

МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ
МІЖНАРОДНИЙ ГУМАНІТАРНИЙ УНІВЕРСИТЕТ
Кафедра готельно-ресторанного та туристичного бізнесу

«ЗАТВЕРДЖУЮ»



Ректор Міжнародного гуманітарного
університету д.ю.н., професор

Костянтин ГРОМОВЕНКО

«30» серпня 2024 р.

РОБОЧА ПРОГРАМА НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ

КОНДИТЕРСЬКЕ ТА ПЕКАРСЬКЕ МИСТЕЦТВО

Галузь знань	<u>18 «Виробництво та технології»</u>
Спеціальність	<u>181 «Харчові технології»</u>
Назва освітньої програми	<u>Ресторанні технології</u>
Рівень вищої освіти	<u>перший (бакалаврський) рівень</u>

Робоча програма затверджена на засіданні кафедри готельно-ресторанного та туристичного бізнесу протокол № 1 від 29 серпня 2024 року.

Розробники і викладачі <i>(зазначаються розробники і викладачі, які викладають дисципліну - посада, наук. ступінь, вчене звання, П.І.Б.)</i>	Контактний тел.	E-mail
доцент кафедри готельно-ресторанного та туристичного бізнесу к.т.н., доцент Оксана ДИШКАНТЮК	0968311112	dyshkantiuk@ukr.net

В.о. завідувача кафедри готельно-ресторанного та туристичного бізнесу
к.т.н., доцент



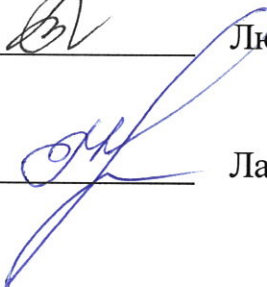
Дмитро ХАРЕНКО

Гарант освітньої програми
к.г.н., доцент



Людмила ТІТОМИР

Узгоджено
Начальник навчального відділу



Лариса РАЙЧЕВА

1. ОПИС НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ

Найменування показників	Галузь знань, спеціальність, рівень вищої освіти	Характеристика навчальної дисципліни	
		денна форма навчання	заочна форма навчання
Кількість кредитів – 3 Загальна кількість годин – 180	Галузь знань - 18 «Виробництво та технології»	Обов'язкова	
	Спеціальність – 181 «Харчові технології»	Рік підготовки:	
		3-й	
		Семестр	
		6-й	6-й
Мова навчання – українська	Рівень вищої освіти – перший (бакалаврський) рівень	Лекції	
		30 год.	10 год.
		Практичні, семінарські	
		30 год.	10 год.
		Лабораторні	
		-	-
		Самостійна робота та індивідуальні завдання	
		120 год.	160 год.
		Вид контролю:	
		залік	залік

Дисципліна «Кондитерське та пекарське мистецтво» є однією із дисциплін вибіркової компоненти освітньої програми підготовки бакалаврів і сприяє 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, організацією технологічного процесу виготовлення кондитерської і пекарської продукції та здійсненням оцінки її якості. Слухачі дисципліни повинні навчитися активно використовувати знання при розробленні або удосконаленні технології харчових продуктів підвищеної харчової цінності з врахуванням світових тенденцій розвитку галузі, планувати та виконувати наукові розробки з вдосконаленням та розроблення 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.

2. ОЧІКУВАНІ КОМПЕТЕНТНОСТІ, ЯКІ ПЛАНУЄТЬСЯ СФОРМУВАТИ ТА ДОСЯГНЕННЯ ПРОГРАМНИХ РЕЗУЛЬТАТІВ

У процесі реалізації програми дисципліни «Кондитерське та пекарське мистецтво» формуються наступні компетентності із передбачених освітньою програмою:

Інтегральна компетентність

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)

ЗК 1. Знання і розуміння предметної області та професійної діяльності.

ЗК 2. Здатність вчитися і оволодівати сучасними знаннями.

ЗК 7. Здатність працювати в команді.

Спеціальні (фахові) компетентності

СК 1. Здатність впроваджувати у виробництво технології харчових продуктів на основі розуміння сутності перетворень основних компонентів продовольчої сировини впродовж технологічного процесу.

СК 5. Здатність розробляти нові та удосконалювати існуючі харчові технології з врахуванням принципів раціонального харчування, ресурсозаощадження та інтенсифікації технологічних процесів.

СК 7. Здатність обирати та експлуатувати технологічне обладнання, складати апаратурно-технологічні схеми виробництва харчових продуктів

Навчальна дисципліна Кондитерське та пекарське мистецтво забезпечує досягнення програмних результатів навчання (РН), передбачених освітньою програмою:

РН 5. Знати наукові основи технологічних процесів харчових продовольчої сировини під час технологічного перероблення.

РН 8. Вміти розробляти або удосконалювати технології харчових продуктів підвищеної харчової цінності з врахуванням світових тенденцій розвитку галузі.

