

ВИЩИЙ НАВЧАЛЬНИЙ ЗАКЛАД УКООПСПЛКИ
 «ПОЛТАВСЬКИЙ УНІВЕРСИТЕТ ЕКОНОМІКИ І ТОРГІВЛІ»
 Навчально-науковий інститут харчових технологій,
 готельно-ресторанного та туристичного бізнесу
 Кафедра технологій харчових виробництв і ресторанного господарства

СИЛАБУС

навчальної дисципліни

«Основи кондитерської майстерності»

на 2020-2021 навчальний рік

Курс та семестр вивчення	2 курс, 4 семестр
Освітня програма / спеціалізація	«Технології в ресторанному господарстві»
Спеціальність	181 «Харчові технології»
Галузь знань	18 «Виробництво та технології»
Ступінь вищої освіти	магістр

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

Шелудько Вікторія Миколаївна
 к.т.н., доцент
 доцент кафедри технологій харчових
 виробництв і ресторанного господарства

Контактний телефон	+38-098-258-35-66
Електронна адреса	yse4ka@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	https://el.puet.edu.ua/

Опис навчальної дисципліни

Мета вивчення навчальної дисципліни	Формування у майбутнього спеціаліста технологічної грамотності, засвоєння знань з теорії виробництва кондитерських виробів, засвоєння закономірностей технологічних процесів у виробництві кондитерських виробів.
Тривалість	4 кредити ЄКТС/120 годин (лекції 16 год., лабораторне заняття 32 год., самостійна робота 72 год.)
Форми та методи навчання	Лекції та лабораторні заняття в аудиторії, самостійна робота поза розкладом
Система поточного та підсумкового контролю	Поточний контроль: відвідування занять; навчальна робота на лабораторних 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
Базові знання	Наявність знань з харчової хімії та інших фундаментальних наук, і тісно пов'язаний з мікробіологією, товарознавством харчових продуктів, гігієною та санітарією у закладах ресторанного господарства (ЗРГ), устаткуванням ЗРГ, охороною праці, організацією виробництва і обслуговування у ЗРГ.
Мова викладання	Українська

Перелік компетентностей, які забезпечує дана навчальна дисципліна, програмні результати

№ з/п	Компетентності, якими повинен оволодіти студент	Програмні результати навчання
Загальні компетентності		
1.	Здатність проектувати і здійснювати комплексні дослідження на базі цілісного системного наукового світогляду та вміння використовувати результати наукових досягнень інших галузей науки для досягнення цілей власного наукового дослідження (ЗК-2).	Використовувати сучасні досягнення науки і технологій в дослідженнях продукції ресторанного господарства.
2.	Здатність до критичного аналізу та оцінки сучасних наукових досягнень, генерування нових ідей та виконання наукових досліджень, що приводять до отримання нових результатів і розуміння сутності технологічних процесів виробництва харчової продукції (ЗК-1).	Аналізувати і прогнозувати потреби населення в продукції ресторанного господарства.
Спеціальні (фахові, предметні) компетентності		
1.	Здатність розробляти і упроваджувати нормативну документацію щодо стандартизації, сертифікації та якості продукції харчової індустрії (СК-6).	Формулювати задачі, здійснювати їх формалізацію та типізацію.
2.	Здатність презентувати результати індивідуальних досліджень на студентських семінарах, конференціях, симпозіумах (СК-11).	Використовувати сучасні досягнення науки і технологій в дослідженнях продукції ресторанного господарства.

