

ПОЛТАВСЬКИЙ УНІВЕРСИТЕТ ЕКОНОМІКИ І ТОРГІВЛІ  
Навчально-науковий інститут денної освіти  
Кафедра технологій харчових виробництв і ресторанного господарства

**СИЛАБУС**

навчальної дисципліни

**«Основи кондитерської справи»**

на 2024-2025 навчальний рік

Курс та семестр вивчення	2 курс, 2 семестр
Освітня програма / спеціалізація	«Харчові технології та інженерія, «Ресторанні технології»
Спеціальність	181 Харчові 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	<a href="http://schedule.puet.edu.ua/">http://schedule.puet.edu.ua/</a>
Консультації	очна <a href="http://www.thvrg.puet.edu.ua/cont.php">http://www.thvrg.puet.edu.ua/cont.php</a> он-лайн: електронною поштою, пн-пт з 10.00-17.00
Сторінка дистанційного курсу	<a href="https://el.puet.edu.ua/">https://el.puet.edu.ua/</a>

**Опис навчальної дисципліни**

<b>Мета вивчення навчальної дисципліни</b>	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.
<b>Тривалість</b>	5 кредитів ЄКТС/150годин (лекції 20 год., лабораторне заняття 40 год., самостійна робота 90 год.);
<b>Форми та методи навчання</b>	Лекції та лабораторні заняття в аудиторії, самостійна робота поза розкладом. Словесні (пояснення, розповідь, робота з книгою, інструктування, роз'яснення); наочні (спостереження, ілюстрування, інфографіка); практичні (усні та письмові вправи, реферати).
<b>Система поточного та підсумкового контролю</b>	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 - ПМК

<b>Базові знання</b>	Наявність знань з харчової хімії
<b>Мова викладання</b>	Українська

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

<b>Компетентності, якими повинен оволодіти студент</b>	<b>Програмні результати навчання</b>
<b>Загальні компетентності</b>	
Здатність оцінювати та забезпечувати якість виконуваних робіт. (ЗК 6)	Знати наукові основи технологічних процесів харчових виробництв та закономірності фізико-хімічних, біохімічних і мікробіологічних перетворень основних компонентів продовольчої сировини під час технологічного перероблення. (ПР 05).
<b>Спеціальні (фахові, предметні) компетентності</b>	
Здатність розробляти нові та удосконалювати існуючі харчові технології з врахуванням принципів раціонального харчування, ресурсозаощадження та інтенсифікації технологічних процесів (СК 5)	Вміти розробляти або удосконалювати технології харчових продуктів підвищеної харчової цінності з врахуванням світових тенденцій розвитку галузі. (ПР 08).
Здатність обирати та експлуатувати технологічне обладнання, складати апаратурно-технологічні схеми виробництва харчових продуктів. (СК 7).	Обирати сучасне обладнання для технічного оснащення нових або реконструйованих підприємств (цехів), знати принципи його роботи та правила експлуатації, складати апаратурно-технологічні схеми виробництва харчових продуктів запроєктованого асортименту. (ПР 13).
Здатність розробляти проекти нормативної документації з використанням чинної законодавчої бази та довідкових матеріалів. (СК 10).	Вміти розробляти проекти технічних умов і технологічних інструкцій на харчові продукти. (ПР 09).

**Тематичний план навчальної дисципліни**

<b>Назва модуля (розділу), теми та питання теми</b>	<b>Види робіт</b>	<b>Завдання самостійної роботи у розрізі тем</b>
<b>МОДУЛЬ 1. ТЕХНОЛОГІЯ БОРОШНЯНИХ КОНДИТЕРСЬКИХ ВИРОБІВ.</b>		
<b>Тема 1. Основні тенденції розвитку кондитерської галузі. Класифікація кондитерських виробів. 1.</b>	Відвідування занять; виконання навчальної роботи на лабораторних заняттях; завдання самостійної роботи; захист виконання домашнього завдання, тестування	Зробити мультимедійну презентацію на тему - Топ 5 найвідоміших кондитерів світу; - Топ 5 найвідоміших кондитерів України