Заплановані результати навчання за навчальною дисципліною

Знання:

У результаті вивчення дисципліни студент повинен знати:

- ✓ цілі та основні пріоритетів у галузі кондитерського та пекарського мистецтва;
- ✓ асортимент кондитерської продукції та випічних виробів з тіста;
- ✓ технологічні властивостей сировини;
- ✓ технологічний процес виробництва борошняних кондитерських виробів
- ✓ технологію борошняних кондитерських виробів та оздоблювальних напівфабрикатів;
- ✓ сучасні тенденції в оформленні та приготуванні борошняних кондитерських виробів.

Уміння:

- ✓ технології приготування кондитерських та випічних борошняних виробів з урахуванням сучасних тенденцій;

- ✓ оздоблення кондитерських та випічних борошняних виробів з урахуванням сучасних тенденцій;
- ✓ відпрацьовувати асортимент та підбирати і використовувати сучасні добавки;
- ✓ підбирати технологічне устаткування та обладнання для технологічного процесу;
- ✓ забезпечити дотримання санітарно-гігієнічних вимог до ведення технологічного процесу у підприємствах готельно-ресторанного господарства

2. ПРОГРАМА НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ

Тема 1 Класифікація тіста. Суть процесів, які відбуваються при замісі тіста.

Тема 2. Способи розпушування тіста. Технологія приготування дріжджового опарного тіста.

Тема 3. Технологія приготування дріжджового безопарного тіста, формування виробів із дріжджового тіста.

Тема 4. Засоби та види оформлення і випікання виробів із дріжджового тіста.

Тема 5. Розробка асортименту і технології виробів із дріжджового тіста.

Тема 6. Технологія приготування пісочного тіста та виробництво кондитерських борошняних виробів із нього (печиво, кошики, тарталетки, пиріг).

Тема 7. Технологія приготування здобного прісного тіста та виробництво кондитерських борошняних виробів із нього (булочки, пироги з начинками).

Тема 8. Технологія приготування пряникового та кексового тіста та виробництво кондитерських борошняних виробів із нього).

Тема 9. Технологія приготування заварного тіста та виробництво кондитерських виробів із нього (тістечка, еклери).

Тема 10. Технологія приготування листкового тіста та виробництво кондитерських виробів із нього (слойки).

Тема 11. Технологія приготування бісквітного тіста та виробництво кондитерських виробів із нього (торти, тістечка).

Тема 12. Технологія приготування легкого, мигдального тіста та виробництво кондитерських виробів із нього (десерт-меренга, меренговий торт, меренговий рулет з кремом, мигдальне печиво).

Тема 13. Технологія приготування вафельного, цукрового тіста та виробництво кондитерських виробів із нього.

Тема 14. Оздоблювальні напівфабрикати (помади, цукрова мастика, глазур, карамелі, кандірі і грильяж, желе, креми, прикраси з крему і глазури, мармелад, прикраси з шоколаду).

Тема 15. Технологічні аспекти виробництва виробів із шоколаду

3. СТРУКТУРА НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ

Назви змістових модулів і тем	Кількість годин							
	денна форма				Заочна форма			
	усього	у тому числі			усього	у тому числі		
		лекц.	прак	сам. роб.		лекц.	прак	сам. роб.
Тема 1 Класифікація тіста. Суть процесів, які відбуваються при замісі тіста.	12	2	2	8	12	0,5	0,5	11
Тема 2. Способи розпушування тіста. Технологія приготування дріжджового опарного тіста.	12	2	2	8	12	0,5	0,5	11
Тема 3. Технологія приготування дріжджового безопарного тіста, формування виробів із дріжджового тіста.	12	2	2	8	12	0,5	0,5	11
Тема 4. Засоби та види оформлення і випікання виробів із дріжджового тіста.	12	2	2	8	12	0,5	0,5	11
Тема 5. Розробка асортименту і технології виробів із дріжджового тіста.	12	2	2	8	12	1	1	10
Тема 6. Технологія приготування пісочного тіста та виробництво кондитерських борошняних виробів із нього (печиво, кошики, тарталетки, пиріг).	12	2	2	8	12	1	1	10
Тема 7. Технологія приготування здобного прісного тіста та виробництво кондитерських борошняних виробів із нього (булочки, пироги з начинками).	12	2	2	8	12	1	1	10
Тема 8. Технологія приготування пряникового та кексового тіста та виробництво кондитерських борошняних виробів із нього).	12	2	2	8	12	1	1	10
Тема 9. Технологія приготування заварного тіста та виробництво кондитерських виробів із нього (тістечка, еклери).	12	2	2	8	12	0,5	0,5	11
Тема 10. Технологія приготування листкового тіста та виробництво кондитерських виробів із нього (слойки).	12	2	2	8	12	0,5	0,5	11
Тема 11. Технологія приготування бісквітного тіста та виробництво кондитерських виробів із нього (торти, тістечка).	12	2	2	8	12	0,5	0,5	11
Тема 12. Технологія приготування легкого, мигдального тіста та виробництво кондитерських виробів із нього (десерт-меренга, меренговий торт, меренговий рулет з кремом, мигдальне печиво).	12	2	2	8	12	0,5	0,5	11
Тема 13. Технологія приготування вафельного, цукрового тіста та виробництво кондитерських виробів із нього.	12	2	2	8	12	0,5	0,5	11
Тема 14. Оздоблювальні напівфабрикати (помади, цукрова мастика, глазур, карамелі, кандірі і грильяж, желе, креми, прикраси з крему і глазури, мармелад, прикраси з шоколаду).	12	2	2	8	12	0,5	0,5	11

