

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

СИЛАБУС

навчальної дисципліни

«Кондитерське мистецтво та дизайн»

на 2026-2027 навчальний рік

Курс та семестр вивчення	2 курс, 2 семестр
Освітня програма / спеціалізація	Вибіркова дисципліна
Спеціальність	для всіх спеціальностей
Ступінь вищої освіти	бакалавр

ПІБ НПП, який веде дану дисципліну
науковий ступінь і вчене звання,
посада

ПІБ НПП, який веде дану дисципліну
науковий ступінь і вчене звання,
посада

Горобець Олександра Михайлівна
кандидат технічних наук, доцент
завідувач кафедри технологій харчових
виробництв і ресторанного господарств
Чоні Інна Володимирівна
кандидат технічних наук, доцент
доцент кафедри технологій харчових
виробництв і ресторанного господарств

Контактний телефон	+38-066-228-67-08	+38-095-903-12-99
Електронна адреса	g.kasandra87@ukr.net	inna.choni@gmail.com
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 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.
Тривалість	5 кредитів ЄКТС/150годин (лекції 20 год., лабораторне заняття 40 год., самостійна робота 90 год.);
Форми та методи навчання	Лекції та лабораторні заняття в аудиторії, самостійна робота поза розкладом
Система поточного та підсумкового контролю	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 - екзамен
Мова викладання	Українська

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

Компетентності, якими повинен оволодіти студент	Програмні результати навчання
Загальні компетентності	
ЗК.06 Здатність оцінювати та забезпечувати якість виконуваних робіт.	Уміння визначати відповідність показників якості сировини, напівфабрикатів і готової продукції нормативним вимогам за допомогою сучасних методів аналізу (або контролю)
Спеціальні (фахові, предметні) компетентності	
СК 4. Здатність до удосконалення існуючих та розроблення нових технологічних рішень, оптимізації технологічних процесів.	ПР 9. Вміти самостійно приймати нестандартні рішення творчого характеру та реалізовувати їх у практичній діяльності
Здатність виробляти високоякісну кондитерську продукцію у закладах ресторанного господарства	Знати, розуміти і вміти використовувати базові поняття та знання з кондитерської справи у практичній діяльності підприємств ресторанного господарства
Здатність розуміти основні поняття та визначення, що використовуються у технології виробництва кондитерської продукції для закладів готельно-ресторанного господарства	Оволодіння навичками виготовлення кондитерської продукції нескладного асортименту, розроблення нормативної документації

Тематичний план навчальної дисципліни

Назва модуля (розділу), теми та питання теми	Види робіт	Завдання самостійної роботи у розрізі тем
МОДУЛЬ 1. ТЕХНОЛОГІЯ БОРОШНЯНИХ КОНДИТЕРСЬКИХ ВИРОБІВ.		
Тема 1. Кондитерське мистецтво як форма гастрономічної культури	Відвідування занять; виконання навчальної роботи на лабораторних заняттях; завдання самостійної роботи; захист виконання домашнього завдання та результатів лабораторних завдань; тестування	Зробити мультимедійну презентацію на тему - Топ 5 найвідоміших кондитерів світу; - Топ 5 найвідоміших кондитерів України
Тема 2. Вироби з бісквітного тіста та особливості приготування	Відвідування занять; виконання навчальної роботи на лабораторних заняттях; завдання самостійної роботи; захист виконання домашнього завдання та результатів лабораторних завдань; тестування	Скласти термінологічний словник з теми. Підготувати реферативне повідомлення, щодо особливостей виготовлення виробів з бісквітного тіста
Тема 3. Особливості приготування кексів	Відвідування занять; виконання навчальної роботи на лабораторних заняттях; завдання	Підготувати мультимедійну презентацію, щодо

Назва модуля (розділу), теми та питання теми	Види робіт	Завдання самостійної роботи у розрізі тем
	самостійної роботи; захист виконання домашнього завдання та результатів лабораторних завдань; тестування	нових тенденцій в оформленні капкейків.
Тема 4. Особливості приготування тартів та їх дизайн	Відвідування занять; виконання навчальної роботи на лабораторних заняттях; завдання самостійної роботи; захист виконання домашнього завдання та результатів лабораторних завдань; тестування	Підготувати мультимедійну презентацію, щодо нових тенденцій в оформленні тартів
Тема 5. Особливості приготування еклерів	Відвідування занять; виконання навчальної роботи на лабораторних заняттях; завдання самостійної роботи; захист виконання домашнього завдання та результатів лабораторних завдань; тестування	Скласти кросворд до теми
Тема 6. Вироби з дріжджового тіста та особливості приготування	Відвідування занять; виконання навчальної роботи на лабораторних заняттях; завдання самостійної роботи; захист виконання домашнього завдання та результатів лабораторних завдань; тестування	Скласти термінологічний словник до теми
Тема 7. Особливості приготування виробів з білкового тіста	Відвідування занять; виконання навчальної роботи на лабораторних заняттях; завдання самостійної роботи; захист виконання домашнього завдання та результатів лабораторних завдань; тестування	Підготувати мультимедійну презентацію, щодо нових тенденцій в оформленні макарунс
МОДУЛЬ 2 ТЕХНОЛОГІЯ ОЗДОБЛЮВАЛЬНИХ НАПІВФАБРИКАТІВ		
Тема 8. Технологія та особливості приготування кремів та декорування виробів	Відвідування занять; виконання навчальної роботи на лабораторних заняттях; завдання самостійної роботи; захист виконання домашнього завдання та результатів лабораторних завдань; тестування	Скласти термінологічний словник до теми
Тема 9. Особливості приготування декору з	Відвідування занять; виконання навчальної роботи на	Підготувати мультимедійну

