

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

СИЛАБУС

навчальної дисципліни

«Основи кондитерської справи»

на 2023-2024 навчальний рік

Курс та семестр вивчення	2 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 закономірностей технологічних процесів, забезпечення прийняття науково-обґрунтованих рішень при виконанні професійних задач
Тривалість	5 кредитів ЄКТС/150 годин (лекції 20 год., лабораторне 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 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: семестр 4 – залік;
Базові знання	Наявність знань з харчової хімії та інших фундаментальних наук, і тісно пов'язаний з мікробіологією, товаровзнавством 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.	ЗК 1. Знання і розуміння предметної області та професійної діяльності	ПРН 1. Знати і розуміти основні концепції, теоретичні та практичні проблеми в галузі 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 (лекцій) та питання теми (лекції)	Назва теми та питання семінарського, практичного або лабораторного заняття	Завдання самостійної роботи у розрізі тем	Інформаційні джерела (порядковий номер за
Змістовий модуль 1. Історія кондитерства і сучасні тренди виробництва			
Тема 1. «Історія кондитерства, сучасні тренди у виробництві кондитерських виробів»	Практичне заняття за цією темою не передбачене	Питання для самопідготовки: 1. Вивчення сучасного стану кондитерської галузі України 2. Вивчення сучасних трендів у виробництві кондитерських виробів.	1, 3, 6, 8, 10, 11, 12, 13, 15, 19
Тема 2. «Класифікація і характеристика сировини, приладдя. Контроль якості готових виробів»	Відвідування занять; виконання навчальної роботи на практичних заняттях; виконання самостійної роботи; захист виконання домашнього завдання; виконання індивідуального завдання; тестування	Питання для самопідготовки: 1. Загальні підходи до розробки проекту рецептур на кондитерську продукцію 2. Етапи розробки проекту рецептур	1, 2, 3, 4, 5, 7, 8, 9, 10, 11, 13, 15
Змістовий модуль 2 Технологія борошняних і кондитерських виробів			
Тема 3. «Технологія виробів із тіста на хімічних розпушувачах»	Відвідування занять; виконання навчальної роботи на практичних заняттях; виконання самостійної роботи; захист виконання домашнього завдання; виконання індивідуального завдання; тестування	Питання для самопідготовки: 1. Технологія виробів на хімічних розпушувачах закордонної кухні. 2. Ситуаційні задачі. Скласти технологічні схеми і технологічні картки на 3 – 4 вироби	1, 2, 4, 5, 6, 7, 12, 14, 15, 16, 17

Тема 4. «Технологія виробів із дріжджового тіста»	Відвідування занять; виконання навчальної роботи на практичних заняттях; виконання самостійної роботи; захист виконання домашнього завдання; виконання індивідуального завдання; тестування	Питання для самопідготовки: 1.Нові напрямки в технології дріжджових виробів. 2. Ситуаційні задачі. 3. Скласти технологічні схеми і технологічні картки на 3 – 4 вироби	1, 2, 3, 4, 6, 7, 11, 13, 14, 15
Тема 5. «Технологія виробів із інших видів тіста»	Відвідування занять; виконання навчальної роботи на практичних заняттях; виконання самостійної роботи; захист виконання домашнього завдання; виконання індивідуального завдання; тестування	Питання для самопідготовки: 1.Технологія виробів із різних видів тіста закордонної кухні. 2.Ситуаційні задачі. 3. Скласти технологічні схеми і технологічні картки на 3 – 4 вироби	1,2,3,4,5,6,7,8,12,16
Тема 6. «Технологія оздоблювальних напівфабрикатів»	Практичне заняття за цією темою не передбачене	Питання для самопідготовки: 1.Технологія кремів і начинок закордонної кухні. 2. Ситуаційні задачі. 3. Скласти технологічні схеми і технологічні картки на 3 – 4 вироби	1,2,3,4,5,6,7,8,12,16
Тема 7. «Технологія карамелі і халви»	Відвідування занять; виконання навчальної роботи на практичних заняттях; виконання самостійної роботи; захист виконання домашнього завдання; виконання індивідуального завдання; тестування	Питання для самопідготовки: 1. Вимоги до якості сировини. 2. Принципи виготовлення якісної карамелі і халви. 3. Ситуаційні задачі. 4. Скласти технологічні схеми і технологічні картки на 3 – 4 вироби	1, 2, 3, 4, 6, 7, 11, 13, 12, 14, 15,16
Тема 8. «Технологія цукерок, драже і ірису»	Відвідування занять; виконання навчальної роботи на практичних заняттях; виконання самостійної роботи; захист виконання домашнього завдання; виконання індивідуального завдання; тестування	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.	1, 2, 3, 5,6, 9, 10, 11, 13, 14, 15, 17,18,19
Тема 9 «Технологія пастили, мармеладу, зефіру»	Відвідування занять; виконання навчальної роботи на практичних заняттях; виконання самостійної роботи; захист виконання домашнього завдання; виконання індивідуального завдання; тестування	Питання для самопідготовки: 1. Особливості приготування пастильних виробів. 2. Скласти технологічні схеми і технологічні картки на 3 - 4 вироби. 3. Ситуаційні задачі.	1, 2, 3, 4, 7, 9, 10, 11, 13, 14, 15, 17,18
Тема 10 «Технологія шоколаду і виробів з нього»	Відвідування занять; виконання навчальної роботи на практичних заняттях; виконання самостійної роботи; захист виконання домашнього завдання; виконання індивідуального завдання; тестування	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	1, 2, 3, 4, 7, 9, 10, 11, 13, 14, 15 16,19

