

СИЛАБУС навчальної дисципліни «КОНДИТЕРСЬКЕ ТА ПЕКАРСЬКЕ МИСТЕЦТВО»

ЗАГАЛЬНА ІНФОРМАЦІЯ ПРО НАВЧАЛЬНУ ДИСЦИПЛІНУ

Рівень вищої освіти	Перший (бакалаврський)
Код і найменування спеціальності	181 Харчові технології
Тип і назва освітньої програми	ОПП Харчові технології
Курс, семестр	Курс - 4; семестр – 8
Обсяг і форма семестрового контролю з навчальної дисципліни	Кількість кредитів ЄКТС – 4 Загальна кількість годин – 120, із яких: лекцій – 16 год., лабораторних занять – 24 год. Форма семестрового контролю - залік
Мова(и) викладання	Державна
Навчально-науковий інститут / факультет, кафедра	Факультет технологій тваринництва та продовольства, кафедра харчових технологій
Контактні дані розробника(ів)	Викладач: Юлія ЛЕВЧЕНКО , к.т.н., доцент Контакти: ауд. 309 (навчальний корпус №3), e-mail: yuliia.levchenko@pdau.edu.ua , Сторінка викладача: https://www.pdau.edu.ua/people/levchenko-yuliya-viktorivna Викладач: Роман КУЗНІЦОВ асистент кафедри харчових технологій. e-mail: roman.kuznietsov@pdau.edu.ua Сторінка викладача: https://www.pdau.edu.ua/people/kuznyecov-roman-volodymyrovych

МІСЦЕ НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ В ОСВІТНІЙ ПРОГРАМІ

Статус навчальної дисципліни	Вибіркова фахова навчальна дисципліна
Передумови для вивчення навчальної дисципліни	Технологія цукру та кондитерських виробів, Технологія хліба, макаронних виробів та харчоконцентратів
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, предметні): СК 5. Здатність розробляти нові та удосконалювати існуючі харчові технології з врахуванням принципів раціонального харчування, ресурсозаощадження та інтенсифікації технологічних процесів.
Програмні результати навчання	ПРН 1. Знати і розуміти основні концепції, теоретичні та практичні проблеми в галузі харчових технологій.

РОЛЬ НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ У ФОРМУВАННІ СОЦІАЛЬНИХ НАВИЧОК (SOFT SKILLS)

Освітній компонент «Кондитерське та пекарське мистецтво» забезпечує формування ключових соціальних навичок (soft skills), зокрема командної роботи, ефективної професійної комунікації, тайм-менеджменту, відповідальності та здатності до вирішення виробничих проблем у реальних умовах технологічного процесу.

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.

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 безпечність та санітарні вимоги у кондитерському виробництві – контроль сировини, технологічних процесів і готової продукції.

МЕТОДИ НАВЧАННЯ І ВИКЛАДАННЯ

Словесні методи: лекція, пояснення;

Практичні методи: лабораторні роботи;

Комп'ютерні, мультимедійні методи: використання мультимедійних презентацій;

Методи письмового контролю: самостійна робота

ОЦІНЮВАННЯ РЕЗУЛЬТАТІВ НАВЧАННЯ

Схема нарахування балів, шкала

Наведені у додатку до силабусу.

ПОЛІТИКА ВИВЧЕННЯ НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ ТА ОЦІНЮВАННЯ

- 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).
- 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 Письмові роботи перевіряються на наявність плагіату. У разі виявлення факту плагіату здобувач вищої освіти отримує за завдання 0 балів і повинен повторно виконати його.
- щодо відвідування занять	відвідування занять є обов'язковим: при наявності індивідуального графіку співпраця здобувача та викладача відбуваються згідно даного графіка.
- щодо зарахування результатів неформальної/інформальної освіти	на здобувачів вищої освіти поширюється право про визнання результатів навчання, здобутих у неформальній 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. 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.
- щодо оскарження результатів оцінювання	здобувач вищої освіти у випадку якщо він не згоден з оцінкою його знань, має право на оскарження результатів оцінювання.

