



СИЛАБУС **НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ** **«КОНДИТЕРСЬКЕ ТА ПЕКАРСЬКЕ** **МИСТЕЦТВО»**

Рівень вищої освіти: перший (бакалаврський)

Спеціальність: 181 Харчові технології

Рік навчання: 3-й семестр 5-й

Кількість кредитів ECTS: 5 кредитів

Назва кафедри: кафедра біоінженерії, біо- та харчових технологій

Мова викладання: українська

Лектор курсу

к.с.-г.н., доцент Овсієнко Світлана Миколаївна

**Контактна інформація
лектора (e-mail)**

son@vsau.vin.ua

ОПИС НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ

Навчальна дисципліна «Кондитерське та пекарське мистецтво» є вибірковою компонентою ОПП.

Загальний обсяг дисципліни 150 год.: лекції – 26 год.; практичні заняття – 24 год., самостійна робота – 100 год.

Формат проведення: лекції, практичні заняття, консультації. Підсумковий контроль – залік.

Основні положення навчальної дисципліни можуть застосовуватися при проходженні практики, подальшому навчанні на магістерському рівні вищої освіти та фаховій діяльності.

Призначення навчальної дисципліни

Освітня компонента «Кондитерське та пекарське мистецтво» спрямована на формування у висококваліфікованих фахівців 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.

Освітня компонента «Кондитерське та пекарське мистецтво» формує уміння, навички та компетенції, необхідні для фахівця з харчових технологій

Мета вивчення навчальної дисципліни

Мета вивчення навчальної дисципліни – дати здобувачам систему теоретичних знань і практичних навичок з технології виробів і напівфабрикатів з різних видів тіста, оздоблювальних напівфабрикатів, національних борошняних і кондитерських виробів.

Завдання вивчення дисципліни

Основними завданнями вивчення дисципліни «Кондитерське та пекарське мистецтво» є формування у здобувача компетентностей, що дозволяють зрозуміти наукові основи тістоутворення, використовувати на практиці знання щодо проходження біохімічних, колоїдних процесів під час виробництва різних видів тіста, оцінювати якість кондитерської та пекарської продукції.

ПЕРЕЛІК КОМПЕТЕНТНОСТЕЙ, ЯКИХ НАБУВАЄ ЗДОБУВАЧ ПРИ ВИВЧЕННІ ДИСЦИПЛІНИ ВІДПОВІДНО ДО ОСВІТНЬОЇ ПРОГРАМИ

У результаті вивчення навчальної дисципліни здобувач повинен сформувати такі програмні компетентності:

інтегральна компетентність (ІК):

Здатність розв'язувати складні спеціалізовані задачі та практичні проблеми технічного і технологічного характеру, що характеризуються комплексністю та невизначеністю умов у виробничих умовах підприємств харчової промисловості та ресторанного господарства та у процесі навчання, що передбачає застосування теоретичних основ та методів харчових технологій.

загальні компетентності (ЗК):

ЗК01. Знання і розуміння предметної області та професійної діяльності.

ЗК02. Здатність вчитися і оволодівати сучасними знаннями.

спеціальні (фахові, предметні) компетентності (СК):

СК01. Здатність впроваджувати у виробництво технології харчових продуктів на основі розуміння сутності перетворень основних компонентів продовольчої сировини впродовж технологічного процесу.

СК03. Здатність організовувати та проводити контроль якості і безпечності сировини, напівфабрикатів та харчових продуктів із застосуванням сучасних методів.

ПРОГРАМНІ РЕЗУЛЬТАТИ НАВЧАННЯ ВІДПОВІДНО ДО ОСВІТНЬОЇ ПРОГРАМИ

ПР05. Знати наукові основи технологічних процесів харчових виробництв та закономірності фізико-хімічних, біохімічних і мікробіологічних перетворень основних компонентів продовольчої сировини під час технологічного перероблення.

ПР07. Організовувати, контролювати та управляти технологічними процесами переробки продовольчої сировини у харчові продукти, у тому числі із застосуванням технічних засобів автоматизації і систем керування.

Вивчення даної дисципліни формує у здобувачів освіти соціальні навички (softs kills): комунікативність (реалізується через: метод роботи в парах та групах, метод самопрезентації, робота з інформаційними джерелами), робота в команді (реалізується через: метод роботи в парах та групах),

лідерські навички (реалізується через: робота в групах, метод самопрезентації).

