

Міністерство освіти і науки України
Сумський національний аграрний університет
Інженерно-технологічний факультет
Кафедра технології харчування

**Робоча програма (силабус) освітнього компонента
ВК 10 Пекарське та кондитерське мистецтво**

Вибірковий

(назва та статус (обов'язковий / вибірковий))

Реалізується в межах освітньої програми

«Готельно-ресторанна справа»

(назва)

За спеціальністю

241 «Готельно-ресторанна справа»

(шифр,назва)

на першому (бакалаврському) рівні вищої освіти

Розробник: Мельник О.Ю., к.т.н., зав. кафедри технології харчування
Середа О.Г., ст. викл. кафедри технології харчування

Розглянуто, схвалено та затверджено на засіданні кафедри технології харчування (назва кафедри)	протокол від <u>31.05.2024</u> № <u>19</u>
	Завідувач кафедри <u>Мельник</u> Оксана Мельник (підпис) (прізвище, ініціали)

Погоджено:

Гарант освітньої програми

Степанова
(підпис)

(Тетяна Степанова)
(ПІБ)

Декан факультету,
де реалізується освітня програма

Болгова
(підпис)

(Наталія Болгова)
(ПІБ)

Рецензія на робочу програму (додається) надана: Боковець С.П.
(ПІБ)

Кошель О.Ю.
(ПІБ)

Кошель
(підпис)

Методист відділу якості освіти,
ліцензування та акредитації

Баранік
(підпис)

(Наталія Баранік)
(ПІБ)

Зареєстровано в електронній базі: дата: 27.06.2024р.

1. ЗАГАЛЬНА ІНФОРМАЦІЯ ПРО ОСВІТНІЙ КОМПОНЕНТ

1.	Назва ВК	Пекарське та кондитерське мистецтво							
2.	Факультет/кафедра	Факультет харчових технологій, кафедра технології харчування							
3.	Статус ВК	Вибірковий							
4.	Програма / Спеціальність (програми), складовою яких є ОК для	ОП «Готельно-ресторанна справа» <i>241 Готельно-ресторанна справа</i>							
5.	ВК може бути запропонований для	ОП «Харчові технології» ОП «Крафтові технології та гастрономічні інновації»							
6.	Рівень НРК	6-й рівень							
7.	Семестр та тривалість вивчення	Денна – 2-й семестр Тривалість вивчення – 16 тижнів							
8.	Кількість кредитів ЄКТС	5 кредитів							
9.	Загальний обсяг години їх розподіл	Контактна робота (заняття)						Самостійна робота	
		Лекційні		Практичні /семінарські		Лабораторні			
		Денна	Заоч.	Денна	Заоч.	Денна	Заоч.	Денна	Заоч.
		30	-	-	-	44	-	76	-
10.	Мова навчання	Українська							
11.	Викладач/ Координатор освітнього компонента	Мельник Оксана Юрївна							
11.1	Контактна інформація	oxana7@i.ua							
12.	Загальний опис освітнього компонента	Програма курсу «Пекарське та кондитерське мистецтво» призначена для вивчення сировини та напівфабрикатів та готових виробів пекарського та кондитерського виробництва. Опанування здобувачами освіти теоретичних знань та практичних навичок виробництва кондитерських та хлібобулочних виробів. Формування вмінь діагностувати технології кондитерської продукції як цілісних технологічних систем. Спрямована на удосконалення існуючих та розробку нових, більш ефективних технологічних процесів кондитерського та пекарського виробництва.							
13.	Мета освітнього компонента	Надання теоретичних знань про сукупність процесів, технологічних етапів і технологічних операцій, що забезпечують виробництво кондитерських та хлібобулочних продуктів заданої якості; ознайомлення з закономірностями і процесами, які виявляються спільними для даних технологій; набуття практичних навичок, необхідних для майбутньої виробничої діяльності спрямованих на удосконалення існуючих та розробку нових, більш ефективних технологічних процесів.							
14.	Передумови вивчення ВК, зв'язок з іншими освітніми компонентами ОП	Освітній компонент має зв'язок з іншими освітніми компонентами, «Технологія оздоровчих харчових продуктів», «Нутриціологія», «Технологія продукції ресторанного господарства», «Товарознавство харчових продуктів».							
15.	Політика академічної доброчесності	За порушення правил академічної доброчесності студент буде притягнутий до такої форми відповідальності як – повторне проходження іспиту.							
16.	Посилання на курсу системи Moodle	https://cdn.snau.edu.ua/moodle/course/view.php?id=5051							

