



СИЛАБУС ДИСЦИПЛІНИ «КОНДИТЕРСЬКЕ І ПЕКАРСЬКЕ МИСТЕЦТВО»

Ступінь вищої освіти - Бакалавр
Спеціальність 241 «Готельно-ресторанна справа»
Освітня програма «Готельно-ресторанний бізнес»
Рік навчання 3, семестр 6
Форма навчання денна
Кількість кредитів ЄКТС 5
Мова викладання українська

Лектор дисципліни

к.т.н., доцент Ткаченко Любов Володимирівна

Контактна інформація
лектора (e-mail)
Сторінка дисципліни в eLearn

доцент кафедри готельно-ресторанної справи та туризму
lubashev28@gmail.com, l.tkachenko@nubip.edu.ua
<https://elearn.nubip.edu.ua/course/view.php>

ОПИС ДИСЦИПЛІНИ

Дисципліна «Кондитерське і пекарське мистецтво» є однією із дисциплін вибіркової компоненти освітньої програми підготовки бакалаврів ісприяє задоволенню освітніх інтересів майбутніх фахівців й розвитку компетенцій, що полягають у засвоєнні знань пов'язаних із виробництвом кондитерських та хлібобулочних виробів, удосконаленням існуючих та розробленням нових, більш ефективних технологічних процесів, організації технологічного процесу виготовлення кондитерської і пекарської продукції та здійсненням оцінки її якості. Слухачі дисципліни повинні навчитися активно використовувати знання при розробленні або удосконаленні технології харчових продуктів підвищеної харчової цінності з врахуванням світових тенденцій розвитку галузі, планувати та виконувати наукові розробки з вдосконаленням та розробленням нових технологій продукції ресторанного господарства, проводити пошук та обробку науково-технічної інформації з різних джерел та застосовувати її на практиці. Навчальна дисципліна спрямована на формування різнобічно розвинутої особистості, здатної практично використовувати весь спектр набутих знань та умінь для досягнення успіху в конкурентному середовищі готельно-ресторанного господарства.

СТРУКТУРА ДИЦИПЛІНИ

Тема	Години (лекції/лабораторні, практичні, семінарські)	Результати навчання	Завдання	Оцінювання
3 курс,6 семестр				
Змістовий модуль 1.				
Тема 1. Загальна характеристика кондитерських виробів, принципи їх виробництва.	2/2	Знати загальну характеристику кондитерських виробів, принципи їх виробництва.	Виконання науково-дослідної роботи згідно рекомендованої тематики курсу, тестування (в.т.ч. velearn), опитування, дискусії	10
Тема2. Сировина. Характеристика, властивості, роль у формуванні якості.	2/2	Знати критерії оцінки та вміти оцінити якість основної та додаткової сировини з оляду використання для виробництва різних видів напівфабрикатів кондитерського виробництва.	Підготовка наукових повідомлень щодо особливостей сировини для кондитерського і пекарського виробництва. Тестування (в.т.ч. velearn), Опитування, дискусії Практичні завдання Виконання самостійної роботи (в.т.ч. velearn)	10
Тема3. Наукові основи тістоутворення.	2/2	Знати наукові основи тістоутворення та вміти використати на практиці знання щодо проходження біохімічних, колоїдних процесів під час виробництва різних видів тіста.	Виконання науково-дослідної роботи згідно тематики курсу. Опитування, дискусії Практичні завдання Виконання самостійної роботи (в.т.ч. velearn)	10
Тема4. Технологія напівфабрикатів з дріжджового	2/2	Знати особливості приготування тіста опарним і безопарним	Тестування (в.т.ч. velearn), Опитування, дискусії	10

