

НАЦІОНАЛЬНИЙ УНІВЕРСИТЕТ БІОРЕСУРСІВ І  
ПРИРОДОКОРИСТУВАННЯ УКРАЇНИ

Кафедра готельно-ресторанної справи та туризму

“ЗАТВЕРДЖУЮ”  
Директор ННІ неперервної освіти і туризму проф. І. С. Гриценко  
6 " 06 2024 р

“СХВАЛЕНО”  
на засіданні кафедри готельно-ресторанної справи та туризму  
Протокол № 21 від “05.06.2024 р.  
Завідувач кафедри  
д.е.н., проф. С.В. Мельниченко

“РОЗГЛЯНУТО”  
Гарант ОП «Готельно-ресторанний бізнес»  
к.е.н., доцент кафедри готельно-ресторанної справи та туризму  
Гарант ОП  
к.е.н., доц. Л. М. Гопкало

РОБОЧА ПРОГРАМА  
НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ

КОНДИТЕРСЬКЕ ТА ПЕКАРСЬКЕ МИСТЕЦТВО

Галузь знань 24 Сфера обслуговування  
Спеціальність 241 Готельно-ресторанна справа  
Освітня програма Готельно-ресторанний бізнес  
Факультет (ННІ) ННІ неперервної освіти і туризму  
Розробники: професор, д.т.н., професор Сердюк Марина Єгорівна  
(посада, науковий ступінь, вчене звання)

Київ – 2024 р

**Опис навчальної дисципліни**

**КОНДИТЕРСЬКЕ ТА ПЕКАРСЬКЕ МИСТЕЦТВО**

<b>Галузь знань, спеціальність, освітня програма, освітній ступінь</b>		
Освітній ступінь	бакалавр	
Спеціальність	241 «Готельно-ресторанна справа»	
Освітня програма	Готельно-ресторанний бізнес	
<b>Характеристика навчальної дисципліни</b>		
Вид	вибіркова	
Загальна кількість годин	120	
Кількість кредитів ECTS	4	
Кількість змістових модулів	2	
Курсовий проект (робота) (за наявності)	-	
Форма контролю	екзамен	
<b>Показники навчальної дисципліни для денної та заочної форм здобуття вищої освіти</b>		
	Денна форма здобуття вищої освіти	Заочна форма здобуття вищої освіти
Курс (рік підготовки)	3	
Семестр	6	
Лекційні заняття	30 год.	год.
Практичні, семінарські заняття	30 год.	год.
Лабораторні заняття	-	год.
Самостійна робота	60 год.	год.
Кількість тижневих аудиторних годин для денної форми здобуття вищої освіти	4 год.	

## **1. Мета, завдання, компетентності та програмні результати навчальної дисципліни**

**Мета дисципліни:** опанування здобувачами теоретичних знань та практичних навичок виробництва кондитерських та хлібобулочних виробів, формування вмінь діагностувати технології кондитерської продукції як цілісні технологічні системи, які спрямовано на удосконалення існуючих та створення більш ефективних технологічних процесів.

**Завдання дисципліни:** набуття теоретичних знань та практичних навичок, щодо організації технологічного процесу виготовлення кондитерської і пекарської продукції та здійснення оцінки її якості.

### ***Набуття компетентностей:***

***інтегральна компетентність (ІК):*** здатність розв'язувати складні спеціалізовані задачі та практичні проблеми діяльності суб'єктів готельного і ресторанного бізнесу, що передбачає застосування теорій та методів системи наук, які формують концепції гостинності і характеризується комплексністю та невизначеністю умов.

### ***загальні компетентності (ЗК):***

ЗК 03. Здатність вчитися і оволодівати сучасними знаннями.

ЗК 05. Здатність працювати в команді.

ЗК 09. Здатність до абстрактного мислення, аналізу та синтезу.

СК 10. Здатність працювати з технічною, економічною, технологічною та іншою документацією та здійснювати розрахункові операції суб'єктом готельного та ресторанного бізнесу.

СК 11. Здатність виявляти, визначати й оцінювати ознаки, властивості і показники якості продукції та послуг, що впливають на рівень забезпечення вимог споживачів у сфері гостинності;

### ***спеціальні (фахові) компетентності (СК):***

СК 06. Здатність проектувати технологічний процес виробництва продукції і послуг та сервісний процес реалізації основних і додаткових послуг у підприємствах (зкладах) готельно-ресторанного та рекреаційного господарства

СК 07. Здатність розробляти нові послуги (продукцію) з використанням інноваційних технологій виробництва та обслуговування споживачів.

