

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 2022-2023 навчальний рік

Курс та семестр вивчення	4 курс, 8 семестр
Освітня програма / спеціалізація	«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	yse4ka@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 у майбутнього спеціаліста технологічної грамотності, засвоєння знань з теорії виробництва кето-кондитерських виробів, засвоєння закономірностей технологічних процесів у виробництві кондитерських виробів.
<b>Тривалість</b>	5 кредитів ЄКТС/150 годин (лекції 20 год., лабораторне заняття 40 год., самостійна робота 90 год.)
<b>Форми та методи навчання</b>	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).
<b>Система поточного та підсумкового контролю</b>	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

№ з/п	Компетентності, якими повинен оволодіти студент	Програмні результати навчання
<b>Загальні компетентності</b>		
1.	ЗК 1. Знання і розуміння предметної області та професійної діяльності	ПРН 1. Знати і розуміти основні концепції теоретичні та практичні проблем і, в харчових технологій. и галузі
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.
<b>Спеціальні (фахові, предметні) компетентності</b>		
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.
		Підсумковий контроль: семестр 5 – залік;
<b>Базові знання</b>	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.	
<b>Мова викладання</b>	Українська	

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

**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
<b>Модуль 1. Світові тенденції, сучасні тренди і інноваційні інгредієнти у виробництві кондитерських виробів</b>			
<b>Тема 1. Концептуальні засади формування сучасних трендів у виробництві кондитерських виробів</b>	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

Назва теми (лекції) та питання теми (лекції)	Назва теми та питання семінарського, практичного або лабораторного заняття	Завдання самостійної роботи у розрізі тем	Інформацій джерела
<b>Тема 2.</b> <b>Характеристика основної кето- сировини, інноваційних інгредієнтів і принципи їх застосування в технології</b>	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
<b>Назва теми (лекції) та питання теми (лекції)</b>	<b>Назва теми та питання семінарського, практичного або лабораторного заняття</b>	<b>Завдання самостійної роботи у розрізі тем</b>	<b>Інформацій джерела</b>
<b>Модуль 2 Технологія кето-кондитерських виробів</b>			
<b>Тема 3. Технологія низьковуглеводних виробів із пісочного тіста</b>	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
<b>Тема 4. Технологія низьковуглеводних виробів із здобного прісного тіста</b>	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
<b>Тема 5. Технологія низьковуглеводних м'яких вафель</b>	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

Назва теми (лекції) та питання теми (лекції)	Назва теми та питання семінарського, практичного або лабораторного заняття	Завдання самостійної роботи у розрізі тем	Інформацій джерела
<b>Тема 6. Технологія низьковуглеводних масляних бісквітів</b>	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
<b>Тема 7. Технологія низьковуглеводних виробів із білково- повітряного тіста</b>	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
<b>Тема 8. Технологія низьковуглеводних листяних виробів</b>	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
<b>Тема 9. Технологія низьковуглеводних пастило-мармеладних виробів</b>	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
<b>Тема 10. Технологія низьковуглеводних шоколадних ігоріхових виробів</b>	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). — 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.

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

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](http://puet.edu.ua/sites/default/files/polozhennya_pro_organizaciyu_osvitnogo_procesu_2020.pdf)

2. 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](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](http://puet.edu.ua/sites/default/files/polozhennya_pro_akademichnu_dobrochesnist_2020.pdf)

3. 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-ekzamenaciyanoi\\_sesiyi.pdf](http://puet.edu.ua/sites/default/files/poryadok_dopusku_studentiv_do_zalikovo-ekzamenaciyanoi_sesiyi.pdf)

4. 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\\_kryteriyi\\_ocinyuvannya\\_znan\\_vminta\\_n](http://puet.edu.ua/sites/default/files/polozhennya_pro_poryadok_ta_kryteriyi_ocinyuvannya_znan_vminta_n)

[avychok\\_zdobuvachiv\\_vyshchoyi\\_osvity\\_2020.pdf](#)

5. 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
<b>4 семестр</b>	
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

### 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\\_zarahunannya\\_rezultativ\\_neformalnoi\\_osvity\\_0.pdf](http://puet.edu.ua/sites/default/files/polozhennya_pro_zarahunannya_rezultativ_neformalnoi_osvity_0.pdf)  
<http://www.puet.edu.ua/uk/neformalna-osvita>