

ЗАТВЕРДЖЕНО  
Наказ Вищого навчального закладу Укоопспілки  
«Полтавський університет економіки і торгівлі»  
08 липня 2015 року № 152-Н

Форма № П - 2.04

**ВИЩИЙ НАВЧАЛЬНИЙ ЗАКЛАД УКООПСІЛКИ  
„ПОЛТАВСЬКИЙ УНІВЕРСИТЕТ ЕКОНОМІКИ І ТОРГІВЛІ”  
Навчально-науковий інститут харчових технологій,  
готельно-ресторанного та туристичного бізнесу  
Кафедра технологій харчових виробництв і ресторанного господарства**

**ЗАТВЕРДЖУЮ**

**Перший проректор**

\_\_\_\_\_ проф. Педченко Н.С.

" \_\_\_\_ " \_\_\_\_\_ 2020р.

**РОБОЧА ПРОГРАМА**

**навчальної дисципліни «Основи кондитерської майстерності»  
освітніх програм «Харчові технології та інженерія»  
«Ресторанні технології»  
спеціальність 181 «Харчові технології»  
галузь знань 18 «Виробництво та технології»  
з підготовки здобувачів першого (бакалаврського) рівня вищої освіти**

**ПОЛТАВА 2020**

Укладачі:

Шелудько В.М. доцент кафедри технологій харчових виробництв і ресторанного господарства ВНЗ Укоопспілки «Полтавський університет економіки і торгівлі», к.т.н.

Олійник Н.В. доцент кафедри технологій харчових виробництв і ресторанного господарства ВНЗ Укоопспілки «Полтавський університет економіки і торгівлі», к.т.н.

Робоча програма навчальної дисципліни «Основи кондитерської майстерності» схвалена та рекомендована до використання в освітньому процесі на засіданні кафедри ТХВРГ протокол від

Завідувач кафедри ТХВРГ

д.т.н., професор

\_\_\_\_\_ проф. Г.П. Хомич

підпис

ініціали, прізвище

« \_\_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 2020 р.

ПОГОДЖЕНО

Гарант освітньої програми

«Харчові технології та інженерія»

спеціальності 181 «Харчові технології»

ступеня бакалавр

\_\_\_\_\_ доц. Наконечна Ю.Г.

підпис

ініціали, прізвище

« \_\_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 2020 р.

ПОГОДЖЕНО

Гарант освітньої програми

«Ресторанні технології»

спеціальності 181 «Харчові технології»

ступеня бакалавр

\_\_\_\_\_ доц. Горобець О.М.

підпис

ініціали, прізвище

« \_\_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 2020 р.

## ЗМІСТ

Вступ .....	3
Розділ 1. Загальна характеристика навчальної дисципліни.....	3
Розділ 2. Перелік компетентностей та програмні результати навчання з навчальної дисципліни.....	3
Розділ 3. Програма навчальної дисципліни.....	5
Розділ 4. Тематичний план навчальної дисципліни.....	6
Розділ 5. Система поточного та підсумкового контролю знань студентів.....	8
Розділ 6. Програмне забезпечення комп'ютерної підтримки освітнього процесу.....	10
Розділ 7. Рекомендовані джерела інформації.....	10

## ВСТУП

Дисципліна «Основи кондитерської майстерності» викладається на етапі підготовки бакалаврів зі спеціальності 181 «Харчові технології» освітніх програм «Харчові технології та інженерія» і «Ресторанні технології» та науково обґрунтовує основи технології кондитерських виробів, формує спеціаліста, який вміє використовувати свої знання для вирішення практичних завдань. Дисципліна створює умови для формування у студентів широкого кругозору, організаторських здібностей, уміння розв'язувати завдання, що сприяє підвищенню якості виробництва різних видів кондитерських виробів.

### Розділ 1. Загальна характеристика навчальної дисципліни

Таблиця 1. Загальна характеристика навчальної дисципліни «Основи кондитерської майстерності»

1. Місце в структурно-логічній схемі підготовки: Технологія галузі
2. Кількість кредитів за ЄКТС 5.
3. Кількість модулів 2
4. Обов'язкова (варіативна) у відповідності до навчального плану обов'язкова
5. Курс - 2
6. Семестр - 4
7. Кількість годин: – загальна кількість: 150
- лекції: 20
- практичні (семінарські, лабораторні) заняття: 40
- самостійна робота: 90
- вид підсумкового контролю: ПМК (залік)

### Розділ 2. Перелік компетентностей та програмні результати навчання з навчальної дисципліни

Метою дисципліни є формування базових знань з теорії виробництва кондитерських виробів, засвоєння закономірностей технологічних процесів у виробництві кондитерських виробів.