Тема 15. Технологічні аспекти виробництва виробів із шоколаду	12	2	2	8	12	1	1	10
Усього годин	180	30	30	120	180	10	10	160
ПІДСУМКОВИЙ КОНТРОЛЬ - ЗАЛІК								

5. ПИТАННЯ ДО ПРАКТИЧНИХ ЗАНЯТЬ

№ з/п	Назва теми	Кількість годин	
		денна форма	заочна форма
1	Тема 1. Класифікація тіста. Суть процесів, які відбуваються при замісі тіста Завдання: Дослідити класифікацію тіста за способом розпушування, видами та технологією приготування. Вивчити фізико-хімічні процеси, що відбуваються під час замісу тіста. Практичне завдання: заміс різних видів тіста (дріжджове, пісочне, бісквітне), оцінка їх консистенції та еластичності.	2	0,5
2	Тема 2. Способи розпушування тіста. Технологія приготування дріжджового опарного тіста Завдання: 1. Вивчити біологічний, хімічний та механічний способи розпушування тіста. 2. Освоїти технологію приготування дріжджового опарного тіста. 3. Визначити вплив температурного режиму на процес бродіння. Практичне завдання • Підготовка дріжджової опари (замішування, бродіння, контроль процесу). • Формування тіста після завершення бродіння. • Випікання та аналіз готового продукту.	2	0,5
3	Тема 3. Технологія приготування дріжджового безопарного тіста, формування виробів Завдання: Порівняти опарний і безопарний методи приготування дріжджового тіста. Освоїти техніки формування виробів (булочки, круасани, рулети). Практичне завдання: виготовлення дріжджового тіста безопарним методом, формування хлібобулочних виробів.	2	0,5
4	Тема 4. Засоби та види оформлення і випікання виробів із дріжджового тіста Завдання: Дослідити вплив температури та вологості на процес випікання. Розглянути варіанти декорування та оздоблення готової випічки. Практичне завдання: випікання виробів із дріжджового тіста, застосування різних методів декорування.	4	0,5
5	Тема 5. Розробка асортименту і технології виробів із дріжджового тіста Завдання: Вивчити особливості розробки нових видів випічки. Дослідити вплив додаткових компонентів (сухофрукти, горіхи, спеції) на якість тіста. Практичне завдання: створення авторського рецепту випічки та його тестування.	2	1
6	Тема 6. Технологія приготування пісочного тіста та виробництво виробів із нього Завдання: Дослідити вплив жиру та цукру на структуру тіста.	2	1

	Освоїти процес формування печива, тарталеток, кошиків. Практичне завдання: виготовлення пісочного тіста, формування виробів та їх випікання.		
7	Тема 7. Технологія приготування здобного прісного тіста Завдання: Ознайомитися з технологічними нюансами приготування здобного тіста. Виготовити пироги та булочки із здобного тіста. Практичне завдання: приготування здобного тіста, формування та випікання виробів.	2	1
8	Тема 8. Технологія приготування пряникового та кексового тіста Завдання: Вивчити особливості структури пряникового та кексового тіста. Освоїти методи випікання та декорування виробів. Практичне завдання: виготовлення пряників та кексів, використання глазури для декору.	2	1
9	Тема 9. Технологія приготування заварного тіста Завдання: Дослідити вплив температури на структуру заварного тіста. Освоїти формування еклерів та профітролей. Практичне завдання: приготування заварного тіста, формування та випікання виробів.	2	0,5
10	Тема 10. Технологія приготування листкового тіста та виробництво кондитерських виробів із нього (слойки) Завдання: Вивчити основні види листкового тіста (дріжджове, бездріжджове) та їх технологічні особливості. Ознайомитися з процесами замішування, розкатування та складання листкового тіста. Освоїти технологію формування та випікання слойок з різними начинками. Дослідити вплив температурного режиму та вологості на якість готової випічки. Визначити особливості зберігання та подачі листкових кондитерських виробів. Практичне завдання: Приготування класичного листкового тіста за традиційною методикою з багаторазовим розкатуванням і складанням. Формування слойок із різними видами начинок (фруктові, сирні, шоколадні). Випікання та оцінка готових виробів за органолептичними показниками (шаруватість, хрусткість, колір, текстура, смакові характеристики). Декорування готових виробів (цукрова пудра, глазур, шоколад).	2	0,5
11	Тема 11. Технологія приготування бісквітного тіста та виробництво кондитерських виробів із нього (торти, тістечка) Завдання: Вивчити особливості рецептури та технології приготування бісквітного тіста. Ознайомитися з методами аерації та стабілізації структури бісквіту. Освоїти технології формування, випікання та просочення бісквітних коржів. Вивчити методи збірки, оздоблення та подачі бісквітних виробів (класичні та сучасні техніки). Дослідити вплив додаткових інгредієнтів (какао, горіхи, фрукти, желатин) на структуру бісквіту. Практичне завдання: Приготування класичного бісквітного тіста (класичний, шоколадний, мигдальний, безглютеновий). Формування та випікання бісквітних коржів, контроль їхньої текстури та висоти. Підготовка кремів і начинок для бісквітних тортів та тістечок (заварний, вершковий, шоколадний, фруктові прошарки).	2	0,5