2. РЕЗУЛЬТАТИ НАВЧАННЯ ЗА ОСВІТНІМ КОМПОНЕНТОМ ТА ЇХ ЗВ'ЯЗОК З ПРОГРАМНИМИ РЕЗУЛЬТАТАМИ НАВЧАННЯ

Результати навчання за ВК: Після вивчення освітнього компонента студент очікувано буде здатен ...»	Програмні результати навчання, на досягнення яких спрямований ВК (зазначити номер згідно з нумерацією, наведеною в профілі ОП)				Як оцінюється ДРН
	ПРН 9	ПРН 10	ПРН 18	ПРН 23	
ДРН1. Знати основні етапи та операції технологічного процесу виробництва хлібобулочних та кондитерських виробів.	x	x	x		Оцінка знань шляхом перевірки опрацювання опорного конспекту лекцій та лабораторних занять Залік Комп'ютерне тестування
ДРН2. Розробляти технологічні та апаратурно-технологічні схеми виробництва харчових продуктів, робити технологічні розрахунки		x		x	
ДРН3. Оцінювати властивості основних поживних речовин та харчових продуктів, використовувати сучасні методи оцінки якості	x	x	x	x	
ДРН 4. Застосовувати отримані знання у практичних ситуаціях, підвищувати ефективність виробництва.	x	x	x	x	

3. ЗМІСТ ОСВІТНЬОГО КОМПОНЕНТА (ПРОГРАМА НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ)

Тема Перелік питань, що будуть розглянуті в межах теми	Розподіл в межах загального бюджету часу								Рекомендована література ⁵
	Аудиторна робота						Самостійна робота		
	Лк		П.з/семін.з		Лаб.з.				
	Денна	Заоч.	Денна	Заоч.	Денна	Заоч.	Денна	Заоч.	
ЛК. Тема 1. Загальні відомості про виробництво хліба та хлібобулочних виробів. 1. Загальні відомості про виробництво. Класифікація хлібобулочних виробів. 2. Сировина, яка використовується для виробництва хліба. 3. Хлібопекарські властивості борошна. Вимоги до якості води. ЛЗ. Вивчення технології хліба. СРС. 1. Додаткові види сировини для виробництва хлібобулочних виробів.		2				6			[2, 3, 4, 7, 8]

<p>ЛК. Тема 2. Технології хліба та хлібубулочних виробів для крафтових підприємств.</p> <p>1. Технологія пшеничних сортів хліба.</p> <p>2. Технологія житніх сортів хліба. Технологія роботи з заквасками.</p> <p>3. Технологія національних сортів хліба.</p> <p>4. Діагностика технологічного процесу виробництва виробів з пшеничного та житнього борошна. Вимоги до якості. Терміни та умови зберігання.</p> <p>5. Особливості розрахунку рецептур, контроль та управління якістю хлібубулочних виробів.</p> <p>ЛЗ. Вивчення технології булочництва здобних виробів.</p> <p>СРС. 1. Інноваційні технології виробництва хлібубулочних виробів.</p>	8				12				[2, 3, 4, 7, 8]
<p>ЛК. Тема 3. Загальна характеристика кондитерських виробів, їх класифікація.</p> <p>1. Значення борошняних кондитерських виробів у харчуванні.</p> <p>2. Класифікація борошняних кондитерських виробів.</p> <p>3. Шляхи та перспективи підвищення конкурентоспроможності кондитерських виробів.</p> <p>СРС. 1. Виробництво дієтичних кондитерських виробів.</p>	2	-	-	-	-	-	11	-	[1, 3, 4, 5]
<p>ЛК. Тема 4. Характеристика, властивості сировини для виробництва кондитерських виробів, роль у формуванні якості</p> <p>1. Якість сировини та напівфабрикатів, що використовується для приготування кондитерських виробів.</p> <p>2. Органолептичні показники якості сировини та фактори, що впливають на якість, підготовка до використання.</p> <p>3. Розпушувачі, які використовуються у виробництві кондитерських виробів: види, характеристика, властивості, вимоги до якості, підготовка до використання.</p> <p>СРС. 1. Допоміжна сировина для кондитерського</p>	2	-	-	-	-	-	11	-	[3, 4, 5, 9, 10]

