ВИЩИЙ НАВЧАЛЬНИЙ ЗАКЛАД УКООПСПІЛКИ
«ПОЛТАВСЬКИЙ УНІВЕРСИТЕТ ЕКОНОМІКИ І ТОРГІВЛІІ»
Навчально-науковий інститут денної освіти
Кафедра технологій харчових виробництв і ресторанного господарства

СИЛАБУС

навчальної дисципліни

«Технологія кето-кондитерських виробів»

на 2022-2023 навчальний рік

Курс та семестр вивчення	2 курс, 3 семестр
Освітня програма / спеціалізація	
Спеціальність	
Галузь знань	
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 кето-кондитерських виробів, засвоєння закономірностей технологічних процесів у виробництві кондитерських виробів.
Тривалість	5 кредитів ЄКТС/150 годин (лекції 20 год., лабораторне заняття 40 год., самостійна робота 90 год.)
Форми та методи навчання	Форми: лекції і лабораторні заняття із застосуванням комп'ютерної техніки. Методи: презентації, бесіди та дискусії, дистанційні лекції, лабораторні роботи, 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 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 навчання

№ з/п	Компетентності, якими повинен оволодіти студент	Програмні результати навчання
Загальні компетентності		
1.	Здатність до пошуку, оброблення та аналізу інформації з різних джерел.	Відшуковувати, систематизувати та аналізувати науково-технічну інформацію з різних джерел для вирішення професійних та наукових завдань у сфері харчових технологій.
2	Здатність проводити дослідження на відповідному рівні.	Обирати та впроваджувати у практичну виробничу діяльність ефективні технології, обладнання та раціональні методи управління виробництвом з урахуванням світових тенденцій розвитку харчових технологій.
Спеціальні (фахові, предметні) компетентності		
1.	Здатність презентувати та обговорювати результати наукових досліджень і проектів.	Мати спеціалізовані концептуальні знання, що включають сучасні наукові здобутки у сфері харчових технологій, зрозуміло і недвозначно доносити власні знання, висновки та аргументацію до фахівців і нефахівців.

Тематичний план навчальної дисципліни

Назва теми (лекції) та питання теми (лекції)	Назва теми та питання семінарського, практичного або лабораторного заняття	Завдання самостійної роботи у розрізі тем	Інформаційні джерела
Модуль 1. Світові тенденції, сучасні тренди і інноваційні інгредієнти у виробництві кето-кондитерських виробів			
Тема 1. Аналіз науково-технічної інформації у виробництві кето-кондитерських 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, 3, 6, 8, 10, 13, 15
Тема 2. Сучасні наукові здобутки і світові тенденції у сфері застосування основної кето-сировини, інноваційних інгредієнтів в технології кондитерських 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	6,7, 10, 11,12,17

Назва теми (лекції) та питання теми (лекції)	Назва теми та питання семінарського, практичного або лабораторного заняття	Завдання самостійної роботи у розрізі тем	Інформаційні джерела
Модуль 2 Технологія кето-кондитерських виробів			
Тема 3. Технологія низьковуглеводних виробів із пісочного 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	1,6,7,8,9,13,17
Тема 4. Технологія низьковуглеводних 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	1,2,6,9,11,12,13 17
Тема 5. Технологія низьковуглеводних м'яких 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	1,8,9,11,12,13, 17
Тема 6. Технологія низьковуглеводних масляних 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	1,6,7,8,9,13,17
Тема 7.Техногогія низьковуглеводних виробів із білково-повітряного 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	1,8,9,11,12,13, 17
Тема 8. Технологія низьковуглеводних листкових 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	1,6,7,8,15,16,17

Тема 9. Технологія низьковуглеводних пастило-мармеладних 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	1,8,9,11,12,13, 17
Тема 10. Технологія низьковуглеводних шоколадних і горіхових 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	1,6,7,8,15,16,17

Інформаційні джерела

Основна

1. Baking and Pastry: Mastering the Art and Craft The Culinary Institute of America (CIA). — 3ird Edition. — Wiley, 2015. — 120 p.
2. Новікова 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. / Н. В. Дуденко та інші: Харківський держ. ун-т харч. та торгівлі. Харків. 2017. 216 с
5. Павлоцька Л. Ф. Фізіологія харчування / Л. Ф. Павлоцька, Н. В. Дуденко, В. В. Євлаш. – Харків: Світ книг, 2018. – 416 с.
6. Болгова Н.В. Продукти харчування нової генерації. Міжнародна науково-практична конференція «Розвиток харчових виробництв, ресторанного та готельного господарств і торгівлі: проблеми, перспективи, ефективність» (14 травня 2015 р.). Харків : ХДУХТ, 2015. Ч. 1. С. 56-58.
7. Капрельянц Л.В. Лікувально-профілактичні властивості харчових продуктів та основи дієтології: навч. посібник / Л. В. Капрельянц, А. П. Петросьянц. – Одеса, 2011. – 269 с.
8. Сучасні технології кондитерського виробництва: підручник. / [Гайдук о. В., Герлянд т. м., Дрозіч і. А., Кулалаєва Н. В., романова Г. м.]. – житомир: «полісся», 2020. – 514 с.

Додаткова

9. Kossoff EH, Rho JM. Кетогенні дієти: докази коротко- та довгострокової ефективності. Нейротерапевтичні засоби. 2009 квітня; 6 (2): 406–14. дої:10.1016 / j.nurt.2009.01.005 PMID 19332337.
10. Гусарі К.С., Червенка М.Ц. Кетогенна дієта - всі кетогенні дієтичні терапії для дорослих. Епілепсія Res. 2020 травень; 162: 106319. дої:10.1016 / j.eplepsyres.2020.106319. PMID 32199222.
11. Українець, А.І. Нові продукти для раціонів військовослужбовців /А.І.Українець, Г.О. Сімахіна, Н.О. Стеценко, Н.В. Науменко, О.В.Кочубей-Литвиненко. – К. : Видавництво „Сталь", 2017. 290 с.
12. Bailey C.P., Hennessy E. A review of the ketogenic diet for endurance athletes: performance enhancer or placebo effect? J Int Soc Sports Nutr. 2020. 17, 33. DOI: https://doi.org/10.1186/s12970-020-00362-9.

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. Студенти мають свідомо дотримуватися «Положення про академічну доброчесність» (http://puet.edu.ua/sites/default/files/polozhennya_pro_akademichnu_dobrochesnist_2020.pdf).

• 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/neformalna-osvita

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 (5балів); 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 «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