навчання

Тематичний план навчальної дисципліни

Назва теми	Види робіт	Завдання самостійної роботи у розрізі тем
Модуль 1. Сучасний стан і перспективи розвитку, світові тенденції і сучасні тренди, інноваційні інгредієнти у виробництві кондитерських виробів		
Тема 1. «Сучасний стан і перспективи розвитку кондитерських виробів в Україні, світові тенденції, сучасні тренди у виробництві кондитерських виробів» 1. Сучасний стан і перспективи розвитку кондитерських виробів в Україні 2. Класифікація кондитерських виробів. 3. Світові тенденції і сучасні тренди у виробництві кондитерських виробів.	Лабораторне заняття за цією темою не передбачене	Питання для самопідготовки: 1. Вивчення сучасного стану кондитерської галузі України 2. Вивчення сучасних трендів у виробництві кондитерських виробів.
Тема 2. «Характеристика основної сировини і напівфабрикатів, інноваційних інгредієнтів. Контроль якості готових виробів. ормативно-технічна документація» 1. Характеристика сировини і напівфабрикатів, що використовується у	Лабораторне заняття 1. Характеристика сировини і кондитерського приладдя, що використовується в кондитерському виробництві 1. Навести характеристику сировини, яку використовують в	Питання для самопідготовки: 1. Загальні підходи до розробки проекту рецептур на кондитерську продукцію 2. Етапи розробки проекту рецептур.

<p>кондитерському виробництві.</p> <p>2. Класифікація тіста.</p> <p>Способи розпушування тіста</p> <p>3. Санітарно-гігієнічні вимоги до виробництва.</p> <p>4. Контроль якості готових виробів. Нормативно-технічна документація</p>	<p>кондитерському виробництві</p> <p>2. Навести класифікацію кондитерського інвентаря</p> <p>3. Вивчити основні санітарно-гігієнічні вимоги до роботи в лабораторії</p> <p>4. Ознайомитись з нормативно-технічною документацією</p>	
Модуль 2 Основи кондитерської майстерності		
<p>Тема 3. «Технологія виробів із дріжджового тіста і на хімічних розпушувачах»</p> <p>1. Класифікація і технологія виробів із дріжджового тіста.</p> <p>2. Класифікація і технологія виробів на хімічних розпушувачах</p> <p>3. Особливості технології виробів із зазначених видів тіста підвищеної харчової цінності.</p>	<p>Лабораторне заняття 2</p> <p>Характеристика та технологія приготування класичних і сучасних виробів із дріжджового тіста</p> <p>1. Принципи складання технологічних карток на вироби</p> <p>2. Виготовлення класичних і сучасних виробів із дріжджового тіста</p> <p>3. Органолептична оцінка готових виробів</p> <p>Лабораторне заняття 3.</p> <p>Характеристика та технологія приготування печива, галет, крекерів, пряничних виробів, вафель, масляного бісквіту</p> <p>1. Принципи складання технологічних карток на вироби</p> <p>2. Виготовлення печива, галет, крекерів, пряників, вафель</p> <p>3. Органолептична оцінка готових виробів</p>	<p>Питання для самопідготовки:</p> <p>1. Нові напрямки в технології дріжджових виробів і на хімічних розпушувачах.</p> <p>2. Ситуаційні задачі.</p> <p>3. Скласти технологічні схеми і технологічні картки на 3 – 4 вироби.</p>
<p>Тема 4 «Технологія виробів із інших видів тіста. Технологія оздоблювальних напівфабрикатів»</p> <p>1. Технологія виробів із бісквітного, листкового, білково-повітряного, заварного тіста</p> <p>2. Технологія оздоблювальних напівфабрикатів</p> <p>3. Особливості технології зазначених виробів підвищеної харчової цінності.</p>	<p>Лабораторне заняття 4</p> <p>Характеристика та технологія приготування класичних і сучасних виробів із бісквітного листкового, білково-повітряного, заварного тіста</p> <p>1. Принципи складання технологічних карток на вироби</p> <p>2. Виготовлення класичних і сучасних виробів</p> <p>3. Органолептична оцінка готових виробів</p>	<p>Питання для самопідготовки:</p> <p>1. Технологія виробів із різних видів тіста закордонної кухні.</p> <p>2. Ситуаційні задачі.</p> <p>3. Скласти технологічні схеми і технологічні картки на 3 – 4 вироби.</p>
<p>Тема 5. «Технологія карамелі і халви»</p> <p>1. Класифікація карамелі і халви</p> <p>2. Технологія карамелі</p> <p>3. Технологія начинок для карамелі</p> <p>4. Технологія халви</p>	<p>Лабораторне заняття 5</p> <p>Технологія і асортимент карамелі і халви</p> <p>1. Принципи складання технологічних карток на вироби</p> <p>2. Виготовлення карамелі і</p>	<p>Питання для самопідготовки:</p> <p>1. Вимоги до якості сировини.</p> <p>2. Принципи виготовлення якісної карамелі і халви.</p> <p>3. Ситуаційні задачі. Скласти технологічні схеми і технологічні картки на 3 – 4</p>