виробництва. Фруктово-ягідна та овочева сировина, насіння і горіхи, дріжджі, прянощі, драглеутворювачі									
ЛК. Тема 5. <i>Технологія витечених напівфабрикатів, їх використання</i> 1. Технологія бісквітних напівфабрикатів та виробів з них. 2. Класифікація пісочного тіста та технологія їх виробництва. 3. Особливості приготування пісочно-відсадного та пісочно-виємного печива. 4. Класифікація листового тіста та технологія їх виробництва. 5. Загальна принципова схема технологічного процесу виробництва пряничного тіста та виробів з нього. 6. Загальна принципова схема технологічного процесу виробництва заварного тіста та виробів з нього. <i>ЛЗ. Вивчення технології приготування виробів із витечених напівфабрикатів.</i> 7. СРС 1 Загальна принципова схема технологічного процесу виробництва білково-збивного тіста та виробів з нього.	6	-	-	-	6	-	9	-	[5, 10, 11]
ЛК. Тема 6. <i>Технології крафтових оздоблювальних напівфабрикатів, їх використання.</i> 1. Класифікація та асортимент оздоблювальних напівфабрикатів. 2. Технологічний процес виготовлення масляних кремів, їх рецептури. 3. Сирцевий та заварний білковий крем. 4. Крем-суфле. Технологія верхкових та сметаних кремів. 5. Технологічні процеси виробництва малювальних мас: білкових, масляних, фруктових, шоколадних, з глазурі. <i>ЛЗ. Технологія приготування оздоблювальних напівфабрикатів.</i> СРС 1. Цукристі напівфабрикати: помадки, карамельна маса, сиропи, грильяж, мастики, глазурі, лаки, кендир, паленка.	2	-	-	-	6	-	9	-	[1, 2, 5, 8-10, 11]

2. Пластичні маси: желатинова, цукриста, зефірна, карамельна, марципанова, праліне.									
ЛК Тема 7. <i>Технології виготовлення борошняних кондитерських виробів.</i> 1. Технологія мафінів, капкейків та італійського печива. 2. Технологія приготування бісквітних тортів. 3. Технологія приготування пісочних тортів. 4. Технологія приготування листкових тортів. <i>ЛЗ. Технології виготовлення мафінів та капкейків.</i> СРС. 1. Асортимент і класифікація тістечок, їх характеристика. Розміри, форма, маса тістечок.	2	-	-	-	6	-	9	-	[1, 5, 7, 8, 10]
ЛК Тема 9. <i>Технологія цукрових виробів та тенденції сучасного пакування.</i> 1. Технологія цукерок (помадні, пралінові, вафельні, шоколадні). 2. Технологія карамелі. 3. Технологія мармеладних цукерок. 4. Пакування кондитерських виробів. <i>ЛЗ. Технології цукерок ручної роботи.</i> СРС. 1. Східні солодоші. Технологія виготовлення кураб'є, шакер-чуреку, шахер-лукуму, різних видів пахлави тощо	2	-	-	-	6	-	9	-	[1, 2, 7, 9]
ЛК. Тема 10. <i>Особливості розрахунку рецептур, контроль та управління якістю кондитерських виробів.</i> 1. Поняття рецептури та її складових. Порядок складання рецептури. 2. Перерахування рецептури на певну кількість виробів. Вплив вологості сировини на розрахунок рецептури. 3. Розрахунок кількості води на заміс тіста. Перерахування рецептур з врахуванням взаємозамінності сировини. <i>ЛЗ. Розрахунок рецептур для кондитерських виробів</i> СРС. 1. Види контролю на виробництві. Вхідний та операційний контроль.	4	-	-	-	2	-	9	-	[7, 9]
Всього	30	-	-	-	44	-	76	-	