	Збірка та декорування виробів (торти, тістечка): Використання глазурей, мусів, кремів. Робота з мастикою та айсингом. Застосування сучасних методів декорування (дзеркальна глазур, велюр, аерографія).		
12	Тема 12. Технологія приготування легкого, мигдального тіста та виробництво кондитерських виробів із нього (десерт-меренга, меренговий торт, меренговий рулет із кремом, мигдальне печиво. Завдання: Вивчити склад і технологічні особливості легкого та мигдального тіста. Ознайомитися з видами меренги (французька, швейцарська, італійська) та методами їхнього приготування. Дослідити особливості стабілізації білкової маси (використання кислот, крохмалю, цукрового сиропу). Освоїти технології формування та випікання кондитерських виробів (безе, меренговий рулет, мигдальне печиво). Вивчити методи декорування меренгових виробів та поєднання їх із кремами та наповнювачами. Практичне завдання: Приготування меренгової маси різними методами (французький, італійський, швейцарський). Формування та випікання меренги для десертів (класичне безе, Pavlova, меренговий торт, рулет). Приготування кремів та наповнювачів, що гармонійно поєднуються з меренгою (заварний, вершковий, шоколадний, ягідний). Формування та декорування виробів: Використання карамелізованих горіхів, ягідних соусів, шоколадної глазури. Робота з сучасними техніками оздоблення (використання харчових барвників, ефект "мармуру", нанесення велюру).	2	0,5
13	Тема 13. Технологія приготування вафельного, цукрового тіста та виробництво кондитерських виробів із нього. Завдання: Вивчити особливості рецептури та технологічного процесу приготування вафельного та цукрового тіста. Ознайомитися з відмінностями між рідким та густим вафельним тістом. Освоїти технології формування та випікання вафельних виробів (класичні, бельгійські, тонкі хрусткі). Вивчити процеси приготування цукрового тіста та його застосування у виготовленні печива, тарталеток, кошиків. Дослідити вплив додаткових інгредієнтів (горіхи, какао, спеції) на структуру тіста. Практичне завдання: Приготування вафельного тіста, формування та випікання різних видів вафель (тонкі трубочки, бельгійські, м'які з начинками). Формування цукрового тіста, підготовка печива та кошиків для десертів. Створення вафельних тортів та рулетів (наповнення вершковими, карамельними, шоколадними кремами). Декорування та оздоблення готових виробів (шоколадна глазур, цукрова пудра, горіхи).	2	0,5
14	Тема 14. Оздоблювальні напівфабрикати (помади, цукрова мастика, глазур, карамелі, кандірі і грильяж, желе, креми, прикраси з крему і глазури, мармелад, прикраси з шоколаду). Завдання: Вивчити класифікацію оздоблювальних напівфабрикатів за складом,	2	0,5

	консистенцією, призначенням. Ознайомитися з технологією виготовлення основних оздоблювальних компонентів (помади, глазури, карамелі, мастики, мармеладу, кремів тощо). Освоїти методи декорування кондитерських виробів за допомогою різних напівфабрикатів. Провести порівняльний аналіз фізико-хімічних та органолептичних характеристик оздоблювальних матеріалів. Практичне завдання: Приготування різних видів оздоблювальних напівфабрикатів: Виготовлення дзеркальної глазури та глазурування мусового торта. Робота з цукровою мастикою: моделювання фігурок та квіткових декорацій. Приготування фруктового мармеладу та його використання у десертах. Виготовлення грильажу для декору тортів. Створення ажурного шоколадного декору з темперованого шоколаду. Візуальна та органолептична оцінка виробів: Визначення текстури, кольору, аромату та смаку напівфабрикатів. Оцінка стабільності декору та його взаємодії з основними кондитерськими виробами.		
15	Тема 15. Технологічні аспекти виробництва виробів із шоколаду Завдання: Вивчити хімічний склад та фізичні властивості шоколаду (температури плавлення, вміст какао-масла, стабільність емульсії). Ознайомитися з процесами темперування шоколаду та їхнім впливом на якість кінцевого продукту. Вивчити технологічні методи виробництва шоколадних виробів, зокрема: Лиття у форми (корпусні цукерки, шоколадні плитки). Ручне формування (трюфелі, праліне). Використання сучасних методів декорування (велюр, ізомальт, аерографія). Проаналізувати особливості поєднання шоколаду з іншими інгредієнтами (горіхи, карамель, фруктові наповнювачі). Дослідити інноваційні підходи до виробництва функціонального шоколаду (зниження вмісту цукру, додавання суперфудів, використання альтернативних підсолоджувачів). Практичне завдання: Темперування шоколаду за класичною методикою. Формування корпусних шоколадних виробів із різними видами начинок (ганаш, карамель, праліне, лікер). Виготовлення шоколадних плиток та батончиків із додаванням сухофруктів, горіхів, спецій. Декорування шоколадних виробів за сучасними технологіями (дзеркальна глазур, велюр, золоте покриття). Органолептичний аналіз готової продукції (колір, аромат, текстура, смакові характеристики).	2	1
	Всього	30	10