5. Особливості технології зазначених виробів підвищеної харчової цінності.	халви 3. Органолептична оцінка готових виробів	вироби.
Тема 6. «Виробництво цукерок, драже і ірису» 1. Класифікація цукерок, драже і ірису 2. Види цукеркових мас 3. Формування цукеркових мас 4. Глазурування, завершення, пакування цукерок 5. Технологія драже і ірису 6. Особливості технології зазначених виробів підвищеної харчової цінності.	Лабораторне заняття 6 Технологія і асортимент цукерок 1. Принципи складання технологічних карток на вироби 2. Приготування виробів 3. Органолептична оцінка готових виробів	Питання для самопідготовки: 1. Вимоги до якості сировини. 2. Особливості технології драже і ірису за кордоном. 3. Ситуаційні задачі. 4. Скласти технологічні схеми і технологічні картки на 3 – 4 вироби.
Тема 7 «Технологія пастило-мармеладних виробів» 1. Класифікація мармеладних мас 2. Технологія фруктово-ягідних мармеладних виробів 3. Технологія желейних мармеладних виробів 4. Технологія фруктово-желейної маси 5. Технологія пастили і зефіру 6. Особливості технології зазначених виробів підвищеної харчової цінності.	Лабораторне заняття 7. Технологія пастило-мармеладних виробів 1. Принципи складання технологічних карток на вироби 2. Виготовлення класичних і сучасних виробів 3. Органолептична оцінка готових виробів	Питання для самопідготовки: 1. Особливості приготування пастильних виробів. 2. Скласти технологічні схеми і технологічні картки на 3 - 4 вироби. 3. Ситуаційні задачі.
Тема 8 «Виробництво шоколаду і какао-продуктів» 1. Переробка какао-бобів в какао-продукти 2. Приготування шоколадних і горіхових мас 3. Технологія шоколадних і горіхових виробів 4. Особливості технології зазначених виробів підвищеної харчової цінності.	Лабораторне заняття 8. Технологія шоколаду 1. Принципи складання технологічних карток на вироби 2. Приготування виробів 3. Органолептична оцінка готових виробів	Питання для самопідготовки: 1. Вимоги до якості сировини. 2. Особливості технології шоколаду за кордоном. 3. Ситуаційні задачі. 4. Скласти технологічні схеми і технологічні картки на 3 – 4 вироби.

Інформаційні джерела

Основна

1. Дорохович А.М., Бондаренко Є.Г., Неделіна Л.М. Технологія галузі кондитерське виробництво Курс лекцій. — Київ: НУХТ, 2006. — 110 с.
2. Кузнецова Л.С., Сиданова М.Ю. Технологія приготування мучних кондитерських изделий М.: Академия, 2007. — 320 с.
3. Зайцева Г.Т., Горпинко Т.М. Технологія виготовлення борошняних кондитерських виробів: Підручник для проф.-тех. навч. закладів – К.: Вікторія, 2002. – 400с.
4. Технологія кондитерських і хлібобулочних виробів: Навч. посібник / Г.М. Лисюк, О.В. Самохвалова, З.І. Кучерук, О.М. Постнова, С.Г. Олійник, М.В. Артамонова, О.В. Неміріч,

О.Т.Старчаєнко; Під ред. Г.М. Лисюк - Харків: ХДУХТ, 2007. – с.: 412; іл. 104; табл. 128. Бібліогр.: 65 назв.