4. МЕТОДИ ВИКЛАДАННЯ ТА НАВЧАННЯ

ДРН	Методи викладання(робота, що буде проведена викладачем <u>під час аудиторних занять, консультацій</u>)	Кількість годин (дн)	Методи навчання (які види навчальної діяльності має виконати <u>студент самостійно</u>)	Кількість годин (дн)
ДРН 1	Лекційне заняття (<i>викладання лекційного матеріалу, бесіда, демонстрація графічного матеріалу</i>).	10	Ознайомлення з лекційним матеріалом, оформлення опорного конспекту лекцій.	20
ДРН 2	Лекційне заняття (<i>викладання лекційного матеріалу, бесіда, демонстрація графічного матеріалу</i>). Лабораторне заняття (<i>ілюстрація технологічних та апаратурно-технологічних карт, рисунків</i>).	22	Ознайомлення з лекційним матеріалом, оформлення опорного конспекту лекцій. Презентація результатів лабораторних занять, оформлення звітів, розробка технологічних та апаратурно-технологічних карт	20
ДРН 3	Лекційне заняття (<i>викладання лекційного матеріалу, бесіда, демонстрація графічного матеріалу</i>). Лабораторне заняття (<i>ілюстрація технологічних та апаратурно-технологічних карт, рисунків</i>).	22	Ознайомлення з лекційним матеріалом, оформлення опорного конспекту лекцій. Презентація результатів лабораторних занять, оформлення звітів, розробка технологічних та апаратурно-технологічних карт.	20
ДРН 4	Лекційне заняття (<i>викладання лекційного матеріалу, бесіда, демонстрація графічного матеріалу</i>). Лабораторне заняття (<i>ілюстрація технологічних та апаратурно-технологічних карт, рисунків</i>).	20	Ознайомлення з лекційним матеріалом, оформлення опорного конспекту лекцій. Презентація результатів лабораторних занять, оформлення звітів, розробка технологічних та апаратурно-технологічних карт.	16

5. ОЦІНЮВАННЯ ЗА ОСВІТНІМ КОМПОНЕНТОМ

5.1. Діагностичне оцінювання (зазначається за потреби)

5.2. Сумативне оцінювання

5.2.1. Для оцінювання очікуваних результатів навчання передбачено

№	Методи сумативного оцінювання	Бали / Вага у загальній оцінці	Дата складання
	<i>Модуль 1 (50 балів)</i>		
1.	<i>Оцінка знань шляхом перевірки опрацювання опорного конспекту лекцій та захист лабораторних занять</i>	<i>20 балів / 20%</i>	<i>1-7 тиждень</i>
2.	<i>Комп'ютерне тестування</i>	<i>20 балів / 20%</i>	<i>7 тиждень</i>
3.	<i>Публічний виступ з візуальним супроводженням теми доповіді (реферат)</i>	<i>10 балів / 10%</i>	<i>7 тиждень</i>
	<i>Модуль 2 (50 балів)</i>		
4.	<i>Оцінка знань шляхом перевірки опрацювання опорного конспекту лекцій та захист лабораторних занять</i>	<i>20 балів / 20%</i>	<i>8-14 тиждень</i>
5.	<i>Комп'ютерне тестування</i>	<i>20 балів / 20%</i>	<i>14 тиждень</i>
6.	<i>Публічний виступ з візуальним супроводженням теми доповіді (реферат)</i>	<i>10 балів / 10%</i>	<i>14 тиждень</i>
7.	<i>Залік</i>	<i>60-100 балів</i>	<i>15 тиждень</i>

5.2.2. Критерії оцінювання

Компонент	Незадовільно	Задовільно	Добре	Відмінно
Оцінка знань шляхом перевірки опрацювання опорного конспекту лекцій та захист лабораторних занять	<13 балів Вимоги щодо завдання не виконано	14-16 балів Більшість вимог виконано, але окремі складові відсутні або недостатньо розкриті, відсутній аналіз інших підходів до питання	16-18 балів Виконано усі вимоги завдання	19-20 балів Виконано усі вимоги завдання, продемонстровано, креативність, вдумливість, запропоновано власне вирішення проблеми
Комп'ютерне тестування (тест множинного вибору - 20 запитань)	<13 балів	14-16 балів	16-18 балів	19-20 балів
Публічний виступ з візуальним супроводженням теми доповіді (реферат)	<4 балів Вимоги щодо завдання не виконано	4-6 балів Більшість вимог виконано, але окремі складові відсутні або недостатньо розкриті, відсутній аналіз інших підходів до питання	7-9 балів Виконано усі вимоги завдання	10 балів Виконано усі вимоги завдання, продемонстровано, креативність, вдумливість, запропоновано власне вирішення проблеми
Залік	<60 балів Вимоги щодо завдання не виконано	60-74 балів Більшість вимог виконано, але окремі складові відсутні або недостатньо розкриті, відсутній аналіз інших підходів до питання	75-89 балів Виконано усі вимоги завдання	90-100 балів Виконано усі вимоги завдання, продемонстровано, креативність, вдумливість, запропоновано власне вирішення проблеми

5.3. Формативне оцінювання

Для оцінювання поточного прогресу у навчанні та розуміння напрямів подальшого удосконалення передбачено