6. САМОСТІЙНА РОБОТА

До самостійної роботи студентів щодо вивчення дисципліни «Кондитерське та пекарське мистецтво» включаються:

1. Знайомство з науковою та навчальною літературою відповідно зазначених у програмі тем.
2. Опрацювання лекційного матеріалу.
3. Підготовка до практичних занять.
4. Консультації з викладачем протягом семестру.
5. Самостійне опрацювання окремих питань навчальної дисципліни.

6. Підготовка та виконання індивідуальних завдань у вигляді написанням есе, рефератів тощо.
7. Підготовка до підсумкового контролю.

Тематика та питання до самостійної підготовки та індивідуальних завдань

№ з/п	Назва теми	Кількість годин	
		денна форма	заочна форма
1	Тема 1 Класифікація тіста. Суть процесів, які відбуваються при замісі тіста. Завдання для самостійної роботи: 1) Класифікація тіста за способом розпушування. 2) Класифікація тіста за видами. 3) Класифікація тіста за технологією приготування. 4) Сутність процесів, що відбуваються при замісі тіста. 5) Структурно-механічні процеси, які відбуваються при замішуванні та тіста та випіканні виробів. 6) Фізико-хімічні процеси, які відбуваються при замішуванні та тіста та випіканні виробів. 7) Вплив властивостей борошна на якість тіста.	8	11
2	Тема 2. Способи розпушування тіста. Технологія приготування дріжджового опарного тіста. 1) Характеристика способів розпушування тіста. 2) Сутність біологічного способу розпушування тіста. 3) Особливості хімічного способу розпушування тіста. 4) Механічні способи розпушування тіста. 5) Особливості попередньої підготовки різних видів сировини при виробництві дріжджового тіста. 6) Технологія попередньої активізації дріжджів. 7) Сутність фізико-хімічних процесів під час активізації дріжджів. 8) Технологія виробництва дріжджового тіста опарним способом. 9) Структурно-механічні процеси під час бродіння тіста опарним способом.	8	11
3	Тема 3. Технологія приготування дріжджового безопарного тіста, формування виробів із дріжджового тіста. 1) Особливості безопарного способу виробництва дріжджового тіста. 2) Особливості виробництва дріжджового шарового тіста. 3) Структурно-механічні процеси під час бродіння тіста безопарним способом. 4) Особливості обробки тіста. 5) Особливості формування виробів. 6) Особливості підготовки виробів до випічки.	8	11
4	Тема 4. Засоби та види оформлення і випікання виробів із дріжджового тіста. 1) Умови випікання виробів. 2) Процеси, які відбуваються під час випікання виробів з дріжджового тіста. 3) Втрати маси виробів із тіста при випіканні (упікання). 4) Засоби оформлення виробів із дріжджового тіста. 5) Недоліки готових виробів з дріжджового тіста, причини їх виникнення. 6) Вимоги до якості виробів.	8	11

