



СИЛАБУС ДИСЦИПЛІНИ

«Кондитерське та 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

Лектор курсу
Контактна інформація
лектора (e-mail)
Сторінка курсу в eLearn

Сердюк Марина Єгорівна
професор кафедри готельно-ресторанної справи та туризму
maryna.serdiuk@nubip.edu.ua
<https://elearn.nubip.edu.ua/course/view.php>

ОПИС ДИСЦИПЛІНИ

(до 1000 друкованих знаків)

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 технологій 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

КОМПЕТЕНТНОСТІ ОП

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.

СТРУКТУРА КУРСУ

Тема	Години (лекції/лабораторні, практичні, семінарські)	Результати навчання	Завдання	Оцінювання
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	4
Тема 2. Сировина. Характеристика, властивості, роль у формуванні якості.	2/2	Знати критерії оцінки та вміти оцінити якість	Підготовка наукових повідомлень щодо особливостей	4

		основної та додаткової сировини з оляду використання для виробництва різних видів напівфабрикатів кондитерського виробництва.	сировини для кондитерського і пекарського виробництва. Тестування (в.т.ч. веlearn), Опитування, дискусії Практичні завдання Виконання самостійної роботи	
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. веlearn)	4
Тема4. Технологія напівфабрикатів з дріжджового тіста та виробів із дріжджового тіста.	2/2	Знати особливості приготування тіста опарним і безопарним способами та вміти використати на практиці знання щодо проходження біохімічних , колоїдних процесів під час виробництва дріжджового тіста	Тестування (в.т.ч. веlearn), Опитування, дискусії Практичні завдання Виконання самостійної роботи (в.т.ч. веlearn)	4
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. веlearn), Опитування, дискусії Практичні завдання Виконання самостійної роботи (в.т.ч.веlearn)	4
Тема.6 Технологія напівфабрикатів із листкового, заварного та білково-збивного тіста, їх використання.	2/2	Знати особливості приготування напівфабрикатів із листкового, заварного та білково-збивного тіста та вміти використати знання на практиці	Опитування, дискусії Ситуаційні завдання Виконання самостійної роботи (в.т.ч.веlearn)	5
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	Опитування, дискусії Практичні завдання Виконання самостійної роботи (в.т.ч. веlearn)	5

		приготування кокових і крихтових напівфабрикатів		
Разом за змістовим модулем 1	14/14			30
Змістовий модуль 2.				
Тема8. Технології оздоблювальних напівфабрикатів, їх використання.	4/4	Знати особливості технології оздоблювальних напівфабрикатів (цукрових сиропів, глазурі, помади, кремів, марципанів) та їх використання.	Виконання науково- дослідної роботи згідно рекомендованої тематики курсу, тестування (в.т.ч. velearn), опитування, дискусії	10
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. velearn), опитування, дискусії	10
Тема10. Технологія кондитерських і хлібобулочних виробів спеціального призначення.	4/4	Знати технологічні особливості кондитерських і хлібобулочних виробів спеціального призначення залежно від складових компонентів. .	Підготовка наукових повідомлень щодо кондитерських і хлібобулочних виробів спеціального призначення	10
Тема11. Національні борошняні і кондитерські вироби.	4/4	Знати асортимент та особливості технології національних кондитерських виробів	Опитування, дискусії Практичні завдання Виконання самостійної роботи (в.т.ч. velearn)	10
Разом за змістовим модулем 3	16/16			40
Всього за семестр	30/30			70
Екзамен				30
Всього за курс	150 годин			

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).
Політика щодо академічної доброчесності:	Списування під час контрольних робіт та екзаменів заборонені (в т.ч. із використанням мобільних девайсів). Індивідуальні творчі завдання, презентації, реферативні повідомлення повинні мати коректні текстові посилання на використану літературу та джерела.
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 СТУДЕНТІВ

Рейтинг здобувача вищої освіти, 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

РЕКОМЕНДОВАНІ ДЖЕРЕЛА ІНФОРМАЦІЇ

Основна

1. Технологія борошняних кондитерських і хлібобулочних виробів / за заг.ред. Лисюк Г.М.: навч.посібник. К.: Університетська книга, 2023. 466 с.
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 маршмелу: 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.