

**КИЇВСЬКИЙ НАЦІОНАЛЬНИЙ ТОРГОВЕЛЬНО-ЕКОНОМІЧНИЙ УНІВЕРСИТЕТ
ВІННИЦЬКИЙ ТОРГОВЕЛЬНО-ЕКОНОМІЧНИЙ ІНСТИТУТ
Кафедра туризму та готельно-ресторанної справи**

СИЛАБУС

**КОНДИТЕРСЬКЕ ТА ПЕКАРСЬКЕ МИСТЕЦТВО /
CONFECTIONERY AND BAKING ART**

Інформація про викладача	
Викладач(-і)	Іваніщева Ольга Анатоліївна, Пахомська Олена Василівна
Науковий ступінь	-
Вчене звання	-
Посада	старший викладач кафедри туризму та готельно-ресторанної справи, асистент кафедри туризму та готельно-ресторанної справи
Адреса кафедри	м. Вінниця, вул. Соборна, 87, каб. 50-51
Контактний телефон	0680312432, 0987876853
Е-mail:	olya.ivanisheva@gmail.com olana1980@ukr.net
Електронна сторінка курсу	http://sun.vtei.com.ua/course/view.php?id=1263
Консультації	Понеділок, середа та п'ятниця, з 14 ⁰⁰ до 15 ⁰⁰
Інформація про дисципліну	
Освітній ступінь	-
Галузь знань	-
Спеціальність	-
Освітня програма	-
Навчальний рік	2022-2023 н. р.
Семестр	I-II
Факультет	-
Курс	-
Групи	-
Анотація курсу	<p>Сучасна кондитерська і пекарська продукція представлена великою групою виробів, різноманітною за своїм асортиментом. Для успішного опанування майбутнім фахом передбачено дисципліну «Кондитерське та пекарське мистецтво», вивчення якої обумовлює розуміння та надає навички вирішення важливої проблеми задоволення зростаючих потреб населення в якісних кондитерських та хлібобулочних виробах.</p> <p>Метою дисципліни є опанування здобувачами теоретичних знань та практичних навичок виробництва кондитерських та хлібобулочних виробів, формування вмінь діагностувати технології кондитерської продукції як цілісних технологічних систем, спрямованих на удосконалення існуючих та розробку нових, більш ефективних технологічних процесів.</p> <p>У процесі вивчення навчальної дисципліни передбачається цілеспрямоване формування у здобувачів умінь виготовлення кондитерської і пекарської продукції та оцінки її якості.</p> <p>Прослухавши навчальний курс, здобувачі повинні знати: механічні, фізико-хімічні та біологічні процеси, які відбуваються у кондитерській сировині під час механічної та теплової обробки; ефективні способи управління технологічними процесами з метою отримання готової продукції високої якості з найменшими витратами сировини та продуктів, вимоги до якості кондитерської та пекарської продукції, динаміку їх змін в технологічному</p>

	процесі.
Мова викладання	Українська
Місце дисципліни в освітній програмі	
Перелік загальних та спеціальних (фахових) компетентностей	<ul style="list-style-type: none"> - Знання і розуміння предметної області та професійної діяльності. - Здатність вчитися і оволодівати сучасними знаннями. - Здатність оцінювати та забезпечувати якість виконуваних робіт. - Здатність впроваджувати у виробництво технології кондитерських виробів на основі розуміння сутності перетворень основних компонентів продовольчої сировини впродовж технологічного процесу. - Здатність забезпечувати якість і безпеку кондитерської продукції на основі відповідних стандартів та у межах систем управління безпечністю харчових продуктів під час їх виробництва і реалізації. - Здатність розробляти нові та удосконалювати існуючі технології кондитерського виробництва з врахуванням принципів раціонального харчування, ресурсозаощадження та інтенсифікації технологічних процесів.
Перелік програмних результатів навчання (ПРН)	<ul style="list-style-type: none"> - Знати і розуміти основні концепції, теоретичні та практичні проблеми в галузі кондитерського виробництва. - Знати наукові основи технологічних процесів кондитерського виробництва та закономірності фізико-хімічних, біохімічних і мікробіологічних перетворень основних компонентів продовольчої сировини під час технологічного перероблення. - Вміти розробляти або удосконалювати технології кондитерських виробів підвищеної харчової цінності з врахуванням світових тенденцій розвитку галузі. - Підвищувати ефективність виробництва шляхом впровадження ресурсоощадних та конкурентоспроможних технологій, аналізувати стан і динаміку попиту на кондитерську продукцію.
Пререквізити дисципліни	Попередньою умовою вивчення дисципліни «Кондитерське і пекарське мистецтво» є базові знання з хімії, фізики, безпеки життя, гігієни та санітарії, товарознавства.

