

СИЛАБУС навчальної дисципліни «КОНДИТЕРСЬКЕ ТА ПЕКАРСЬКЕ МИСТЕЦТВО»

Рівень вищої освіти	Перший (бакалаврський) рівень
Код і найменування спеціальності, тип і назва освітньої програми	181 Харчові технології ОПП Харчові технології
Статус навчальної дисципліни	Вибіркова фахова навчальна дисципліна
Курс, семестр	Курс - 4, семестр – 8.
Трудовісність	Загальна кількість годин – 120. Кількість кредитів - 4,0.
Мова(и) викладання	Державна
ННІ / факультет, кафедра	Факультет технологій тваринництва та продовольства, кафедра харчових технологій
Контактні дані розробника(ів)	викладач: Шелудько Вікторія, к.т.н., доцент контакти: ауд. 504 (навчальний корпус № 5К) e-mail: viktoriiia.sheludko@pdau.edu.ua сторінка викладача: https://www.pdau.edu.ua/people/sheludko-viktoriyamykolayivna
Мета вивчення навчальної дисципліни	Формування у здобувачів освіти теоретичних знань і практичних умінь з технології приготування хлібобулочних та кондитерських виробів, оволодіння сучасними методами організації виробництва, оформлення та подачі продукції, а також розвиток професійної майстерності, творчого підходу та дотримання стандартів якості й безпечності харчових продуктів.
Компетентності	загальні: ЗК 1. Знання і розуміння предметної області та професійної діяльності. ЗК 2. Здатність вчитися і оволодівати сучасними знаннями. ЗК 6. Здатність працювати в команді. спеціальні (фахові): СК 5. Здатність розробляти нові та удосконалювати існуючі харчові технології з врахуванням принципів раціонального харчування, ресурсозаощадження та інтенсифікації технологічних процесів.
Результати навчання	<u>Програмні результати навчання / Результати навчання:</u> ПРН 1. Знати і розуміти основні концепції, теоретичні та практичні проблеми в галузі харчових технологій.
Методи навчання	Словесні методи: лекція, пояснення; Практичні методи: лабораторні роботи; Комп'ютерні, мультимедійні методи: використання мультимедійних презентацій; Методи письмового контролю: самостійна робота

Програма навчальної дисципліни	Тема 1. Історія та розвиток кондитерського та пекарського мистецтва – від класичних традицій до сучасних технологій. Тема 2. Сировинна база та її роль у якості кондитерських виробів – борошно, цукор, яйця, шоколад, молочні та рослинні жири. Тема 3. Загусники, стабілізатори їх властивості та дія на продукт. Тема 4. Основи бродіння та тістоприготування – дріжджові, здобні та листові тістові вироби. Тема 5. Креми, начинки та глазури – види, приготування та застосування у виробництві тортів, тістечок і десертів. Тема 6. Технологія випікання та охолодження виробів – принципи рівномірного пропікання, контроль температури та вологості. Тема 7. Формування та оздоблення виробів – техніки декору, роботи з шоколадом, мастикою та кремом. Тема 8. Харчова безпека та санітарні вимоги у кондитерському виробництві – контроль сировини, технологічних процесів і готової продукції.
Стратегія оцінювання результатів навчання	Форми поточного контролю знань: <i>конспект лекції</i> (денна форма – 16 балів); <i>виконання вправ на лабораторних заняттях</i> (денна форма – 36 балів); <i>виконання завдань самостійної роботи</i> (денна форма – 48 балів) Форма семестрового контролю: залік.
Політика навчальної дисципліни	- Політика щодо термінів виконання та перескладання: усі завдання, передбачені програмою, мають бути виконані у встановлений термін. Завдання, які здаються із порушенням термінів без поважних причин, оцінюються на нижчу оцінку (75 % від можливої максимальної кількості балів за вид діяльності). - Політика щодо академічної доброчесності: списування під час виконання робіт заборонено (в т. ч. із використанням мобільних девайсів). Мобільні пристрої дозволяється використовувати під час розрахунків на практичних заняттях (програми КАЛЬКУЛЯТОР). Документи стосовно академічної доброчесності наведені на сторінці АКАДЕМІЧНА ДОБРОЧЕСНІСТЬ ПДАУ: https://www.pdaa.edu.ua/content/akademichna-dobrochesnist. - Політика щодо відвідування: відвідування занять є обов'язковим: при наявності індивідуального графіку співпраця здобувача та викладача відбуваються згідно даного графіка. - Є можливість опанування даної навчальної дисципліни за програмами академічної мобільності (внутрішньої / міжнародної) за наявними укладеними угодами (договорами) між Університетом та закладом-партнером та / або індивідуальними запрошеннями. - На здобувачів вищої освіти поширюється право про визнання результатів навчання, набутих у неформальній та інформальній освіті перед опануванням даної освітньої компоненти. Набуття відповідних результатів навчання можливе після успішного опанування курсів (з документальним підтвердженням) на різноманітних навчальних платформах, зокрема: Prometheus, Coursera тощо.
Передумови для вивчення навчальної дисципліни (за потреби)	Базові знання з хімії та дисципліни Теоретичні основи харчових виробництв
Додаткові матеріали для представлення навчальної дисципліни (за потреби)	Презентації, відеоролики
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. Лебединець В., Сирохман І. Асортимент та якість кондитерських виробів. Київ: Центр навчальної літератури, 2020. 634 с.

	3. Максимець О.Б., Максимець В.Л. Технологія кондитерських виробів (торти, тістечка, цукерки): навч. посібник. Київ: Каравела, 2021. 168 с. 4. Павлов О.В. Збірник рецептур борошняних кондитерських і здобних булочних виробів. К.: Профкнига, 2023. 340 с. 5. Дишкантюк О.В. Кондитерське та пекарське мистецтво: навчальний посібник. Одеса, МГУ, 2024. 95 с. Допоміжні 1. Новікова О.В. Політика М.В. Малювання та ліплення для кондитерів: Підручник. Харків: Світ Книг, 2018. 206 с. 2. Ростовський В.С. Кукуєва О.М. Технологія виробництва борошняних кондитерських виробів: Навчальний посібник Київ: КондорВидавництво, 2018. 497 с. 3. Технологія продукції ресторанного господарства: навч.-наочний посібник / В. Ф. Доценко; Національний університет харчових технологій. Київ : Кондор, 2019. 292 с.
Рік введення	2024