ПЛАН ВИВЧЕННЯ НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ

№ з/п	Назви теми	Форми організації навчання та кількість годин		Самостійна робота, кількість годин
		лекційні заняття	практичні заняття	
1	Тема 1. Загальна характеристика кондитерських виробів, принципи їх виробництва.	2	-	5
2	Тема 2. Сировина. Характеристика, властивості, роль у формуванні якості	2	2	7
3	Тема 3. Наукові основи тістоутворення.	2	2	7
4	Тема 4. Технологія напівфабрикатів з дріжджового тіста та виробів із дріжджового тіста.	2	2	6
5	Тема 5. Технологія напівфабрикатів із бісквітного та пісочного тіста, їх використання	2	2	7
6	Тема 6. Технологія напівфабрикатів із листового, заварного та білково-збивного тіста, їх використання	2	2	7
7	Тема 7. Технологія напівфабрикатів із пряничного тіста, їх використання.	2	2	8
8	Тема 8. Технологія кексових та крихтових напівфабрикатів	2	2	9
9	Тема 9. Технології оздоблювальних напівфабрикатів, їх використання.	2	2	8
10	Тема 10. Технології виготовлення тортів, тістечок, рулетів, печива.	2	2	10
11	Тема 11. Технологія напівфабрикатів для оздоблення тістечок і тортів.	2	2	9
12	Тема 12. Технологія кондитерських і хлібобулочних виробів спеціального призначення	2	2	9
13	Тема 13. Національні борошняні і кондитерські вироби.	2	2	8
Разом		26	24	100

Самостійна робота здобувача вищої освіти

Самостійна робота здобувача є основним засобом оволодіння навчальним матеріалом у вільний від обов'язкових занять час.

Самостійна робота здобувача організовується шляхом видачі індивідуального переліку питань і практичних завдань з кожної теми, які не виносяться на аудиторне опрацювання та виконання індивідуального творчого завдання (презентації, реферату).

Самостійна робота здобувача є одним із способів активного, цілеспрямованого набуття нових для нього знань та умінь. Вона є основою

його підготовки як фахівця, забезпечує набуття ним прийомів пізнавальної діяльності, інтерес до творчої роботи, здатність вирішувати наукові та практичні завдання.

Виконання здобувачем самостійної роботи передбачає, за необхідності, отримання консультацій або допомоги відповідного фахівця. Навчальний матеріал навчальної дисципліни, передбачений робочою програмою для засвоєння здобувачем у процесі самостійної роботи, виноситься на поточний і підсумковий контроль поряд з навчальним матеріалом, який опрацьовувався під час аудиторних занять. Організація самостійної роботи здобувачів передбачає: планування обсягу, змісту, завдань, форм і методів контролю самостійної роботи, розробку навчально-методичного забезпечення; виконання здобувачем запланованої самостійної роботи; контроль та оцінювання результатів, їх систематизацію, оцінювання ефективності виконання здобувачем самостійної роботи.

Види самостійної роботи

№ з/п	Вид самостійної роботи	Години	Терміни виконання	Форма та метод контролю
1	Опрацювання питань, що виносяться на самостійне вивчення	30	Протягом вивчення дисципліни	Усне та письмове опитування
2	Підготовка до лекційних та практичних занять	25	щотижнево	Усне та письмове опитування
3	Підготовка індивідуальних питань з тематики дисципліни	15	щотижнево	Усне та письмове опитування
4	Індивідуальні творчі завдання (виконання презентації за заданою проблемною тематикою)	15	1 раз на семестр	Обговорення, виступ з презентацією, усний захист
5	Підготовка до тестування	15	2 рази на семестр	Тестування
Разом		100		

Індивідуальні завдання здобувач виконує самостійно під керівництвом викладача згідно з індивідуальним навчальним планом.

У випадку реалізації індивідуальної освітньої траєкторії здобувача заняття можуть проводитись за індивідуальним графіком.

РЕКОМЕНДОВАНІ ДЖЕРЕЛА ІНФОРМАЦІЇ

Основні

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. Книга 1. Технологія виробництва хлібобулочних виробів: підручник. Х.: Світ книг, 2019. 376 с.
3. Новікова О.В. Технологія виробництва хлібобулочних і борошняних

кондитерських виробів. Книга 2. Технологія виробництва борошняних кондитерських виробів: підручник. Х.: Світ книг, 2019. 398 с.

4. Оболкіна В. І., Дудко С. Д., Сидорченко Є.Б., Кожанов Ю.Г. Борошняні кондитерські вироби: технологія та устаткування: посібник. К.: Інкос, 2021. 350 с.

5. Самохвалова О.В. Харчові технології. Технології хліба, кондитерських, макаронних виробів та харчоконцентратів: навч. посібн. Х.: Видавництво «Харків», 2019. 284 с.

6. Лебединець В., Сирохман І. Асортимент та якість кондитерських виробів. К.: Центр навчальної літератури, 2020. 634 с.

7. Максимець О.Б., Максимець В.Л. Технологія кондитерських виробів (торти, тістечка, цукерки): навч. посібник. К.: Каравела, 2021. 168 с.

8. 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

Додаткові

1. Павлов О.В. Збірник рецептур борошняних кондитерських і здобних булочних виробів. К.: Профкнига, 2023. 340 с.

2. Шалимінов О., Дяченко Т., Кравченко Л. Збірник рецептур національних страв та кулінарних виробів ресторанного господарства. К.: Арій, 2022. 992 с.

3. Ростовський В.С. Збірник рецептур: навч. посібник. К.: Центр учбової літератури, 2022. 324 с.