№	Елементи формативного оцінювання	Дата
1.	Проміжне тестування (письмовий контроль знань після вивчення тем 1-5)	7 тиждень
2.	Проміжне тестування (письмовий контроль знань після вивчення тем 6-10)	14 тиждень
3.	Усне опитування під час виконання кожного лабораторного заняття	Протягом 1-14 тижнів
4.	Зворотний зв'язок від викладача під час підготовки до лабораторних	1-14 тиждень
4.	Зворотний зв'язок від викладача під час роботи над доповіддю/рефератом	7,14 тиждень

6. НАВЧАЛЬНІ РЕСУРСИ (ЛІТЕРАТУРА)

6.1. Основні джерела

1. Сучасні технології кондитерського виробництва: підручник. / [Гайдук О. В., Герлянд Т. М., Дрозіч І. А., Кулалаєва Н. В., Романова Г. М.]. – Житомир: «Полісся», 2020. – 514 с

2. Новікова О. В. Технологія виробництва хлібобулочних і борошняних кондитерських виробів. Книга 2. Технологія виробництва борошняних кондитерських виробів: Підручник. Х.: Світ книг, 2019. – 398с.З. Власенко В. В., Семко Т. В., Криворук В. М., Іваніщева О. А. Технологія продукції ресторанного господарства (лабораторний практикум) : підручник. Вінниця : Видавничо-редакційний відділ ВТЕІ КНТЕУ, 2018. 248 с. + Електронна копія.

3. Загальні технології харчової промисловості. Навчальний посібник у 2 ч. Ч. 1 / уклад. Ф.В. Перцевой, В.І. Ладика, П.П. Пивоваров, О.О. Гринченко, Н.В. Камсуліна, О.Б. Дроменко, О.Ю. Мельник, О.В. Котляр, А.М. Діхтярь, С.Б. Омельченко, С.П. Боковець – Х. : СНАУ, 2021. – 317 с.

4. Загальні технології харчової промисловості. Навчальний посібник у 2 ч. Ч. 2 / уклад. Ф.В. Перцевой, В.І. Ладика, П.П. Пивоваров, Н.Г. Гринченко, Н.В. Камсуліна, О.Б. Дроменко, О.Ю. Мельник, О.В. Котляр, Т.І. Маренкова, С.Б. Омельченко, С.П. Боковець – Х. : СНАУ, 2021. – 203 с.

5. Павлов О. В. «Збірник рецептур борошняних кондитерських і здобних булочних виробів» Навчально-практичний посібник. -К.: ПрофКнига, 2018, – 336 с.

6. Збірник рецептур національних страв та кулінарних виробів, правових, нормативно-правових та інших актів для закладів ресторанного господарства / авт.-розробник і уклад. О. В. Шалимінов. К. : Арій, 2021. 992 с

7. Технологія та лабораторний практикум кондитерських виробів і харчових концентратів [Текст] : навч. посібник / за ред. А. М. Дорохович, В. М. Ковбаса. – Київ : Інкос, 2015. – 632 с.

8. Технології зерна, хліба, макаронних, кондитерських виробів та харчоконцентратів: Конспект лекцій для студентів 2 курсу спеціальності 181 «Харчові технології» денної та заочної форм навчання, освітній ступень «Бакалавр» / уклад. О.Ю.Мельник, - Суми: Сумський національний аграрний університет, 2022р. – с. 137.

9. Технології зерна, хліба, макаронних, кондитерських виробів та харчоконцентратів: Лабораторний практикум для студентів 2 курсу спеціальності 181 «Харчові технології» денної та заочної форм навчання, освітній ступень «Бакалавр» / уклад. О.Ю. Мельник - Суми: Сумський національний аграрний університет, 2022р. – с. 44.

6.2. Додаткові джерела

10. ДСТУ 3946-2000. Продукція харчова. Основні положення – К: Держстандарт України, 2000 . – 6 с.

11. Загальна технологія харчових виробництв у прикладах і задачах: підруч. для вищ. навч. закл. /Л.Л. Товажнянський, С.І. Бухкало, П. О. Капустенко, С. І. Орлова; Нац. техн. ун-т "Харків. політех. ін-т". - К. : Центр навч. л-ри, 2022. - 495 с.

12. Технологія борошняних кондитерських і хлібобулочних виробів [Текст] : підручник / за ред. Лисюк Г.М.- О.: Університетська книга, 2023. – 466 с.

6.3. Інформаційні ресурси

13. Перспективи розвитку харчової промисловості України [Електронний ресурс] / Режим доступу: <http://conf-cv.at.ua/forum/127-1388-1>