Тематичний план та оцінювання результатів навчання

Тематичний план (схема вивчення курсу)	Тема	Кількість год □ н			Форми контролю
		Всього	З них		
			Лекції	Лабораторні	
Тема 1. Загальна характеристика кондитерських виробів, принципи їх виробництва.	16	2		14	Т, РП
Тема 2. Сировина. Характеристика, властивості, роль у формуванні якості.	16	4	4	8	УО, Т, ІЗ
Тема 3. Наукові основи тістоутворення.	18	4	4	10	ІЗ, РП, КТ
Тема 4. Технологія виробів із дріжджового тіста.	18	4	4	10	УО, Т, ІЗ
Тема 5. Технологія випічних напівфабрикатів, їх використання.	22	6	6	10	УО, Т, РП,
Тема 6. Технології оздоблювальних напівфабрикатів, їх використання.	20	4	4	12	УО, Т, РП
Тема 7. Технології виготовлення тортів, тістечок, рулетів, печива.	22	4	6	12	УО, Т, ІЗ

	Тема 8. Технологія кондитерських і хлібобулочних виробів спеціального призначення.	16	2	2	12	ІЗ, Р□,КТ
	Тема 9. Національні борошняні кондитерські вироби.	16	2	2	12	УО,Т, ІЗ
	Тема 10. Особливості розрахунку рецептур, контроль та управління якістю кондитерських виробів.	16	2	2	12	ІЗ, РП, КТ
	Разом	180/6	34	34	112	Екзамен
	УО – усне опитування, ІЗ – індивідуальне завдання, Т – тестування, КТ – комп'ютерне тестування, РП – реферативне повідомлення					
Поточний контроль / критерії оцінювання	<p>Перевірка та оцінювання знань, вмінь та навичок здобувачів з дисципліни «Кондитерське та пекарське мистецтво» забезпечується здійсненням поточного та підсумкового контролю.</p> <p>Поточний контроль здійснюється під час проведення лабораторних занять та передбачає оцінювання рівня теоретичної підготовки здобувачів до заняття, якість виконання відповідних практичних завдань. Здійснення поточного контролю знань здобувачів включає опитування (усне або письмове), перевірку індивідуальних творчих завдань, комп'ютерне тестування.</p> <p>Максимальна сума балів за поточну навчальну роботу складає 68 балів (17 занять x 4 бали = 68 балів), які здобувач може отримати на аудиторних заняттях.</p> <p>Вивчення дисципліни «Кондитерське та пекарське мистецтво» передбачає також виконання здобувачами позааудиторної самостійної роботи (підготовка реферативних повідомлень та доповідей, створення презентацій, написання глосаріїв, а також наукових статей з наступним їх опублікуванням тощо), яка оцінюється максимально у 32 бали.</p> <p>Протягом семестру навчання здобувачі вищої освіти можуть отримати максимально 100 балів.</p> <p>Підсумковий контроль знань здобувачів передбачає складання письмового екзамену. Результат виконання екзаменаційних завдань оцінюється з урахуванням результатів поточного контролю у співвідношенні 80:20, де 80 – максимальна оцінка за виконання екзаменаційного завдання, 20 – максимальна оцінка за поточну роботу протягом семестру.</p> <p>Якщо здобувач вищої освіти упродовж семестру навчання набрав 75 балів та (або) більше, оцінка за екзамен йому може бути виставлена за результатом поточної успішності.</p>					
Основні літературні та інформаційні джерела	<ol style="list-style-type: none"> 1. Новікова О. В. <i>Технологія виробництва хлібобулочних і борошняних кондитерських виробів : навч. посібник.</i> Київ : Ліра-К, 2013. 544 с. 2. Власенко В. В., Семко Т. В., Криворук В. М., Іваніщева О. А. <i>Технологія продукції ресторанного господарства (лабораторний практикум) : підручник.</i> Вінниця : Видавничо-редакційний відділ ВТЕІ КНТЕУ, 2018. 248 с. 3. Пересічний М.І., Карпенко П.О., Пересічна С.М., Грищенко І.М. <i>Технологія харчових продуктів функціонального призначення : опорний конспект лекцій.</i> Київ : КНТЕУ, 2019. 144 с. 4. Дорохович А.М., <i>Технологія та лабораторний практикум кондитерських виробів і харчових концентратів: навч. посіб.</i> Київ «Інкос», 2015. 632 с. 5. Дорохіна М. О., Капліна Т. В. <i>Технологія продукції харчування у таблицях і схемах : навч. посібник.</i> Київ : Кондор, 2016. 280 с. 6. Лисюк Г. М. та ін. <i>Технологія борошняних кондитерських і хлібобулочних виробів : навч. посібник.</i> Харків : ХДУХТ, 2015. 412 с. 					