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. Зайцева Г.Т., Горпинко Т.М. Технологія виготовлення борошняних кондитерських виробів: Підручник для проф.-тех. навч. закладів – К.: Вікторія, 2002. – 400с.
3. 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.
4. Шелудько В.М. Використання обліпихи в технології сучасних борошняних виробів. Науковий вісник Полтавського університету економіки і торгівлі. Серія «Технічні науки». Полтава. 2020 С. 16-21.
5. Суткович Т.Ю., Горобець О.М., Шелудько В.М. Положишникова Л.О. Використання каротиновмісної сировини в технології сирцевих пряників. Вісник Львівського торговельно-економічного університету. Серія «Технічні науки» №25. Львів. 2021 С.120-126.
6. Шелудько В.М. Розширення асортименту сучасних борошняних кондитерських виробів підвищеної харчової цінності. Вісник Львівського торговельно-економічного університету. Серія «Технічні науки» №26. Львів. 2021 С.
7. Р.О. Завгородній, Д.В. Жуков, В.М, Шелудько. Брауні і блонді підвищеної харчової цінності. Актуальні питання розвитку науки та забезпечення якості освіти у XXI столітті: тези доп. XLIV Міжнар. наук. студ. конфер., м. Полтава, 30-31 березня 2021. Полтава. 2021.С. 269-270.
8. Спосіб приготування бісквітного печива «Савоярді»: пат. 146215 Україна; МПК А21D 2/00. №U202005805; заявл. 10.09.2020; публ. 27.01.2021, Бюл. № 4. 3 с.
9. Композиція для приготування пряничного тіста: пат. 146190 Україна; МПК А21D 2/36. №U202002776; заявл. 08.05.2020; публ. 27.01.2021, Бюл. № 4. 3 с.
10. Спосіб виготовлення беглутенового блонді: пат. 147031 Україна; МПК А21D 2/36. №U202006249; заявл. 28.09.2020; публ. 07.04.21, Бюл. № 14. 3 с.

Додаткова

11. Лисюк Г.М. Технологія борошняних кондитерських виробів з використанням ядра соняшникового насіння. Монографія. — Харків: ХДУХТ, 2009. — 145 с.
12. 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.
13. Медведь Л.М., Козак В.М. Технологія борошняних кондитерських виробів Навчально-методичний посібник. — Полтава: ПУЕТ, 2010. — 80 с.
14. Baking and Pastry: Mastering the Art and Craft The Culinary Institute of America (CIA). — 3ird 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/neformalna-osvita>; http://puet.edu.ua/sites/default/files/polozhennya_pro_zarahuvannya_rezultativ_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)	20
Модуль 3 (теми 3-10) 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)	80
Разом	100

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

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