

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 справи»

на 2021-2022 навчальний рік

Курс та семестр вивчення	3 курс, 2 семестр
Освітня програма / спеціалізація	"Харчові технології та інженерія" "Ресторанні технології"
Спеціальність	181 Харчові технології
Галузь знань	18 "Виробництво та технології"
Ступінь вищої освіти	бакалавр

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

Горобець Олександра Михайлівна
 кандидат технічних наук, доцент
 доцент кафедри технологій харчових
 виробництв і ресторанного господарств

Контактний телефон	+38-066-228-67-08
Електронна адреса	g.kasandra87@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 основи знань з технології традиційних та сучасних борошняних та цукристих кондитерських виробів, набуття практичних навичок виготовлення нескладних кондитерських борошняних та цукристих виробів, ознайомлення з технологією оздоблювальних напівфабрикатів.
Тривалість	5 кредитів ЄКТС/150годин (лекції 20 год., лабораторне заняття 40 год., самостійна робота 90 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: семестр 2 - екзамен
Базові знання	Наявність знань з харчової хімії
Мова викладання	Українська

Перелік компетентностей, які забезпечує дана навчальна дисципліна, програмні результати навчання

Компетентності, якими повинен оволодіти студент	Програмні результати навчання
Загальні компетентності	
Здатність оцінювати та забезпечувати якість виконуваних робіт.	Уміння визначати відповідність показників якості сировини, напівфабрикатів і готової продукції нормативним вимогам за допомогою сучасних методів аналізу (або контролю)
Здатність до удосконалення існуючих та розроблення нових технологічних рішень, оптимізації технологічних процесів.	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 для закладів готельно-ресторанного господарства	Оволодіння навичками виготовлення кондитерської продукції нескладного асортименту, розроблення нормативної документації

Тематичний план навчальної дисципліни

Назва модуля (розділу), теми та питання теми	Назва теми та питання семінарського, практичного або лабораторного заняття	Завдання самостійної роботи у розрізі тем
МОДУЛЬ 1. ТЕХНОЛОГІЯ БОРОШНЯНИХ КОНДИТЕРСЬКИХ ВИРОБІВ.		
Тема 1. Основні тенденції розвитку кондитерської галузі. Класифікація кондитерських виробів. 1. Історія кондитерської справи 2. Розвиток кондитерської справи в Україні 3. Найвідоміші кондитери світу	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	Зробити мультимедійну презентацію на тему - Топ 5 найвідоміших кондитерів світу; - Топ 5 найвідоміших кондитерів України
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	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	Скласти термінологічний словник з теми. Підготувати реферативне повідомлення, щодо особливостей виготовлення виробів з бісквітного тіста

