

ВИЩИЙ НАВЧАЛЬНИЙ ЗАКЛАД УКООПСПІЛКИ
«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
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

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

Контактний телефон	+38-098-258-35-66
Електронна адреса	viktoriasheludko@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 кето-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 харчових технологій, технології продукції ресторанного господарства
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.	ЗК 1. Здатність до пошуку, оброблення та аналізу інформації з різних джерел.	РН 1. Відшукувати та систематизувати та аналізувати науково-технічну інформацію з різних джерел для вирішення професійних та наукових завдань у сфері харчових технологій.
2.	ЗК 2. Здатність вчитися і оволодівати сучасними знаннями.	ПРН 2. Виявляти творчу ініціативу та підвищувати свій професійний рівень шляхом продовження освіти та самоосвіти. ПРН 4. Проводити пошук та обробку науково-технічної інформації з різних джерел та застосовувати її для вирішення конкретних технічних і технологічних завдань.
Спеціальні (фахові, предметні) компетентності		
1.	ФК 10. Здатність розробляти проекти нормативної документації з використанням чинної законодавчої бази та довідкових матеріалів.	ПРН 9. Вміти розробляти проекти технічних умов і технологічних інструкцій на харчові продукти.
2.	ФК 14. Здатність організувати технологічний процес виробництва продукції ресторанного господарства	ПРН 14. Підвищувати ефективність виробництва шляхом впровадження ресурсоощадних та конкурентоспроможних технологій, аналізувати стан і динаміку попиту на харчові продукти.

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, 11
Тема 2. Характеристика основної кето-сировини, інноваційних інгредієнтів і принципи їх застосування в технології	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, 14

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 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	1,2,6,9,11,14
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	1,6,7,8,9,11,14
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	1,8,9,11,14
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	1,6,7,8,9,11,14
Тема 7. Технологія кето- 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	1,8,9,11,14
Тема 8. Технологія листкових 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	1,6,7,8,13,14

Тема 9. Технологія пастило-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	1,8,9,11,14
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	1,6,7,8,13,14

Інформаційні джерела

Основна

1. Baking and Pastry: Mastering the Art and Craft The Culinary Institute of America (CIA). — 3rd 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.

Додаткова

8. 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.
9. 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. «Крылов», 2010. 256с.
10. 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.

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_dobrocheshnist_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>; http://puet.edu.ua/sites/default/files/polozhennya_pro_zarahunannya_rezultatuv_neformalnoyi_osvity_0.pdf

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 «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