Назва модуля (розділу), теми та питання теми	Види робіт	Завдання самостійної роботи у розрізі тем
<b>Тема 2. Технологія виробів з бісквітного тіста</b>	Відвідування занять; виконання навчальної роботи на лабораторних заняттях; завдання самостійної роботи; захист виконання домашнього завдання, тестування	Скласти термінологічний словник з теми. Підготувати реферативне повідомлення, щодо особливостей виготовлення виробів з бісквітного тіста
<b>Тема 3. Технологія виробів з кексового тіста.</b>	Відвідування занять; виконання навчальної роботи на лабораторних заняттях; завдання самостійної роботи; захист виконання домашнього завдання, тестування	Підготувати мультимедійну презентацію, щодо нових тенденцій в оформленні капкейків.
<b>Тема 4. Технологія виробів з пісочного тіста</b>	Відвідування занять; виконання навчальної роботи на лабораторних заняттях; завдання самостійної роботи; захист виконання домашнього завдання, тестування	Підготувати мультимедійну презентацію, щодо нових тенденцій в оформленні тартів
<b>Тема 5. Технологія виробів з заварного тіста</b>	Відвідування занять; виконання навчальної роботи на лабораторних заняттях; завдання самостійної роботи; захист виконання домашнього завдання, тестування	Скласти кросворд до теми
<b>Тема 6. Технологія виробів з дріжджового тіста</b>	Відвідування занять; виконання навчальної роботи на лабораторних заняттях; завдання самостійної роботи; захист виконання домашнього завдання, тестування	Скласти термінологічний словник до теми
<b>Тема 7. Технологія виробів з повітряного та листкового тіста</b>	Відвідування занять; виконання навчальної роботи на лабораторних заняттях; завдання самостійної роботи; захист виконання домашнього завдання, тестування	Підготувати мультимедійну презентацію, щодо нових тенденцій в оформленні макарунс
<b>МОДУЛЬ 2 ТЕХНОЛОГІЯ ЦУКРИСТИХ КОНДИТЕРСЬКИХ ВИРОБІВ І ОЗДОБЛЮВАЛЬНИХ НАПІВФАБРИКАТІВ</b>		

Назва модуля (розділу), теми та питання теми	Види робіт	Завдання самостійної роботи у розрізі тем
<b>Тема 8. Технологія та особливості приготування оздоблювальних напівфабрикатів на начинку.</b>	Відвідування занять; виконання навчальної роботи на лабораторних заняттях; завдання самостійної роботи; захист виконання домашнього завдання, тестування	Скласти термінологічний словник до теми
<b>Тема 9. Технологія кондитерських та оздоблювальних виробів з шоколаду</b>	Відвідування занять; виконання навчальної роботи на лабораторних заняттях; завдання самостійної роботи; захист виконання домашнього завдання, тестування	Підготувати мультимедійну презентацію, щодо нових тенденцій у виготовленні корпусних цукерок
<b>Тема 10. Технологія цукристих кондитерських виробів.</b>	Відвідування занять; виконання навчальної роботи на лабораторних заняттях; завдання самостійної роботи; захист виконання домашнього завдання, тестування	Підготувати мультимедійну презентацію, щодо технології виготовлення східних солодошів