Назва модуля (розділу), теми та питання теми	Назва теми та питання семінарського, практичного або лабораторного заняття	Завдання самостійної роботи у розрізі тем
	ангельського бісквіту.	
<p>Тема 3. Технологія виробів з кексового тіста.</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Історія виникнення кексу 2. Технологія приготування кексів 3. Особливості приготування кексів, мафінів та капкейків. 4. Різновиди кексів в різних країнах. 	<p>Лабораторне заняття 3</p> <p>Технологія виробів з кексового тіста</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Відпрацювання рецептури кексу 2. Відпрацювання рецептури мафіну 3. Відпрацювання рецептури капкейку 4. Відпрацювання рецептури сирного кексу 5. Відпрацювання рецептури ромової баби 	<p>Підготувати мультимедійну презентацію, щодо нових тенденцій в оформленні капкейків.</p>
<p>Тема 4. Технологія виробів з пісочного тіста</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Технологія приготування пісочного тіста 2. Асортимент виробів із пісочного тіста 3. Історія виробництва печива 	<p>Лабораторне заняття 4.</p> <p>Технологія виробів з пісочного тіста</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Відпрацювання рецептури пісочного печива 2. Відпрацювання рецептури технології сабле 3. Відпрацювання рецептури виготовлення крамбла 	<p>Підготувати мультимедійну презентацію, щодо нових тенденцій в оформленні тартів</p>
<p>Тема 5. Технологія виробів з заварного тіста</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Історія виникнення заварного тіста 2. Сучасний стан виробництва кондитерських виробів з заварного тіста 3. Особливості технології приготування заварного тіста та напівфабрикатів з нього 	<p>Лабораторне заняття 5.</p> <p>Технологія виробів з заварного тіста</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Відпрацювання рецептури приготування еклеру 2. Відпрацювання рецептури тістечка Шу 3. Відпрацювання рецептури основи для торта 	<p>Скласти кросворд до теми</p>
<p>Тема 6. Технологія виробів з дріжджового тіста</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Особливість приготування дріжджового тіста. 2 Асортимент та технологія приготування виробів зі здобного тіста. 3. Історія походження хліба в різних країнах. 	<p>Лабораторне заняття 6.</p> <p>Технологія виробів з дріжджового тіста</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Відпрацювання технології виготовлення булочки синабон 2. Відпрацювання технології виготовлення краффіну 3. Відпрацювання технології виготовлення панетоне 4. Відпрацювання технології виготовлення штолена 	<p>Скласти термінологічний словник до теми</p>
<p>Тема 7. Технологія виробів</p>	<p>Лабораторне заняття 7.</p>	<p>Підготувати</p>

Назва модуля (розділу), теми та питання теми	Назва теми та питання семінарського, практичного або лабораторного заняття	Завдання самостійної роботи у розрізі тем
з повітряного та листового тіста 1. Характеристика білкового тіста і виробу з нього 2. Технологія виробів з білково-повітряного тіста 3. Асортимент та особливості виготовлення виробів з листового тіста	Технологія виробів з повітряного та листового тіста 1. Відпрацювання технології виготовлення меренги 2. Відпрацювання технології приготування десерту Павлової 3. Відпрацювання технології виготовлення макарунс 4. Відпрацювання технології отримання айсінгу	мультимедійну презентацію, щодо нових тенденцій в оформленні макарунс
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 3. Особливості виготовлення різних видів мастики 4. Технологія приготування кулі, компоте, конфі, крему. 5. Особливості приготування праліне та нугатіну	Лабораторне заняття 8 Технологія та особливості приготування оздоблювальних напівфабрикатів на начинок. 1 Відпрацювання технології отримання компоте, конфі та кулі 2. Відпрацювання технології виготовлення крему італійська меренга, крему шалот, крему чиз, крему шантіфлекс 3. Відпрацювання технології приготування мастики та виробів з неї	Скласти термінологічний словник до теми
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
Тема 10. Технологія цукристих кондитерських виробів. 1. Технологія приготування карамелі 2. Технологія приготування	Лабораторне заняття 10. Технологія цукристих кондитерських 1. Відпрацювання технології варіння карамелі 2. Відпрацювання технології	Підготувати мультимедійну презентацію, щодо технології виготовлення східних солодоців

Назва модуля (розділу), теми та питання теми	Назва теми та питання семінарського, практичного або лабораторного заняття	Завдання самостійної роботи у розрізі тем
мармеладу 3 Технологія приготування зефіру	приготування зефіру 3. Відпрацювання технології приготування парварди 4. Відпрацювання технології отримання мармеладу	