РЕКОМЕНДОВАНІ ДЖЕРЕЛА ІНФОРМАЦІЇ

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. 95с

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: Кондор Видавництво, 2018. 497 с.
3. Технологія продукції ресторанного господарства: навч.-наочний посібник / В. Ф. Доценко; Національний університет харчових технологій. Київ : Кондор, 2019. 292 с.

Реквізити затвердження

Затверджено на засіданні кафедри харчових технологій
протокол від 15.01.2025 № 11

Додаток до силабусу

Схема нарахування балів з навчальної дисципліни

Назва теми	Форми контролю результатів навчання здобувачів вищої освіти			Разом
	опитування	виконання лабораторних робіт	виконання завдань самостійної роботи	
Тема 1. Історія та розвиток кондитерського та пекарського мистецтва – від класичних традицій до сучасних технологій.	2	3	6	11
Тема 2. Сировинна база та її роль у якості кондитерських виробів – борошно, цукор, яйця, шоколад, молочні та рослинні жири.	2	3	6	11
Тема 3. Загусники, стабілізатори їх властивості та дія на продукт.	2	3 + 3	6	14
Тема 4. Основи бродіння та тістоприготування – дріжджові, здобні та листові тістові вироби.	2	3 + 3	6	14
Тема 5. Креми, начинки та глазури – види, приготування та застосування у виробництві тортів, тістечок і десертів.	2	3 + 3	6	14
Тема 6. Технологія випікання та охолодження виробів – принципи рівномірного пропікання, контроль температури та вологості.	2	3 + 3	6	14
Тема 7. Формування та оздоблення виробів – техніки декору, роботи з шоколадом, мастикою та кремом.	2	3	6	11
Тема 8. Харчова безпека та санітарні вимоги у кондитерському виробництві – контроль сировини, технологічних процесів і готової продукції.	2	3	6	11
Разом	16	36	48	100

Шкала та критерії оцінювання

опитування

Кількість балів	Критерії оцінювання
2	Здобувач вищої освіти ефективно працює з інформацією; наводить необхідні приклади, аргументує їх; активно співпрацює з колегами, бере участь у дискусіях; дотримується мовних та мовленнєвих норм сучасної літературної мови;
1	Здобувач вищої освіти не виявляє знань більшої частини навчального матеріалу; не демонструє вміння критично мислити у сфері пізнавальної діяльності; не вміє глибоко і переконливо обґрунтовувати власні думки;
0	відповідь відсутня

Виконання лабораторних робіт

Кількість балів	Критерії оцінювання
3	Виконані всі вимоги до виконання завдань; зміст завдань відповідає темі, що розкрита повністю; сформульовані висновки відповідно до завдань; витриманий обсяг; дані правильні відповіді на додаткові питання; демонструє ефективну роботу з інформацією з різних джерел, зокрема з фахової літератури та електронних баз.
2	Основні вимоги до завдань і його викладу дотримані, але при цьому допущені деякі недоліки; наявні певні неточності у викладенні матеріалу;
1	Здобувач вищої освіти демонструє низький рівень знань у сфері професійної діяльності, робота з інформацією не ефективна
0	Завдання не виконано

Виконання завдань самостійної роботи
(за одне вірно виконане завдання)

Кількість балів	Критерії оцінювання
2	Виконані завдання самостійної роботи свідчать про те, що здобувач вищої освіти якісно засвоїв матеріал; уміло застосовує набуті теоретичні знання для розв'язання завдань. Завдання самостійної роботи з теми виконані відповідно до методичних рекомендацій у повному обсязі, без помилок.
1	Виконані завдання самостійної роботи свідчать про те, що здобувач вищої освіти засвоїв необхідний матеріал вибірково, але має труднощі при розв'язанні завдань. Завдання самостійної роботи з теми виконані не всі.
0	Завдання самостійної роботи не виконано.