СК 10. Здатність працювати з технічною, економічною, технологічною та іншою документацією та здійснювати розрахункові операції суб'єктом готельного та ресторанного бізнесу.

СК 11. Здатність виявляти, визначати й оцінювати ознаки, властивості і показники якості продукції та послуг, що впливають на рівень забезпечення вимог споживачів у сфері гостинності;

### ***Програмні результати навчання (ПРН):***

ПРН 05. Розуміти принципи, процеси і технології організації роботи суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу.

ПРН 06. Аналізувати, інтерпретувати і моделювати на основі існуючих наукових концепцій сервісні, виробничі та організаційні процеси готельного та ресторанного бізнесу.

ПРН 12. Здійснювати ефективний контроль якості продуктів та послуг закладів готельного і ресторанного господарства.

ПРН 14. Організувати роботу в закладах готельного і ресторанного господарства, відповідно до вимог охорони праці та протипожежної безпеки.

### 1. Програма та структура навчальної дисципліни для:

- повного терміну денної (заочної) форми навчання;
- скороченого терміну денної (заочної) форми навчання.

Назви змістових модулів і тем	Кількість годин													
	денна форма							Заочна форма						
	тиж-ні	усього	у тому числі					усього	у тому числі					
			л	п	лаб	інд	с.р.		л	п	лаб	інд	с.р.	
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	
<b>Змістовий модуль 1.</b>														
Тема 1. Загальна характеристика кондитерських виробів, принципи їх виробництва.	1	8	2	2			4							
Тема2. Сировина. Характеристика, властивості, роль у формуванні якості	1	8	2	2			4							
Тема3. Наукові основи тістоутворення	1	8	2	2			4							
Тема4. Технологія виробів із дріжджового тіста.	1	8	2	2			4							
Тема5. Технологія напівфабрикатів із бісквітного та пісочного тіста, їх використання	1	8	2	2			4							
Тема.6 Технологія напівфабрикатів із листкового, заварного та білково збивного тіста, їх використання.	1	9	2	2			5							
Тема7. Технологія напівфабрикатів із пряничного тіста, їх використання. Кексові та крихтові напівфабрикати	1	9	2	2			5							

Разом за змістовим модулем	58	14	14			30							
<b>Змістовий модуль 2.</b>													
Тема8. Технології оздоблювальних напівфабрикатів, їх використання.	2	15	4	4			7						
Тема 9. Технології Виготовлення тортів, тістечок, рулетів, печива.	2	15	4	4			7						
Тема10. Технологія кондитерських і хлібобулочних виробів спеціального призначення.	2	16	4	4			8						
Тема11. Національні борошняні і кондитерські вироби.	2	16	4	4			8						
Разом за змістовим модулем	62	16	16			30							
Усього годин	120	30	30			60							

#### 4. Теми практичних занять

№ з/п	Назва теми	Кількість годин
1	Загальна характеристика кондитерських виробів, принципи їх виробництва.	2
2	Сировина. Характеристика, властивості, роль у формуванні якості	2
3	Наукові основи тістоутворення	2
4	Технологія виробів із дріжджового тіста.	2
5	Технологія напівфабрикатів із бісквітного та пісочного тіста, їх використання	2
6	Технологія напівфабрикатів із листкового, заварного табілково-збивного тіста, їх використання.	2
7	Технологія напівфабрикатів із пряничного тіста, їх використання. Кексові та крихтові напівфабрикати	2
8	Технології оздоблювальних напівфабрикатів, їх використання	4
9	Технології виготовлення тортів, тістечок, рулетів, печива.	4
10	Технологія кондитерських і хлібобулочних виробів	4

	спеціального призначення	
11	Національні борошняні і кондитерські вироби	4
	Всього	30

#### 4. Теми самостійної роботи

№ з/п	Назва теми	Кількість годин
1	Загальна характеристика кондитерських виробів, принципи їх виробництва.	4
2	Сировина. Характеристика, властивості, роль у формуванні якості	4
3	Наукові основи тістоутворення	4
4	Технологія виробів із дріжджового тіста.	4
5	Технологія напівфабрикатів із бісквітного та пісочного тіста, їх використання	4
6	Технологія напівфабрикатів із листкового, заварного та білково збивного тіста, їх використання.	5
7	Технологія напівфабрикатів із пряничного тіста, їх використання. Кексові та крихтові напівфабрикати	5
	Технології оздоблювальних напівфабрикатів, їх використання.	7
	Технології виготовлення тортів, тістечок, рулетів, печива.	7
	Технологія кондитерських і хлібобулочних виробів спеціального призначення.	8
	Національні борошняні і кондитерські вироби.	8
	Всього	60

