



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 4
Мова викладання українська
д.е.н., проф. Левицька І.В.

Лектор дисципліни

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

професор кафедри готельно-ресторанної справи та туризму
inna_levytska@uar.net
<https://elearn.nubip.edu.ua/course/view.php?id=4046#section-1>

ОПИС ДИСЦИПЛІНИ

Дисципліна «Кондитерське і пекарське мистецтво» є однією із дисциплін вибіркової компоненти освітньої програми підготовки бакалаврів і сприяє 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, організацією 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 розроблення 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
2 курс, 4 семестр				
Модуль 1. Устаткування готелів				
Тема 1. Загальна характеристика кондитерських виробів, принципи їх виробництва.	2/2	Вступ. Предмет дисципліни «Кондитерське і пекарське мистецтво». Значення борошняних кондитерських виробів у харчуванні. Поняття про технологічний процес виготовлення борошняних кондитерських і булочних виробів, їх класифікація. Технологічні принципи створення та виробництва кондитерської та пекарської продукції.	Опитування, тестування (в.т.ч. в elearn), дискусії, презентації	14
Тема 2. Сировина. Характеристика, властивості, роль у формуванні якості.	2/2	Поняття про якість харчових продуктів, сировини, що використовується для приготування борошняних кондитерських виробів. Борошно, крохмаль: виробництво, види та сорти, хімічний склад, харчова цінність, властивості, вимоги до якості, підготовка до використання. Цукор, мед, патока: хімічний склад, харчова цінність, властивості, вимоги до якості, підготовка до використання в кондитерському виробництві. Жири: види, класифікація, хімічний склад, харчова цінність, вимоги до якості, підготовка до використання. Молоко, молочні продукти: хімічний склад, харчова цінність, види, вимоги до якості, використання. Яйця: будова, хімічний склад, харчова цінність. Розпушувачі: види, характеристика, властивості, вимоги до якості, підготовка до використання. Допоміжна сировина для	Виконання ситуаційних та практичних завдань, тестування (в.т.ч. в elearn), Опитування, дискусії	14

		кондитерського виробництва.		
Тема 3. Наукові основи тістоутворення.	2/2	Класифікація тіста, їх коротка характеристика. Процеси, що відбуваються під час утворення тіста. Замішування та утворення тіста. Вплив основних технологічних параметрів замішування на процес тістоутворення. Структура тіста. Роль складових частин пшеничного борошна в утворенні тіста. Вплив компонентів рецептури на процес тістоутворення. Вплив вологості борошна та якості клейковини на вихід і якість готових виробів. Способи розпушування тіста.	Виконання ситуаційних та практичних завдань, тестування (в.т.ч. в elearn), Опитування, дискусії	14
Тема 4. Технологія виробів із дріжджового тіста.	2/2	Характеристика способів приготування дріжджового тіста. Процеси, що відбуваються під час дозрівання дріжджового тіста. Молочнокисле бродіння. Колоїдні та фізико-хімічні процеси під час дозрівання тіста. Механічна і теплова обробка тіста. Мікробіологічні, біохімічні і фізико-хімічні процеси під час випікання тістових заготовок. Види виробів із дріжджового тіста. Технологія дріжджового листового тіста. Пироги з дріжджового тіста. Борошняні та кулінарні дріжджові вироби. Особливості технології виготовлення піци.	Тестування (в.т.ч. в elearn), Опитування, дискусії Практичні завдання Виконання самостійної роботи (в.т.ч. в elearn)	14
Тема 5. Технологія напівфабрикатів із бісквітного та пісочного тіста, їх використання	2/2	Способи приготування бісквітного напівфабрикату. Стадії приготування бісквітного напівфабрикату. Терміни та умови зберігання виробів з бісквітного тіста. Класифікація пісочного тіста та виробів з нього за сукупними ознаками, шляхи формування. Загальна принципова схема технологічного процесу виробництва пісочного тіста та виробів з нього. Особливості приготування пісочно-відсадного та пісочно-виємного печива.	Тестування (в.т.ч. в elearn), Опитування, дискусії Практичні завдання Виконання самостійної роботи (в.т.ч. в elearn)	14

Тема .6 Технологія напівфабрикатів із листокового, заварного та білково- збивного тіста, їх використання.	2/2	Класифікація листового тіста та виробів з нього за сукупними ознаками, шляхи формування. Загальна принципова схема технологічного процесу виробництва листового тіста та виробів з нього, механізм утворення тіста, роль рецептурних компонентів у формуванні якості готових виробів. Особливості приготування листового тіста прискореним способом. Загальна принципова схема технологічного процесу виробництва пряничного тіста та виробів з нього. Механізм утворення тіста, роль рецептурних компонентів у формуванні якості готових виробів. Характеристика процесу термообробки напівфабрикатів.	Тестування (в.т.ч. в elearn), Опитування, практичні завдання, самостійна робота (в.т.ч. в elearn)	14
Тема 7. Технологія напівфабрикатів із пряничного тіста, їх використання. Кексові та крихтові напівфабрикати	2/2	Загальна принципова схема технологічного процесу виробництва заварного тіста. Загальна принципова схема технологічного процесу виробництва білково-збивного тіста та виробів з нього. Характеристика процесу термообробки напівфабрикатів. Технологічний процес виробництва мигдального тіста та виробів з нього. Технологічний процес виробництва цукрових, медових і сметанних напівфабрикатів та виробів з них, механізм утворення тіста, роль рецептурних компонентів у формуванні якості готових виробів.		16
<i>Разом за модулем I</i>	<i>14/14</i>			<i>100</i>
Модуль 2				
Тема 8. Технології оздоблювальних напівфабрикатів, їх використання.	4/4	Класифікація та асортимент оздоблювальних напівфабрикатів. Технологічний процес виготовлення масляних кремів, їх рецептури. Особливості технологічного процесу виготовлення заварного крему.	Тестування та індивід. завдання опитування, практичні	26