5. Здобнов А.И., Цыганенко В.А. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий: для предприятий общественного питания К.: Арий, М.: Лада, 2009. — 680 с.: ил. — ISBN 978-5-94832-140-0.
6. Корячкина С. Я. Технология мучных кондитерских изделий: Учебник / С. Я. Корячкина Т. В. Матвеева. — СПб.: Троицкий мост, 2011. — 400 с.: ил.
7. Драгилев А.И., Сезанаев Я.М. Производство мучных кондитерских изделий. Учебное пособие. – М.: Дели, 2000. – 448 с.
8. Бутейкис Н.Г., Жукова А.А. Технология приготовления мучных кондитерских изделий Учебник. — М.: Академия, 2001. — 300 с.: ил. — (Профессиональное образование).
9. Технологические инструкции по производству мучных и кондитерских изделий / Сост. В.А. Шипов. – М.: ОАО Экономика, 1999. – 286 с. – (Б-ка журн. «Питание и общество»).

Додаткова

10. Лисюк Г.М. Технологія борошняних кондитерських виробів з використанням ядра соняшникового насіння. Монографія. — Харків: ХДУХТ, 2009. — 145 с.
11. Домарецький В.А., Калакура М.М., Романенко Л.Ф. та ін. Загальні технології харчових виробництв. Підручник. — Домарецький В.А., Шиян П.Л., Калакура М.М., Романенко Л.Ф., Хомічак Л.М., Василенко О.О., Мельник І.В., Мельник Л.М. — К.: Університет «Україна», 2010. — 814 с.
12. Медведь Л.М., Козак В.М. Технологія борошняних кондитерських виробів Навчально-методичний посібник. — Полтава: ПУЕТ, 2010. — 80 с.
13. Кудинова В.М., Назимова Г.И., Рензьева Т.В. Технология кондитерских изделий Учебное пособие. — Кемерово: КемТИПП, 2006. — 140 с.
14. Дубцов Г.Г., Сиданова М.Ю., Кузнецова Л.С. Ассортимент и качество кулинарной и кондитерской продукции 3-е изд., стер. — М.: Академия, 2006. — 240 с. — ISBN 5-7695-3451-6.
15. Острик А.С. И др. Использование нетрадиционного сырья в кондитерской промышленности. Справочник / А.С. Острик, А.Н. Дорохович, Н.В. Мироненко К.: Урожай, 1998. – 112 с.
16. Baking and Pastry: Mastering the Art and Craft The Culinary Institute of America (CIA). — 3rd Edition. — Wiley, 2015. — 120 p.

Програмне забезпечення навчальної дисципліни

- Пакет програмних продуктів Microsoft Office.

Політика вивчення навчальної дисципліни та оцінювання

- 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.

- Політика щодо академічної доброчесності: списування під час виконання поточних модульних робіт та тестування не дозволяється (у т. ч. із використанням мобільних пристроїв). Мобільні пристрої дозволяється використовувати лише під час он-лайн тестування, підготовки та презентації індивідуальних завдань в процесі заняття та при проведенні розрахункових завдань.

- Політика щодо відвідування: відвідування занять є обов'язковим компонентом. За об'єктивних причин навчання може відбуватись в он-лайн формі (Moodle) за погодженням із провідним викладачем.

- Політика зарахування результатів неформальної освіти:

<http://puet.edu.ua/uk/publiczna-informaciya>

Оцінювання

Підсумкова оцінка за вивчення навчальної дисципліни розраховується через поточне оцінювання

Види робіт	Максимальна кількість балів
4 семестр	
Модуль 1. (теми 1-2) відвідування занять (5 балів); навчальна робота на лабораторних заняттях (5 балів); самостійна робота з підготовки до занять та виконання домашніх завдань (5 балів); захист виконання домашнього завдання (5 балів); виконання поточної модульної контрольної роботи (10,0 балів)	30
Модуль 3 (теми 3-8) відвідування занять (5 балів); навчальна робота на лабораторних заняттях (15 балів); самостійна робота з підготовки до занять та виконання домашніх завдань (10 балів); захист виконання домашнього завдання (15 балів); виконання і захист індивідуальних завдань (15 балів); виконання поточної модульної контрольної роботи (10,0 балів)	70
Разом	100

Шкала оцінювання знань студентів за результатами підсумкового контролю з навчальної дисципліни «Основи кондитерської майстерності»

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