5	Тема 5. Розробка асортименту і технології виробів із дріжджового тіста. Асортимент виробів з дріжджового тіста. 1) Асортимент виробів з дріжджового шарового тіста. 2) Дефекти (недоліки) дріжджового тіста, їх причини, та спосіб усування.	8	10
6	Тема 6. Технологія приготування пісочного тіста та виробництво кондитерських борошняних виробів із нього (печиво, кошики, тарталетки, пиріг). 1) Асортимент виробів пісочного тіста. 2) Роль жиру, цукру та хімічних розпушувачів при виготовленні пісочного тіста. 3) Технологія виробництва пісочного тіста. 4) Процеси, що відбуваються при замішуванні пісочного тіста, при випіканні виробів із пісочного тіста. 5) Температурний режим випікання виробів з пісочного тіста. 6) Відмінності приготування напівфабрикату для торта «Володимирівського» від торта «Сирного». 7) Дефекти та їх причини при виготовленні пісочного напівфабрикату.	8	10
7	Тема 7. Технологія приготування здобного прісного тіста та виробництво кондитерських борошняних виробів із нього (булочки, пироги з начинками). 1) Відмінності здобного прісного тіста від пісочного. 2) Технологія приготування прісного здобного тіста. 3) Асортимент виробів із здобного прісного тіста. 4) Процеси, які відбуваються при замішуванні та при випіканні здобного прісного тіста.	8	10
8	Тема 8. Технологія приготування пряникового та кексового тіста та виробництво кондитерських борошняних виробів із нього). 1) Характеристика пряникового тіста, його різновиди. 2) Характеристика смакового „букету” пряникового тіста. 3) Способи приготування пряникового тіста. 4) Асортимент виробів з пряникового тіста. 5) Відмінності медяника від пряника. 6) Відмінності пряника «Тульського» від «В'яземського». 7) Вимоги до якості виробів із пряникового тіста. 8) Характеристика кексового тіста. 9) Способи приготування масляного бісквіту. 10) Відмінності віденської маси від масляного бісквіту. 11) Асортимент виробів з масляного бісквіту.	8	10
9	Тема 9. Технологія приготування заварного тіста та виробництво кондитерських виробів із нього (тістечка, еклери). 1) Технологія приготування заварного тіста. 2) Характеристика режиму випікання виробів із заварного тіста. 3) Характеристика процесів при замішуванні та проварюванні заварного тіста. 4) Процеси, які відбуваються при випіканні напівфабрикатів із заварного тіста. 5) Асортимент виробів із заварного тіста. 6) Недоліки заварного напівфабрикату, які можуть виникнути при приготуванні заварного напівфабрикату.	8	11

10	Тема 10. Технологія приготування листкового тіста та виробництво кондитерських виробів із нього (слойки). 1) Причини розпушення листкового прісного тіста. 2) Технологія приготування листкового прісного тіста. 3) Роль кислоти та солі при приготуванні тіста. 4) Недоліки листкового прісного тіста та виробів з нього, причини. 5) Асортимент виробів з листкового прісного тіста.	8	11
11	Тема 11. Технологія приготування бісквітного тіста та виробництво кондитерських виробів із нього (торти, тістечка). 1) Характеристика розпушувачів у бісквітному тісті. 2) Відмінності між холодним способом приготування бісквіта та теплим (з підігріванням). 3) Способи приготування бісквітного тіста. 4) Роль картопляного крохмалю при приготуванні бісквіта. 5) Види бісквітного тіста. 6) Асортимент виробів з бісквітного тіста. 7) Процеси, що відбуваються у бісквітному тісті при його випіканні. 8) Режим випікання бісквітного тіста. 9) Відмінності бісквіту «Буше» від основного бісквіту.	8	11
12	Тема 12. Технологія приготування легкого, мигдального тіста та виробництво кондитерських виробів із нього (десерт-меренга, меренговий торт, меренговий рулет з кремом, мигдальне печиво). 1) Технологія приготування легкого тіста. 2) Асортимент виробів із легкого тіста. 3) Процеси, що відбуваються при випіканні легкого тіста. 4) Відмінності мигдалевого тіста від легкого. 5) Способи приготування мигдалевого тіста. 6) Асортимент виробів з мигдалевого тіста 7) Недоліки, які виникають при приготуванні (випіканні) мигдалевого тіста.	8	11
13	Тема 13. Технологія приготування вафельного, цукрового тіста та виробництво кондитерських виробів із нього. 1) Відмінності тіста для вафель від тіста для млинчиків (налісників). 2) Технологія випікання вафельних листів. 3) Причини рихлення вафельного тіста. 4) Значення процесу охолодження вафельних листів після випіканні. 5) Недоліки виробництва вафельного тіста та їх причини. 6) Характеристика борошна для цукрового напівфабрикату. 7) Режим випікання напівфабрикатів цукрового тіста. 8) Асортимент виробів цукрового тіста. 9) Підготування листів для випікання цукрового тіста. 10) Недоліки цукрового напівфабрикату.	8	11
14	Тема 14. Оздоблювальні напівфабрикати (помади, цукрова мастика, глазур, карамелі, кандірі і грильяж, желе, креми, прикраси з крему і глазури, мармелад, прикраси з шоколаду). 1) Класифікація оздоблювальних напівфабрикатів. 2) Асортимент оздоблювальних напівфабрикатів. 3) Технологія приготування оздоблювальних напівфабрикатів (помади, цукрова мастика, глазур, карамелі, кандірі і грильяж, желе, креми, прикраси з крему і глазури, мармелад, прикраси з шоколаду).	8	11