Назва модуля (розділу), теми та питання теми	Види робіт	Завдання самостійної роботи у розрізі тем
шоколаду	лабораторних заняттях; завдання самостійної роботи; захист виконання домашнього завдання та результатів лабораторних завдань; тестування	презентацію, щодо нових тенденцій у виготовленні корпусних цукерок
Тема 10. Особливості приготування декору з карамелі та цукрової пасти	Відвідування занять; виконання навчальної роботи на лабораторних заняттях; завдання самостійної роботи; захист виконання домашнього завдання та результатів лабораторних завдань; тестування	Підготувати мультимедійну презентацію, щодо технології виготовлення східних солодоців

Інформаційні джерела

1. Хомич, Г. П., Горобець, О. М., Технологія дріжджових булочних виробів з використанням хеномелесу. Scientific Works, 2015, 48.
2. Хомич, Г. П., Горобець, О. М., Левченко, Ю. В., Ткач, Н. І., & Добринь, Ю. С. (2019). Використання вторинної рослинної сировини в технології солодких страв та оздоблювальних напівфабрикатів. Науковий вісник Полтавського університету економіки і торгівлі. Серія «Технічні науки», 91(1), 21-28.
3. Капельянец Л.В., Юргачова К.Г. Функціональні продукти. - Одеса: Друк, 2003. - 312с.
4. Кузнецова Л.С, Сидорова М.Ю. Технология приготовления мучных кондитерских изделий. - М.: Мастерство; Высшая школа, 2001. - 320 с.
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.
8. Удосконалення технології кексів з використанням нетрадиційної сировини / О. Горобець та ін. Науковий вісник ПУЕТ. 2024. Техн. науки, № 2. С. 12–17.
9. Хомич Г.П., Горобець О.М., Бородай А.Б., Молчанова Н.Ю., Гайворонська З.М. Дослідження різних видів смородини та їх використання в технології десерту пана-коти. Науковий вісник Полтавського університету економіки і торгівлі. Випуск 3, 2023. С. 13-21.

Програмне забезпечення навчальної дисципліни

- Пакет програмних продуктів Microsoft Office.

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-organizaciyu-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_ocinyvannya.pdf

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

Положення про повторне навчання 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

Положення про академічну доброчесність 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

Положення про академічну мобільність здобувачів вищої освіти 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-neformalnoi-ta-abo-informalnoi-osvity.pdf>

Політика вирішення конфліктних ситуацій:

Положення про правила вирішення конфліктних ситуацій <https://puet.edu.ua/wp-content/uploads/2023/07/polozhennya-pro-pravyla-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_pidstr.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/studentykyj-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-zhyttyediynosti/>

Оцінювання

Підсумкова оцінка за вивчення навчальної дисципліни розраховується через поточне оцінювання

Вид діяльності	Максимальна кількість балів за вид навчальної роботи
МОДУЛЬ 1. ТЕХНОЛОГІЯ БОРОШНЯНИХ КОНДИТЕРСЬКИХ ВИРОБІВ.	
Тема1. Кондитерське мистецтво як форма гастрономічної культури	
Тести для самоконтролю знань до теми 1	2
Навчальні завдання 1	3

Вид діяльності	Максимальна кількість балів за вид навчальної роботи
Тема 2. Вироби з бісквітного тіста та особливості приготування	
Навчальні завдання 2	5
Тема 3. Особливості приготування кексів	
Навчальні завдання 3	5
Тема 4. Особливості приготування тартів та їх дизайн	
Навчальні завдання 4	5
Тема 5. Особливості приготування еклерів	
Навчальні завдання 5	5
Тема 6. Вироби з дріжджового тіста та особливості приготування	
Навчальні завдання 6	
Тема 7. Особливості приготування виробів з білкового тіста	
Навчальні завдання 7	5
Поточна модульна робота 1 Підсумкове тестування 1	10
Всього балів за модуль 1	45
МОДУЛЬ 2 ТЕХНОЛОГІЯ ОЗДОБЛЮВАЛЬНИХ НАПІВФАБРИКАТІВ	
Тема 8. Технологія та особливості приготування кремів та декорування виробів	
Навчальні завдання 8	5
Тема 9. Особливості приготування декору з шоколаду	
Навчальні завдання 9	5
Тема 10. Особливості приготування декору з карамелі та цукрової пасти	
Навчальні завдання 10	5
Поточна модульна робота 2 Підсумкове тестування 2	10
Всього балів за модуль 2	25
Підсумковий модульний контроль	
Підсумкове тестування	30
Всього балів	55
Усього балів за курс	100

Система нарахування додаткових балів за видами робіт з вивчення навчальної дисципліни

Форма роботи	Вид роботи	Бали
1. Навчальна	Виконання індивідуальних навчально-дослідних завдань підвищеної складності	5
2. Науково-дослідна	1. Участь у наукових гуртках	5
	2. Участь в наукових студентських конференціях: університетських, міжвузівських, всеукраїнських, міжнародних	20

За додаткові види навчальних робіт студент може отримати не більше 30 балів. Додаткові бали додаються до загальної підсумкової оцінки за вивчення навчальної дисципліни, але загальна підсумкова оцінка не може перевищувати 100 балів.

Шкала оцінювання знань студентів за результатами підсумкового контролю з навчальної дисципліни «Кондитерське мистецтво та дизайн»

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	
60-63	E	задовільно
35-59	FX	незадовільно з можливістю повторного складання
0-34	F	незадовільно з обов'язковим повторним вивченням дисципліни