		<p>Технологія вершкових та сметанних кремів.</p> <p>Цукристі напівфабрикати: помадки, карамельна маса, сиропи, грильяж, мастики, глазури, лаки, кендир, паленка.</p> <p>Особливості рецептур оздоблювальних напівфабрикатів, їх використання, терміни та умови зберігання.</p>		
<p>Тема 9.</p> <p>Технології виготовлення тортів, тістечок, рулетів, печива.</p>	4/4	<p>Технологія приготування бісквітних тортів: з масляним кремом, суфле, білковим кремом; бісквітно-фруктові торти.</p> <p>Технологія приготування пісочних тортів, особливості приготування, відмінність від бісквітних тортів. Технологія приготування білкових, білково-горіхових тортів; Технологія приготування листових тортів.</p> <p>Технологія приготування тортів з масляним кремом, фруктовим тощо. Технологія приготування печива. Кремові, фруктові начинки тощо. Нормативні документи, що використовуються при виготовленні борошняних кондитерських та булочних виробів.</p>	<p>Тестування (в.т.ч. в elearn),</p> <p>Опитування, дискусії</p> <p>Ситуаційні завдання, практичні завдання</p> <p>Виконання самостійної роботи (в.т.ч. в elearn)</p>	26
<p>Тема 10.</p> <p>Технологія кондитерських і хлібобулочних виробів спеціального призначення.</p>	2/2	<p>Теорія здорового харчування. Функціональні продукти. Есенціальні речовини. Етапи створення збагачених продуктів. Шляхи збагачення борошняних кондитерських і булочних виробів вітамінами і мінералами, ПНЖК, незамінними амінокислотами. Застосування пробіотиків та пребіотиків.</p> <p>Асортимент кондитерських і хлібобулочних виробів спеціального призначення. Вироби для діабетиків.</p>	<p>Тестування (в.т.ч. в elearn),</p> <p>Опитування, дискусії</p> <p>Ситуаційні завдання, практичні завдання</p> <p>Виконання самостійної роботи (в.т.ч. в elearn)</p>	11
<p>Тема 11.</p> <p>Національні борошняні кондитерські вироби.</p>	2/2	<p>Особливості технологій випічки та борошняних страв української кухні. Технологія виготовлення шуликів, короваю, присканців та ін. Відмінні особливості європейських кондитерських</p>	<p>Тестування (в.т.ч. в elearn),</p> <p>Опитування, дискусії</p>	11

		виробів. Віденські кондитерські традиції, їх вплив на кондитерію європейських народів. Технології виготовлення австрійських тортів. Східні солодощі. Технологія виготовлення самси, лавашу, лагману. Технологія виготовлення кураб'є, шакер-чуреку, шахер-лукуму, різних видів пахлави тощо.	Ситуаційні завдання, практичні завдання Виконання самостійної роботи (в.т.ч. в elearn)	
Тема 12. Особливості розрахунку рецептур, контроль та управління якістю кондитерських виробів.	4/4	Поняття рецептури та її складових. Порядок складання рецептури. Перерахування рецептури на певну кількість виробів. Вплив вологості сировини на розрахунок рецептури. Розрахунок кількості води на заміс тіста. Перерахування рецептур з врахуванням взаємозамінності сировини. Види контролю на виробництві. Вхідний та операційний контроль. Організація роботи лабораторії. Управління якістю продукції. Система НАССР: її мета, принципи, план. Біологічні, хімічні і фізичні ризики.	Тестування (в.т.ч. в elearn), Опитування, дискусії Ситуаційні завдання, практичні завдання Виконання самостійної роботи (в.т.ч. в elearn)	26
<i>Разом за модулем 2</i>	<i>16/16</i>			<i>100</i>
Разом за семестр	30/30			70
Екзамен				30
Всього за курс				100

ПОЛІТИКА ОЦІНЮВАННЯ

<i>Політика щодо дедлайнів та перескладання:</i>	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).
<i>Політика щодо академічної доброчесності:</i>	Списування під час контрольних робіт та екзаменів заборонені (в т.ч. із використанням мобільних девайсів). Самостійні роботи, реферати повинні мати коректні текстові посилання на використану літературу
<i>Політика щодо відвідування:</i>	Відвідування занять є обов'язковим. За об'єктивних причин (наприклад, хвороба, міжнародне стажування тощо) 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