15	Тема 15. Технологічні аспекти виробництва виробів із шоколаду 1) Класифікація шоколадних виробів (корпусні цукерки, плитковий шоколад, шоколадні батончики, трюфелі, шоколадні прикраси тощо). 2) Асортимент шоколадної продукції та особливості рецептури (молочний, чорний, білий, Ruby-шоколад, шоколад із додатковими інгредієнтами: горіхи, сухофрукти, спеції тощо). 3) Технологія приготування шоколадних виробів: 4) Темперування шоколаду (методи темперування, його вплив на якість виробу). 5) Лиття у форми (виготовлення корпусних цукерок, шоколадних плиток, фігур). 6) Ручне формування (трюфелі, праліне, шоколадні батончики). 7) Методи декорування шоколадних виробів (використання ізомальту, велюру, аерографії, сусального золота, текстурних візерунків).	8	10
	Всього	120	160

7. ВИДИ ТА МЕТОДИ КОНТРОЛЮ

Види контролю	Складові оцінювання	
	Для екзамену	Для заліку
поточний контроль, який здійснюється у ході: проведення практичних (лабораторних) занять, виконання самостійної роботи, індивідуальних завдань, дослідна робота здобувача тощо.	50%	100%
підсумковий контроль	50%	

Методи діагностики знань (контролю)	фронтальне опитування; наукова доповідь, реферати, усне повідомлення, індивідуальне опитування; робота у групах; ділова гра, розв'язання ситуаційних завдань, кейсів, практичних завдань, екзамен(залік)
-------------------------------------	--

8. ОЦІНЮВАННЯ ЗДОБУВАЧІВ ВИЩОЇ ТА ФАХОВОЇ ПЕРЕДВИЩОЇ ОСВІТИ ЗА НАВЧАЛЬНУ ДИСЦИПЛІНУ У МІЖНАРОДНОМУ ГУМАНІТАРНОМУ УНІВЕРСИТЕТІ

(поточний контроль, підсумковий контроль, загальний результат оцінювання)

ЗАЛІК

Поточний контроль			
Види роботи	Планові терміни виконання	Форми контролю та звітності	Максимальний відсоток оцінювання

Систематичність і активність роботи на практичних (лабораторних) заняттях			
1.1. Підготовка до практичних (лабораторних) занять	Відповідно до робочої програми та розкладу занять	Перевірка обсягу та якості засвоєного матеріалу під час практичних (лабораторних) занять	60
Виконання завдань для самостійного опрацювання			
1.2. Індивідуальне тестування, завдання, підготовка реферату (есе) за заданою тематикою	Відповідно до робочої програми та розкладу занять	Розгляд відповідного матеріалу під час аудиторних занять або ІКР ¹ , перевірка конспектів навчальних текстів тощо	20
Виконання індивідуальних завдань, дослідна робота здобувача			
1.3. Інші види індивідуальних завдань, в т.ч. підготовка наукових публікацій, участь у роботі круглих столів, конференцій тощо.	Відповідно до робочої програми та розкладу занять	Обговорення результатів проведеної роботи під час аудиторних занять, наукових конференцій та круглих столів.	20
Разом балів за поточний контроль			100
Загальний результат оцінювання			100

Поточний контроль знань здобувачів освіти при формі контролю **залік** (максимум 100 балів) оцінюється за шкалою («2», «3», «4», «5»), з обов'язковим переведенням балів за кожний вид роботи таким чином:

- за підготовку до аудиторних занять (максимум 60 балів) здобувачу освіти необхідно мати не менше 1/2 оцінок від загальної кількості практичних (лабораторних) занять, для переведу балів за підготовку до аудиторних занять середньоарифметична оцінка множиться на коефіцієнт 12;
- за виконання завдань для самостійного опрацювання (тестування, завдання, підготовка реферату (есе) за заданою тематикою) (максимум 20 балів) здобувачу освіти необхідно мати не менше 1/2 оцінок від загальної кількості програмного матеріалу, що виноситься на самостійне вивчення, для переведу зазначених балів середньоарифметична оцінка множиться на коефіцієнт 4;
- за інші види індивідуальних завдань, в т.ч. підготовку наукових публікацій, участь у роботі круглих столів, конференцій тощо (максимум 20- балів) здобувачу освіти необхідно мати не менше 1/2 оцінок від загальної кількості інших видів індивідуальних завдань, для переведу балів за підготовку до аудиторних занять середньоарифметична оцінка множиться на коефіцієнт 4.

КРИТЕРІЇ ОЦІНЮВАННЯ ЗА ПОТОЧНИЙ КОНТРОЛЬ

- «2»- виставляється за неправильну відповідь (письмову роботу), яка не відповідає змісту теми та свідчить про нерозуміння її основних положень;
- «3» -виставляється за відповідь (письмову роботу), яка відповідає змісту теми, але є неповною і неточною у визначенні понять, свідчить про неповне розуміння основних положень навчального матеріалу, свідчить про те, що знання здобувача мають фрагментарний, поверховий характер;

- «4» - оцінюється правильна і обґрунтована відповідь (письмова робота), з якої видно, що здобувач знає й розуміє теоретичний матеріал в обсязі навчальної теми, володіє необхідними навичками, не допускає суттєвих помилок.
- «5» - оцінюється повна, правильна, ґрунтовна відповідь (письмова робота) на запитання теми, що передбачає логічність і послідовність викладу матеріалу, володіння термінологією, показує вміння повно й глибоко використовувати теоретичні знання в практичній площині.

