamy-vyshhoyi-osvity-akademichnoyi-zaborgovanosti.pdf>

Положення про повторне навчання

https://puet.edu.ua/wp-content/uploads/2023/07/polozh_pro-povt-navch.pdf

Політика щодо відвідування. Відвідування занять є обов'язковим компонентом. За об'єктивних причин (наприклад, хвороба, працевлаштування, міжнародне стажування) навчання може відбуватись в режимі он-лайн.

Політика щодо академічної доброчесності. Здобувач повинен дотримуватись принципів

академічної доброчесності, зокрема недопущення академічного плагіату, фальсифікації, фабрикації, списування під час поточного, рубіжного та підсумкового контролю. Списування під час контрольних робіт та поточних тестів заборонені (в т.ч. із використанням мобільних девайсів). Мобільні пристрої дозволяється використовувати лише під час он-лайн тестування та підготовки практичних завдань в процесі заняття. В ПУЕТ діють:

Кодекс честі студента

https://puet.edu.ua/wp-content/uploads/2023/07/kodeks_chesti_studenta.pdf

Положення про академічну доброчесність

https://puet.edu.ua/wp-content/uploads/2023/07/polozh_akadem_dobrochesnist.pdf.

Положення про запобігання випадків академічного плагіату

<https://puet.edu.ua/wp-content/uploads/2023/07/polozhennya-pro-zapobigannyavypadkam-akademichnogo-plagiatu.pdf>

Політика визнання результатів навчання визначена такими документами:

Положення про порядок перезарахування результатів навчання, здобутих в іноземних та вітчизняних закладах освіти

https://puet.edu.ua/wp-content/uploads/2023/07/polozh_por_perezarah_rez_zvo.pdf

Положення про академічну мобільність здобувачів вищої освіти

https://puet.edu.ua/wp-content/uploads/2023/07/polozha_pro_akademichnu_mobilnist.pdf

Положення про порядок визнання результатів навчання здобутих шляхом неформальної та/або інформальної освіти посилення; інфографіка (розділ Освіта/Організація освітнього процесу/Неформальна освіта) <https://puet.edu.ua/wp-content/uploads/2023/07/polozhennya-pro-poryadok-vyznannya-rezultativ-navchannya-zdobutyh-shlyahom-neformalnoyi-ta-abo-informalnoyi-osvity.pdf>

Політика вирішення конфліктних ситуацій:

Положення про правила вирішення конфліктних ситуацій <https://puet.edu.ua/wp-content/uploads/2023/07/polozhennya-pro-pravyla-vyrishennya-konfliktnyh-sytuacij-u-puet.pdf>

Положення про апеляцію результатів підсумкового контролю у формі екзамену https://puet.edu.ua/wp-content/uploads/2023/07/polozh_pro-apel_pidcontr.pdf

Уповноважена особа з питань запобігання та виявлення корупції

<https://puet.edu.ua/zapobigannya-ta-protidiya-korupciyi/>

Політика підтримки учасників освітнього процесу:

Психологічна служба: <https://puet.edu.ua/psychologichna-pidtrymka-v-puet/>

Студентський омбудсмен (Уповноважений з прав студентів) ПУЕТ

<https://puet.edu.ua/other-divisions/studentskyj-ombudsmen-upovnovazhenyj-z-prav-studentiv-puet/>

Уповноважений з прав корупції <https://puet.edu.ua/zapobigannya-ta-protidiya-korupciyi/>

Безпека освітнього середовища: Інформація про безпечність освітнього середовища ПУЕТ наведена у вкладці «Безпека життєдіяльності»

<https://puet.edu.ua/pro-puet/bezpeka-zhyttyedyalnosti/>

Оцінювання

Підсумкова оцінка за вивчення навчальної дисципліни розраховується через поточне оцінювання

Види робіт	Максимальна кількість балів
Модуль 1. (теми 1-2)	
навчальна робота на практичних заняттях: 1 x 2 = 2 бали;	2
тестування: 1 x 2 = 2 бали;	2
виконання поточної модульної контрольної роботи: 10 балів	10
Разом за модулем 1	14
Модуль 2. (теми 3-10)	
навчальна робота на практичних заняттях: 1 x 8 = 8 балів;	8
тестування: 1 x 8 = 8 балів;	8
виконання поточної модульної контрольної роботи: 20 балів	15
Разом за модулем 2	31
Виконання підсумкової поточної модульної контрольної роботи:	15
Відвідування занять	20
Підсумковий контроль (залік)	20
Всього	100

Система нарахування додаткових балів за видами робіт з вивчення навчальної дисципліни

Форма роботи	Вид роботи	Бали
1. Навчальна	1. Виконання індивідуальних навчально-дослідних завдань підвищеної складності	5
2. Науково-дослідна	1. Участь у наукових гуртках	5
	2. Участь в наукових студентських конференціях: університетських, міжвузівських, всеукраїнських, міжнародних	20

За додаткові види навчальних робіт студент може отримати не більше 30 балів. Додаткові бали додаються до загальної підсумкової оцінки за вивчення навчальної дисципліни, але загальна підсумкова оцінка не може перевищувати 100 балів.

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 ECTS	Оцінка за національною шкалою
90-100	A	відмінно
82-89	B	добре
74-81	C	
64-73	D	задовільно
60-63	E	
35-59	FX	
0-34	F	незадовільно з обов'язковим повторним вивченням дисципліни