### Інформаційні джерела

- Horobets O. M., Levchenko Yu. V., Borodai A. B., Choni I. V. Vykorystannia batatu v tekhnolohii vyrobiv z keksovoho tista [The use of sweet potatoes in the technology of cake dough products.]. Naukovyi visnyk LNUVMB imeni S.Z. Gzhytskoho. Seria: Kharchovi tekhnolohii [Scientific Bulletin of LNUVMB named after S.Z. Gzhytskyi. Series: Food Technology], 2020, Vol. 22, no. 94, pp. 13–17, doi: 10.36477/2522-1221-2021-25-16.
- Хомич, Г. П., Горобець, О. М., Левченко, Ю. В., Медведь, Л. М., & Лебеденко, Т. Є. Комплексне використання журавлини в технології борошняних виробів. Науковий вісник ПУЕТ. 2020. Том 3. № 1. С. 29–37.
- Горобець О. М., Левченко Ю. В., Бородай А. Б. Інноваційні технології кондитерських виробів із використанням пюре з обліпихи. Ресторанний і готельний консалтинг. Інновації. 2020. Том 3. № 1. С. 80–91.
- Хомич, Г. П., Горобець, О. М., Левченко, Ю. В.. Розробка технології солодких страв і оздоблювальних напівфабрикатів. Полтава ПУЕТ, 2019.
- Бутейкис Н.Г., Жукова А.А. Технология приготовления мучных кондитерских изделий : Учебник . - 2-е изд. - М.: Издательский центр «Академия», 2003. - 304 с.
- Лисюк Г.М., Кучерук З.І., Постнова О.М. Технологія кондитерських виробів: Навч. посіб. Х.: ХДУХТ, 2006. - 181 с.
- Мельник В. Чизкейк всередині / Вікторія Мельник., 2020. – 160 с.
- Минифай Б.У. Шоколад, карамель и другие кондитерские изделия: Пер.с англ. /Под общ. ред. Т.В. Савенковой.-СПб.: Профессия, 2005.-807 с.
- Пучкова Л.И., Поладова Р.Д., Матвеева И.В. Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий. - СПб.: ГИОРД, 2005. - Ч. 1: Технология хлеба. — 559 с.
- Рудаєвська 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.
- Резвих, Н. І., Федоренко, Л. Є. Аналіз споживання борошняних кондитерських виробів у харчуванні людини. Таврійський науковий вісник. Серія: Технічні науки, 2022. № 5, С. 77-82. <https://doi.org/10.32851/tnv-tech.2022.5.10>

## Програмне забезпечення навчальної дисципліни

1. Загальне програмне забезпечення, до якого входить пакет програмних продуктів Microsoft Office.
2. Спеціалізоване програмне забезпечення комп'ютерної підтримки освітнього процесу з навчальної дисципліни, яке включає перелік конкретних програмних продуктів: мультимедійні презентації, програмний засіб «OpenTest 2.0». Тестування проводиться під час проведення занять (поточний контроль) і під час підсумкового контролю знань, дистанційний курс у системі дистанційного навчання ПУЕТ.

## Політика вивчення навчальної дисципліни та оцінювання

**Політика оцінювання здобувачів вищої освіти.** Роботи, 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 (наприклад, лікарняний). Положення про організацію освітнього процесу <https://puet.edu.ua/wp-content/uploads/2023/06/polozhennya-pro-organizacziyu-osvitnogo-procesu.pdf>

Положення про порядок та критерії оцінювання знань, вмінь та навичок здобувачів вищої освіти [https://puet.edu.ua/wp-content/uploads/2023/07/polozh\\_por\\_kryt\\_ocinyuvannya.pdf](https://puet.edu.ua/wp-content/uploads/2023/07/polozh_por_kryt_ocinyuvannya.pdf)

Порядок ліквідації здобувачами вищої освіти академічної заборгованості <https://puet.edu.ua/wp-content/uploads/2023/07/poryadok-likvidacziyi-zdobuvachamy-vyshhoyi-osvity-akademichnoyi-zaborgovanosti.pdf>

Положення про повторне навчання [https://puet.edu.ua/wp-content/uploads/2023/07/polozh\\_pro-povt-navch.pdf](https://puet.edu.ua/wp-content/uploads/2023/07/polozh_pro-povt-navch.pdf)

**Політика щодо відвідування.** Відвідування занять є обов'язковим компонентом. За об'єктивних причин (наприклад, хвороба, працевлаштування, міжнародне стажування) навчання може відбуватись в режимі он-лайн.