4. Дорохович А. М., Ковбаса В. М., Дорохович В. В. Технологія та лабораторний практикум кондитерських виробів і харчових концентратів: навч. посіб. К.: Інкос, 2015. 632 с.

5. Макарова О., Иоргачова К., Гордиенко Л. Технологія кондитерського виробництва: навч. посіб. Одеса: ОНАХТ, 2011. 208 с.

6. Олейник С., Самохвалова О., Кучер С. Технологія борошняних кондитерських виробів: навч. посіб. ФОП Бровін О.П., 2017. 572 с.

7. Ростовський В. Технологія виробництва борошняних кондитерських виробів. Абетка кондитерського мистецтва: навч. посіб. Київ: Видавництво «Кондор», 2018. 497 с.

8. Самохвалова О. В., Кучерук З. І., Олійник С. Г. Харчові технології. Технології хліба, кондитерських, макаронних виробів та харчоконцентратів: навч. посібник. Х.: ФОП Бровін О.П., 2019. 284 с.

Інформаційні ресурси

1. Офіційний сайт журналу «Ukrainian Food Journal» <https://ufj.nuft.edu.ua/index.html>

2. Офіційний сайт журналу журнал «Харчова наука і технологія» <https://fst.ontu.edu.ua/uk/site/page/journal>

3. Офіційний сайт журналу «Тваринництво та технології харчових продуктів» <https://animalscience.com.ua/uk>

4. Офіційний сайт журналу «Здоров'я людини і нації»
<https://www.humanhealth.nubip.edu.ua/index.php/hnh>
5. Офіційний сайт Східноєвропейського журналу передових технологій
<https://jet.com.ua/en/aboutus>
6. Офіційний сайт журналу «Продовольчі ресурси»
<https://iprjournal.kyiv.ua/index.php/pr/issue/view/28>
7. Офіційний сайт журналу «Науковий Вісник Львівського національного університету ветеринарної медицини та біотехнологій. Серія: Харчові технології»
<https://nvlvet.com.ua/>
8. Офіційний сайт журналу «Таврійський науковий вісник. Серія: Технічні науки»
<https://journals.ksauniv.ks.ua/index.php/tech>
9. Офіційний сайт журналу «Наукові праці НУХТ»
<https://sites.google.com/nuft.edu.ua/swnuft>

СИСТЕМА ОЦІНЮВАННЯ ТА ВИМОГИ ДО КОНТРОЛЮ ЗНАНЬ ЗДОБУВАЧІВ ВИЩОЇ ОСВІТИ

У кінці семестру, здобувач вищої освіти може набрати до 60% підсумкової оцінки за виконання всіх видів робіт, що виконуються протягом семестру, до 10% за показники наукової, інноваційної, навчальної, виховної роботи та студентської активності і до 30% підсумкової оцінки – за результатами підсумкового контролю.

Розподіл балів за видами навчальної діяльності

№ за/п	Вид навчальної діяльності	Бали
1	Участь у дискусіях на лекційних заняттях	7
2	Участь у роботі на практичних заняттях	6
3	Виконання самостійної роботи	7
4	Виконання контрольної роботи	4
5	Індивідуальне завдання	6
	Всього за атестацію 1	30
6	Участь у дискусіях на лекційних заняттях	6
7	Участь у роботі на практичних заняттях	6
8	Виконання самостійної роботи (індивідуального творчого завдання тощо)	12
9	Виконання контрольної роботи	6
	Всього за атестацію 2	30
10	Показники наукової, інноваційної, навчальної, виховної роботи та студентської активності	10
11	Підсумкове тестування (залік)	30
	Разом	100

Якщо здобувач упродовж семестру за підсумками контрольних заходів набрав (отримав) менше половини максимальної оцінки з навчальної дисципліни (менше 35 балів), то він не допускається до заліку. Крім того, обов'язковим при мінімальній кількості балів за підсумками контрольних заходів є виконання індивідуальної творчої роботи (презентації).

Під час виконання навчальних завдань, завдань контрольних заходів

недопустимо порушення академічної доброчесності. Презентації та виступи мають бути авторськими та оригінальними, інформація про результати власної навчальної (наукової, творчої) діяльності – достовірною; у разі використання ідей, розробок, тверджень, відомостей мають бути посилання на джерела інформації з дотриманням норм законодавства про авторське право і суміжні права.

Програма навчальної дисципліни передбачає врахування результатів неформальної та інформальної освіти при наявності підтверджуючих документів як окремі кредити вивчення навчальних дисциплін.

Відповідність шкали оцінок якості засвоєння навчального матеріалу

Сума балів за всі види навчальної діяльності	Оцінка ECTS	Оцінка за національною шкалою для заліку
90-100	A	зараховано
82-89	B	зараховано
75-81	C	
66-74	D	зараховано
60-65	E	
35-59	FX	не зараховано з можливістю повторного складання
0-34	F	не зараховано з обов'язковим повторним вивченням дисципліни