#### 5. Засоби діагностики результатів навчання:

- екзамен;
- модульні тести;
- реферати;
- захист практичних робіт;

#### 6. Методи навчання:

- словесний метод (лекція, дискусія, співбесіда тощо);
- практичний метод (лабораторні, практичні заняття);
- наочний метод (метод ілюстрацій, метод демонстрацій);
- робота з навчально-методичною літературою (конспектування, тезування, анування, рецензування, складання реферату);
- відеометод (дистанційні, мультимедійні, веб-орієнтовані тощо);
- самостійна робота (виконання завдань);

- індивідуальна науково-дослідна робота здобувачів вищої освіти.

### 7. Методи оцінювання:

- екзамен;
- усне або письмове опитування;
- модульне тестування;
- командні проекти;
- реферати;
- захист практичних робіт;
- презентації та виступи на наукових заходах

**8. Розподіл балів**, які отримують здобувачі вищої освіти. Оцінювання знань здобувача вищої освіти відбувається за 100-бальною шкалою і переводиться в національні оцінки згідно з табл. 1 чинного «Положення про екзамени та заліки у НУБіП України»

Рейтинг здобувача вищої освіти, Бали	Оцінка національна та результати складання	
	екзаменів	заліків
90-100	відмінно	зараховано
74-89	добре	
60-73	задовільно	
0-59	незадовільно	не зараховано

Для визначення рейтингу здобувача вищої освіти із засвоєння дисципліни  $R_{\text{дис}}$  (до 100 балів) одержаний рейтинг з атестації (до 30 балів) додається до рейтингу здобувача вищої освіти з навчальної роботи  $R_{\text{нр}}$  (до 70 балів):  $R_{\text{дис}} = R_{\text{нр}} + R_{\text{ат}}$ .

### 9. Навчально-методичне забезпечення

- електронний навчальний курс навчальної дисципліни (на навчальному порталі НУБіП України eLearn – <https://elearn.nubip.edu.ua/course/view.php>);
- конспекти лекцій та їх презентації (в електронному вигляді);
- підручники, навчальні посібники, практикуми;
- методичні матеріали щодо вивчення навчальної дисципліни для здобувачів вищої освіти денної та заочної форм здобуття вищої освіти.

### 10. Рекомендовані джерела інформації

*основна*

1. Технологія борошняних кондитерських і хлібобулочних виробів / за заг.ред. Лисюк Г.М.: навч. посібник. К.: Університетська книга, 2023.466с.

2. Новікова О.В. Технологія виробництва хлібобулочних і борошняних кондитерських виробів: підручник. Кн. 2: Технологія виробництва борошняних кондитерських виробів. Харків : Світ Книг, 2019. 398 с.
3. Лебединець В., Сирохман І. Асортимент та якість кондитерських виробів. К.: Центр навчальної літератури, 2020. 634 с.
4. Максимець О.Б., Максимець В.Л. Технологія кондитерських виробів (торти, тістечка, цукерки): навч. посібник. К.: Каравела, 2021. 168 с.
5. Дорохович А.М., Кобилінська О.В., Мурзін А.В., Кияниця С.Г. Технологія пастили, зефіру та маршмелоу: Навч. посібник за редакцією Дорохович А.М. К.: Фірма «ІНКОС», 2019. 428 с
6. Павлов О.В. Збірник рецептур борошняних кондитерських і здобних булочних виробів. К.: Профкнига, 2023. 340 с.
7. Збірник рецептур національних страв та кулінарних виробів ресторанного господарства / Шалимінов О., Дченко Т., Кравченко Л.: К.: Арій, 2022. 992 с.
8. Ростовський В.С. Збірник рецептур: навч. посібник. К.: Центр учбової літератури, 2022. 324 с.

*допоміжна*

9. Мартиновська О. Велика кулінарна книга. Перша частина. Київ, 2023. 391с.
10. Зінько Г. Солодке печиво львівських господинь. Львів: Свічадо, 2020. 248 с.