тіста та виробів із дріжджового тіста.		способами та вміти використати на практиці знання щодо проходження біохімічних, колоїдних процесів під час виробництва дріжджового тіста.	Практичні завдання Виконання самостійної роботи (в.т.ч. velearn)	
Тема5. Технологія напівфабрикатів із бісквітного та пісочного тіста, їх використання.	2/2	Знати особливості приготування напівфабрикатів із бісквітного та пісочного тіста та вміти використати знання на практиці	Тестування (в.т.ч. velearn), Опитування, дискусії Практичні завдання Виконання самостійної роботи (в.т.ч. velearn)	10
Тема.6 Технологія напівфабрикатів із листового, заварного та білково-збивного тіста, їх використання.	4/4	Знати особливості приготування напівфабрикатів із листового, заварного та білково-збивного тіста та вміти використати знання на практиці	Опитування, дискусії Ситуаційні завдання Виконання самостійної роботи (в.т.ч. velearn)	16
Тема7. Технологія напівфабрикатів із пряничного тіста, їх використання. Кексові та крихтові напівфабрикати	2/2	Знати особливості приготування напівфабрикатів із пряничного тіста та вміти використати знання на практиці. Знати особливості приготування коксових і крихтових напівфабрикатів	Опитування, дискусії Практичні завдання Виконання самостійної роботи (в.т.ч. velearn)	14
Модульний контроль			Тестування (в.т.ч. velearn),	20
Разом за модулем 1	16/16			100
Змістовий модуль 2				
Тема8. Технології	4/4	Знати особливості	Виконання науково-дослідної	20

оздоблювальних напівфабрикатів, їх використання.		технології оздоблювальних напівфабрикатів (цукрових сиропів, глазури, помади, кремів, марципанів та їх використання.	роботи згідно рекомендованої тематики курсу, тестування (в.т.ч. веlearn), опитування, дискусії	
Тема 9. Технології виготовлення тортів, тістечок, рулетів, печива.	4/4	Знати особливості технології виготовлення тортів, тістечок, рулетів, печива з використанням різних видів оздоблювальних напівфабрикатів.	Підготовка наукових повідомлень щодо новітніх та відомих тортів, тістечок, рулетів, печива. тестування (в.т.ч. веlearn), опитування, дискусії	20
Тема10. Технологія кондитерських і хлібобулочних виробів спеціального призначення.	2/2	Знати технологічні особливості кондитерських і хлібобулочних виробів спеціального призначення залежно від складових компонентів. .	Підготовка наукових повідомлень щодо кондитерських і хлібобулочних виробів спеціального призначення	20
Тема11. Національні борошняні і кондитерські вироби.	2/2	Знати асортимент та особливості технології національних кондитерських виробів	Опитування, дискусії Практичні завдання Виконання самостійної роботи (в.т.ч. веlearn)	20
Модульний контроль				20
Разом за модулем 1	14/14			100
Всього за семестр	30/30			200
Екзамен				
Всього за курс	120 годин			

ТЕМАТИКА ІНДИВІДУАЛЬНИХ НАУКОВО-ДОСЛІДНИХ РОБІТ

1. Додаткова сировина для кондитерського та пекарського виробництва:

- 1.1. Розпушувачі
- 1.2. фрукти, ягоди
- 1.3. Горіхи
- 1.4. есенції та харчові кислоти
- 1.5. смакові й ароматичні речовини
2. Недоліки дріжджового тіста, їхні причини та способи усунення
3. Недоліки бісквітного тіста, їхні причини та способи усунення
4. Недоліки листкового тіста, їхні причини та способи усунення
5. Недоліки пісочного тіста, їхні причини та способи усунення
6. Недоліки білково-збивного тіста, їхні причини та способи усунення
7. Недоліки пряничного тіста, їхні причини та способи усунення
8. Недоліки заварного тіста, їхні причини та способи усунення
9. Види пряно-ароматичної сировини, яку використовують у виробництві кондитерських і хлібо-булочних виробів.
10. Новітні види оздоблюваних напівфабрикатів.

ПОЛІТИКА ОЦІНЮВАННЯ

Політика щодо дедлайнів та перескладання:	Роботи, які здаються із порушенням термінів без поважних причин, оцінюються на нижчу оцінку. Перескладання модулів відбувається із дозволу лектора за наявності поважних причин (наприклад, лікарняний).
Політика щодо академічної доброчесності:	Списування під час контрольних робіт та екзаменів заборонені (в т.ч. із використанням мобільних девайсів). Курсові роботи, реферати повинні мати коректні текстові посилання на використану літературу
Політика щодо відвідування:	Відвідування занять є обов'язковим. За об'єктивних причин (наприклад, хвороба, міжнародне стажування) навчання може відбуватись індивідуально (в он-лайн формі за погодженням із деканом факультету)

ШКАЛА ОЦІНЮВАННЯ ЗНАНЬ СТУДЕНТІВ

Рейтинг студента, бали	Оцінка національна за результати складання екзаменів заліків	
	екзаменів	заліків
90-100	відмінно	зараховано
74-89	добре	
60-73	задовільно	
0-59	незадовільно	не зараховано