9. КРИТЕРІЇ ЗАГАЛЬНИХ РЕЗУЛЬТАТІВ ОЦІНЮВАННЯ ЗНАНЬ ЗДОБУВАЧІВ

(для екзамену / заліку)

Рівень знань оцінюється:

- «відмінно» / «зараховано» А - від 90 до 100 балів. Здобувач виявляє особливі творчі здібності, вміє самостійно знаходити та опрацьовувати необхідну інформацію, демонструє знання матеріалу, проводить узагальнення і висновки. Був присутній на лекціях та семінарських заняттях, під час яких давав вичерпні, обґрунтовані, теоретично і практично правильні відповіді, має конспект з виконаними завданнями до самостійної роботи, презентував реферат (есе) за заданою тематикою, проявляє активність і творчість у науково-дослідній роботі;
- «добре» / «зараховано» В - від 82 до 89 балів. Здобувач володіє знаннями матеріалу, але допускає незначні помилки у формуванні термінів, категорій, проте за допомогою викладача швидко орієнтується і знаходить правильні відповіді. Був присутній на лекціях та семінарських заняттях, має конспект з виконаними завданнями до самостійної роботи, презентував реферат (есе) за заданою тематикою, проявляє активність і творчість у науково-дослідній роботі;
- «добре» / «зараховано» С - від 74 до 81 балів. Здобувач відтворює значну частину теоретичного матеріалу, виявляє знання і розуміння основних положень, з допомогою викладача може аналізувати навчальний матеріал, але дає недостатньо обґрунтовані, невичерпні відповіді, допускає помилки. При цьому враховується наявність конспекту з виконаними завданнями до самостійної роботи, реферату та активність у науково-дослідній роботі;
- «задовільно» / «зараховано» D - від 64 до 73 балів. Здобувач був присутній не на всіх лекціях та семінарських заняттях, володіє навчальним матеріалом на середньому рівні, допускає помилки, серед яких є значна кількість суттєвих. При цьому враховується наявність конспекту з виконаними завданнями до самостійної роботи, рефератів (есе);
- «задовільно» / «зараховано» E - від 60 до 63 балів. Здобувач був присутній не на всіх лекціях та семінарських заняттях, володіє навчальним матеріалом на рівні, вищому за початковий, значну частину його відтворює на репродуктивному рівні, на всі запитання дає необґрунтовані, невичерпні відповіді, допускає помилки, має неповний конспект з завданнями до самостійної роботи.
- «незадовільно з можливістю повторного складання» / «не зараховано» FX – від 35 до 59 балів. Здобувач володіє матеріалом на рівні окремих фрагментів, що становлять незначну частину навчального матеріалу.
- «незадовільно з обов'язковим повторним вивченням дисципліни» / «не зараховано» F – від 0 до 34 балів. Здобувач не володіє навчальним матеріалом.

ТАБЛИЦЯ ВІДПОВІДНОСТІ ЗАГАЛЬНИХ РЕЗУЛЬТАТІВ ОЦІНЮВАННЯ ЗНАНЬ ЗА РІЗНИМИ ШКАЛАМИ

100-бальною шкалою	Шкала за ECTS	За національною шкалою	
		екзамен	залік
90-100	A	Відмінно	Зараховано
82-89	B	Добре	
74-81	C		

64-73	D	Задовільно	
60-63	E		
35-59	Fx	Незадовільно	Не зараховано
1-34	F		

10. РЕКОМЕНДОВАНА ЛІТЕРАТУРА

Основна

1. Дишкантук О.В. Кондитерське та пекарське мистецтво: навчальний посібник. Одеса, МГУ, 2024р. 95с
2. Сучасні технології кондитерського виробництва: підручник. / С89 [Гайдук О. В., Герлянд Т. М., Дрозіч І. А., Кулалаєва Н. В., Романова Г. М.]. – К.: ІПТО НАПН України, 2020. – 440 с.
3. Технологія борошняних кондитерських і хлібобулочних виробів / за заг.ред. Лисюк Г.М.: навч.посібник. К.: Університетська книга, 2023. 466 с.
4. Новікова О.В. Технологія виробництва хлібобулочних і борошняних кондитерських виробів: підручник. Кн. 2: Технологія виробництва борошняних кондитерських виробів. Харків : Світ Книг, 2019. 398 с.
5. Лебединець В., Сирохман І. Асортимент та якість кондитерських виробів. К.: Центр навчальної літератури, 2020. 634 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.: Арії, 2022. 992 с.
8. Ростовський В.С. Збірник рецептур: навч. посібник. К.: Центр учбової літератури, 2022. 324 с.

Допоміжна

1. Мартиновська О. Велика кулінарна книга. Перша частина. Київ, 2023. 391с.
2. 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 «ІНКІОС», 2019. 428 с