

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 2022-2023 навчальний рік

Курс та семестр вивчення	2 курс, 2 семестр
Освітня програма / спеціалізація	«Харчові технології»
Спеціальність	181 Харчові технології
Галузь знань	18 «Виробництво та технології»
Ступінь вищої освіти	молодший 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	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 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	Лекції та практичні заняття в аудиторії, самостійна робота поза розкладом Словесні (пояснення, розповідь, роз'яснення, опис); наочні (спостереження, ілюстрування, демонстрування, інфографіка), практичні (усні та письмові вправи, реферати, лабораторні роботи).
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: 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 проектувати і здійснювати комплексні дослідження на базі цілісного системного наукового світогляду та вміння використовувати результати наукових досягнень інших галузей науки для досягнення цілей власного наукового дослідження (ЗК-2).	Використовувати сучасні досягнення науки і технологій в дослідженнях продукції ресторанного господарства.
2.	Здатність до критичного аналізу та оцінки сучасних наукових досягнень, генерування нових ідей та виконання наукових досліджень, що приводять до отримання нових результатів і розуміння сутності технологічних процесів виробництва харчової продукції (ЗК-1).	Аналізувати і прогнозувати потреби населення в продукції ресторанного господарства.
Спеціальні (фахові, предметні) компетентності		
1.	Здатність розробляти і упроваджувати нормативну документацію щодо стандартизації, сертифікації та якості продукції харчової індустрії (СК-6).	Формулювати задачі, здійснювати їх формалізацію та типізацію.
2	Здатність презентувати результати індивідуальних досліджень на студентських семінарах, конференціях, симпозіумах (СК-11).	Використовувати сучасні досягнення науки і технологій в дослідженнях продукції ресторанного господарства.

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
Модуль 1. Світові тенденції, сучасні тренди і інноваційні інгредієнти у виробництві кондитерських виробів		
Тема 1. «Історичні аспекти розвитку, світові тенденції, сучасні тренди у виробництві кондитерських виробів»	Відвідування занять; виконання навчальної роботи на практичних заняттях; виконання самостійної роботи; захист виконання домашнього завдання; виконання індивідуального завдання; тестування	Питання для самопідготовки: 1. Вивчення сучасного стану кондитерської галузі України Вивчення сучасних трендів у виробництві кондитерських виробів.
Тема 2. «Характеристика основної сировини, інноваційних інгредієнтів, приладдя, що використовуються в кондитерському виробництві»	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 Етапи розробки проекту рецептур
Модуль 2 Основи кондитерської справи		

Тема 3. «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
Тема 4. «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.
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. Скласти технологічні схеми і технологічні картки на 3 – 4 вироби.
Тема 6. «Технологія оздоблювальних напівфабрикатів»	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. Скласти технологічні схеми і технологічні картки на 3 – 4 вироби
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.
Тема 8. «Виробництво 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.

Тема 9 «Технологія пастило-мармеладних виробів»	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. Ситуаційні задачі.
Тема 10 «Виробництво шоколаду і какао-продуктів»	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. Скласти технологічні схеми і технологічні картки на 3 – 4 вироби.

Інформаційні джерела

Основна

1. 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. Serii: 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.
2. 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.
3. 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.
4. Хомич, Г. П., Горобець, О. М., Левченко, Ю. В.. Розробка технології солодких страв і оздоблювальних напівфабрикатів. Полтава ПУЕТ, 2019.
5. Лисюк Г.М., Кучерук З.І., Постнова О.М. Технологія кондитерських виробів: Навч. посіб. Х.: ХДУХТ, 2006. - 181 с.
6. Мельник В. Чизкейк всередині / Вікторія Мельник., 2020. – 160 с.
7. 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.

Програмне забезпечення навчальної дисципліни

- Пакет програмних продуктів Microsoft Office.

Політика вивчення навчальної дисципліни та оцінювання

1. Організація освітнього процесу та відвідування занять – відповідно до «Положення про організацію освітнього процесу»: http://puet.edu.ua/sites/default/files/polozhennya_pro_organizaciyu_osvitnogo_procesu_2020.pdf

1. Здобувач повинен дотримуватися принципів академічної доброчесності, зокрема недопущення академічного плагіату, фальсифікації, фабрикації, списування під час поточного, рубіжного та підсумкового контролю. В ПУЕТ діє «Положення про запобігання випадків академічного плагіату»: http://puet.edu.ua/sites/default/files/polozhennya_pro_zapobigannya_vypadkiv_akademichnogo_plagiatu.pdf
«Положення про академічну доброчесність»: http://puet.edu.ua/sites/default/files/polozhennya_pro_akademichnu_dobrochesnist_2020.pdf

2. 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. «Порядок допуску студентів до заліково-екзаменаційної сесії»: http://puet.edu.ua/sites/default/files/poryadok_dopusku_studentiv_do_zalikovo-ekzamenaciynoi_sesiyi.pdf

3. Для забезпечення необхідної якості знань студент повинен готуватись до занять, працювати з навчальною літературою, з Інтернет-мережевими ресурсами. Оцінювання знань – відповідно до «Положення про порядок і критерії оцінювання знань, вмінь та навичок здобувачів вищої освіти»: http://puet.edu.ua/sites/default/files/polozhennya_pro_poryadok_ta_kryteriyy_ocinyuvannya_znan_vminta_navychok_zdobuvachiv_vyshchoyi_osvity_2020.pdf

4. Здобувач, який пропустив заняття, самостійно вивчає матеріал за наведеними у силабусі джерелами та матеріалами дистанційного курсу і ліквідує заборгованість під час offline консультацій. Відпрацювання пропущених занять з поважних та неповажних причин проводиться під час консультацій за розкладом консультацій викладача, або через «Систему дистанційного навчання ПУЕТ» <https://cas.puet.edu.ua/cas/login?service=https%3A%2F%2Fel.puet.edu.ua%2F%3Fredirect>

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 «Основи кондитерської майстерності»

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

Додаткова інформація

1. З метою покращення психологічної підтримки учасників освітнього процесу в Полтавському університеті економіки і торгівлі створено психологічну службу, яка здійснює свою діяльність щодо забезпечення соціального супроводу та психологічного забезпечення навчально-виховного процесу серед педагогічних і науково-педагогічних працівників, студентів і аспірантів. Послуги цієї служби безкоштовні. Ви можете дізнатися більше про службу психологічної підтримки за посиланням: <http://puet.edu.ua/uk/psihologichna-pidtrimka-v-puet>

2. З метою поліпшення студентського життя або у випадку проблем чи питань, порад чи реальної допомоги стосовно навчального процесу можна абсолютно конфіденційно звернутися до студентського омбудсмена <http://puet.edu.ua/uk/studentskiy-ombudsmen>

3. Визнання результатів навчання, отриманих унаслідок неформальної освіти та здобутих в інших ЗВО, відбувається на основі політики зарахування результатів неформальної освіти: http://puet.edu.ua/sites/default/files/polozhennya_pro_zarahuvannya_rezultativ_neformalnoyi_osvity_0.pdf , <http://www.puet.edu.ua/uk/neformalna-osvita>