Політика дисципліни

Організація навчання	Відвідування навчальних занять з дисципліни «Кондитерське та пекарське мистецтво» є обов'язковим, згідно розкладу. Конспектування лекційного матеріалу у вигляді коротких тезисів вітається, але не є обов'язковим. Підготовка до лабораторного заняття передбачає опрацювання переліку питань, що виносяться на обговорення, та створення конспекту, підготовка технологічної документації на виробі, проходження комп'ютерного тестування в системі MOODLE. Самостійна робота передбачає виконання в позаурочний час презентацій, рефератичних повідомлень, тез доповідей, ін. та оцінюється у межах визначених критеріїв.
Відпрацювання пропусків занять	Пропущені навчальні заняття мають бути відпрацьовані. Відпрацювання пропущеного лекційного заняття передбачає підготовку конспекту з відповідної теми. Пропущені лабораторні заняття відпрацьовуються шляхом виконання завдань, зазначених у «Завданнях до лабораторних занять», проходження комп'ютерного тестування в системі MOODLE, короткого усного опитування з відповідної теми. Відпрацювати пропущені заняття можна щопонеділка, середи та п'ятниці, з 14 ⁰⁰ до 15 ⁰⁰ (каб. 50, к. 1).
Допуск до підсумкового контролю	Мінімально необхідною умовою допуску здобувача вищої освіти до підсумкового контролю є наявність 35 балів та відсутність невідпрацьованих лекційних та практичних занять. В іншому випадку здобувач вищої освіти до складання екзамену НЕ ДОПУСКАЄТЬСЯ. У разі, якщо здобувач вищої освіти бажає поліпшити свою оцінку, або не набрав 75 балів, він складає екзамен з усієї програми навчальної дисципліни у вигляді письмового опитування знань згідно завдань встановленого зразка. Результат виконання екзаменаційних завдань оцінюється з урахуванням результатів у співвідношенні 80:20, де 80 – максимальна оцінка за виконання екзаменаційного завдання, 20 – результат поточної успішності відповідно до шкали переводу поточної роботи для врахування її при підсумковій оцінці.
Академічна доброчесність	При підготовці здобувачами вищої освіти наукових робіт (наукових статей, тез, рефератів, ін.) необхідно дотримуватися академічної доброчесності (Положення про академічну доброчесність науково-педагогічних, педагогічних працівників та здобувачів вищої освіти ВТЕІ КНТЕУ (http://www.vtei.com.ua/doc/2019/ud/pol/pol_akad_dobr.pdf))
Інші складові політики дисципліни	---

Затверджено на засіданні кафедри від 8.11.2021 р., протокол №27.

Науково-педагогічні працівники



Ольга ІВАНІЩЕВА

Завідувач кафедри



Наталія ЧОРНА