**Політика щодо академічної доброчесності.** Здобувач повинен дотримуватися принципів академічної доброчесності, зокрема недопущення академічного плагіату, фальсифікації, фабрикації, списування під час поточного, рубіжного та підсумкового контролю. Списування під час контрольних робіт та поточних тестів заборонені (в т.ч. із використанням мобільних девайсів). Мобільні пристрої дозволяється використовувати лише під час он-лайн тестування та підготовки практичних завдань в процесі заняття. В ПУЕТ діють:

Кодекс честі студента [https://puet.edu.ua/wp-content/uploads/2023/07/kodeks\\_chesti\\_studenta.pdf](https://puet.edu.ua/wp-content/uploads/2023/07/kodeks_chesti_studenta.pdf)

Положення про академічну доброчесність [https://puet.edu.ua/wp-content/uploads/2023/07/polozh\\_akadem\\_dobrochesnist.pdf](https://puet.edu.ua/wp-content/uploads/2023/07/polozh_akadem_dobrochesnist.pdf).

Положення про запобігання випадків академічного плагіату <https://puet.edu.ua/wp-content/uploads/2023/07/polozhennya-pro-zapobigannya-vypadkam-akademichnogo-plagiatu.pdf>

**Політика визнання результатів навчання визначена такими документами:**

Положення про порядок перезарахування результатів навчання, здобутих в іноземних та вітчизняних закладах освіти [https://puet.edu.ua/wp-content/uploads/2023/07/polozh\\_por\\_perezarah\\_rez\\_zvo.pdf](https://puet.edu.ua/wp-content/uploads/2023/07/polozh_por_perezarah_rez_zvo.pdf)

Положення про академічну мобільність здобувачів вищої освіти [https://puet.edu.ua/wp-content/uploads/2023/07/polozha\\_pro\\_akademichnu\\_mobilnist.pdf](https://puet.edu.ua/wp-content/uploads/2023/07/polozha_pro_akademichnu_mobilnist.pdf)

Положення про порядок визнання результатів навчання здобутих шляхом неформальної та/або інформальної освіти посилення; інфографіка (розділ Освіта/Організація освітнього процесу/Неформальна освіта) <https://puet.edu.ua/wp-content/uploads/2023/07/polozhennya-pro-poryadok-vyznannya-rezultativ-navchannya-zdobutyh-shlyahom-neformalnoyi-ta-abo-informalnoyi-osvity.pdf>

**Політика вирішення конфліктних ситуацій:**

Положення про правила вирішення конфліктних ситуацій <https://puet.edu.ua/wp-content/uploads/2023/07/polozhennya-pro-pravyly-vyrishennya-konfliktnyh-sytuacij-u-puet.pdf>

Положення про апеляцію результатів підсумкового контролю у формі екзамену [https://puet.edu.ua/wp-content/uploads/2023/07/polozh\\_pro-apel\\_pidcontr.pdf](https://puet.edu.ua/wp-content/uploads/2023/07/polozh_pro-apel_pidcontr.pdf)

Уповноважена особа з питань запобігання та виявлення корупції <https://puet.edu.ua/zapobigannya-ta-protidiya-korupcii/>

**Політика підтримки учасників освітнього процесу:**

Психологічна служба: <https://puet.edu.ua/psychologichna-pidtrymka-v-puet/>

Студентський омбудсмен (Уповноважений з прав студентів) ПУЕТ <https://puet.edu.ua/other-divisions/studentskyj-ombudsmen-upovnovazhenyj-z-prav-studentiv-puet/>

Уповноважений з прав корупції <https://puet.edu.ua/zapobigannya-ta-protidiya-korupcii/>

**Безпека освітнього середовища:** Інформація про безпечність освітнього середовища ПУЕТ наведена у вкладці «Безпека життєдіяльності» <https://puet.edu.ua/pro-puet/bezpeka-zhyttyvediyalnosti/>

### 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)	68
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)	32
Всього	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 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