Інформаційні джерела

1. Апет Т.К., Пашук З.Н. Справочник технолога кондитерского производства: В 2 т. - СПб.: ГИОРД, 2004. - Т. 1: Технологии и рецептуры. - 554 с.
2. Ауэрман Л.Я. Технология хлебопекарного производства. -СПб.: Профессия, 2002. - 416 с.
3. Бутейкис Н.Г., Жукова А.А. Технология приготовления мучных кондитерских изделий : Учебник . - 2-е изд. - М.: Издательский центр «Академия», 2003. - 304 с.
4. Драгилев А.И., Лурье И.С. Технология кондитерских изделий. - М.: ДеЛи принт, 2001. - 484 с.
5. Драгилев А.И., Сезанаев Я.М. Производство мучных кондитерских изделий: Учеб. пособ. - М.: ДеЛи, 2000. - 448 с.
6. Дункан Мэнли. Мучные кондитерские изделия: Пер. с англ. - СПб.: Профессия, 2003. - 558 с.
7. Зубченко А.В. Технология кондитерского производства.-Воронеж: Гос. технол. акад., - 2001. - 430 с.
8. Капрельянц Л.В., Юргачова К.Г. Функціональні продукти. - Одеса: Друк, 2003. -312с.
9. Кузнецова Л.С, Сидорова М.Ю. Технология приготовления мучных кондитерских изделий. - М.: Мастерство; Высшая школа, 2001. - 320 с.
10. Лисюк Г.М., Кучерук З.І., Постнова О.М. Технологія кондитерських виробів: Навч. посіб. - Х.: ХДУХТ, 2006. - 181 с.
11. Мазепа Е.В. Практикум для кондитера: Учеб. пособ. - Ростов н/Д: Феникс, 2002. -374с.
12. Малютенкова СМ. Товароведение и экспертиза кондитерских товаров. - СПб.: Питер, 2004. - 480 с.
13. Мельник В. Чизкейк всередині / Вікторія Мельник., 2020. – 160 с.
14. Минифей Б.У. Шоколад, карамель и другие кондитерские изделия: Пер.с англ. /Под общ. ред. Т.В. Савенковой.-СПб.: Профессия, 2005.-807 о.
15. Мир Кондитера. – 2019.
16. Моя работа - моя любовь / Казмерчук Л. - Х.: Фактор - Друк, 2018. - 168 с.
17. От простого к сложному с Елизаветой Глинской / Глинская Е. - К.: Риджи, 2017. - 536 с.
18. Пашенко Л.П., Жаркова И.М. Технология хлебобулочных изделий. М.: КолосС, 2006. - 389 с.
19. Пучкова Л.И., Поландова Р.Д., Матвеева И.В. Технология хлеба, кондитерських и макаронних изделий. - СПб.: ГИОРД, 2005. - Ч. 1: Технология хлеба. — 559 с.
20. 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.
21. Сарафанова А.А. Применение пищевых добавок в кондитерской промышленности. - СПб.: Профессия, 2005. - 297 с.
22. Торт Деко -2019.
23. Шестакова Т.И. Кондитер-профессионал: Учеб. пособ. — М.: Дашков и К, 2006.-399 с.

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 девайсів). Мобільні пристрої дозволяється використовувати лише під час он-лайн тестування, підготовки практичних завдань в процесі заняття та роботи з використанням програми Power Point та Microsoft Excel.

• 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
Модуль 1. (теми 1-7) відвідування занять (7,0 балів); навчальна робота на лабораторних заняттях (7,0 балів); самостійна робота з підготовки до занять та виконання домашніх завдань (3,5 бали); тестування (7,0 балів); виконання індивідуальних завдань (3,5 бали); виконання поточної модульної контрольної роботи (10,0 балів)	38
Модуль 2. (теми 8-10) відвідування занять (3,0 бали); навчальна робота на лабораторних заняттях (3,0 бали); самостійна робота з підготовки до занять та виконання домашніх завдань (1,5 бали); тестування (3,0 бали); виконання поточної модульної контрольної роботи (10,0 балів); оформлення конспекту лекцій та робочого зошита (1,5 бали)	22
Підсумковий контроль (екзамен)	40
Всього	100

Шкала оцінювання знань студентів за результатами підсумкового контролю з навчальної дисципліни «Методи контролю якості продукції в галузі»

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	незадовільно з можливістю повторного складання
0-34	F	незадовільно з обов'язковим повторним вивченням дисципліни