Завдання дисципліни полягає у вивченні:

- наукових основ використання сировини у виробництві кондитерських виробів;
- особливостей технології класичних і сучасних кондитерських виробів;
- новітніх технологій оздоблювальних напівфабрикатів;
- шляхів розв'язання задач, що сприяє підвищенню якості виробництва виробів;

Внаслідок вивчення дисципліни «Основи кондитерської майстерності» студенти повинні знати:

- основні властивості сировини, що використовується для приготування виробів;
- асортимент і технологію приготування різноманітних напівфабрикатів – виробів із різних видів тіста, начинок, сиропів, кремів, помади, мастики тощо;
- технологічні режими приготування кондитерських виробів;

- способи оздоблення виробів;
- порядок користування збірниками рецептур;
- вимоги до якості напівфабрикатів і готових виробів;
- правила техніки безпеки в роботі, вимоги особистої гігієни

Фахівець повинен **вміти**:

- користуватись відповідною навчально-методичною літературою;
- самостійно скласти рецептуру і технологічну карту на будь-який виріб;
- використовувати знання технології для раціональної організації зберігання сировини, продовольчих товарів, і предметів матеріально-технічного оснащення, забезпечення контролю якості;
- розв'язувати завдання, що сприяє підвищенню якості виробництва виробів.

Вивчення дисципліни будується на основі поєднання різноманітних форм навчального процесу: лекцій, лабораторних занять, самостійної роботи студентів та індивідуальної підготовки з використанням різних видів контролю знань (виконання індивідуальних завдань, підготовки рефератів, розв'язування ситуаційних задач, тестування).

З метою інтенсифікації процесу навчання студентів з дисципліни «Основи кондитерської майстерності» передбачені поточний та підсумковий модульний контроль.

Самостійна робота складається з науково-дослідної роботи, обов'язкового конспектування, самопідготовки до лекцій та лабораторних занять.

Для активізації навчального процесу використовуються технічні засоби та наочні методи навчання (навчальні фільми, слайди, таблиці, схеми).

Таблиця 2. Перелік компетентностей та програмні результати навчання

### Розділ 3. Програма навчальної дисципліни

Програма навчальної дисципліни затверджена Вченою радою Вищого навчального закладу Укоопспілки «Полтавський університет економіки і торгівлі», протокол від

№ з/п	Компетентності, якими повинен оволодіти студент	Програмні результати навчання
<b>Загальні компетентності</b>		
1.	Здатність до пошуку і оброблення, аналізу інформації з різних джерел	Використання знання технології для раціональної організації процесів закупівлі, постачання, зберігання сировини, продовольчих товарів і предметів матеріально-технічного оснащення.
2.	Здатність оцінювати та забезпечувати якість виконуваних робіт	Забезпечення контролю якості виконання технологічних операцій, а також контроль якості готової продукції
<b>Спеціальні (фахові, предметні) компетентності</b>		
1.	Здатність розробляти нові та удосконалювати існуючі харчові технології з метою реалізації принципів ресурсозаощадження та раціонального харчування	Розробка нових технологій кондитерських виробів і вдосконалення існуючих за рахунок використання сировини підвищеної харчової цінності і також корегування за необхідністю параметрів технологічних операцій
2	Здатність оберати та експлуатувати технологічне обладнання, складати апаратно-технологічні схеми виробництва харчових продуктів	Використання сучасного технологічного обладнання, вміння складати всі види нормативно-технічної документації

## Розділ 4. Тематичний план навчальної дисципліни

Таблиця 4. Тематичний план навчальної дисципліни

Назва теми (лекції) та питання теми (лекції)	Назва теми та питання семінарського, практичного або лабораторного заняття	Завдання самостійної роботи у розрізі тем	Інформаційні джерела (порядковий номер за переліком)
<b>Модуль 1. Світові тенденції, сучасні тренди і інноваційні інгредієнти у виробництві кондитерських виробів</b>			
<p><b>Тема 1. «Історичні аспекти розвитку, світові тенденції, сучасні тренди у виробництві кондитерських виробів»</b></p> <p>1. Основні етапи розвитку кондитерської справи у світі і в Україні. Сировина і харчові продукти, які використовувались для приготування кондитерських виробів у минулому.</p> <p>2. Класифікація кондитерських виробів.</p> <p>3. Сучасні тренди у виробництві кондитерських виробів.</p>	Лабораторне заняття за цією темою не передбачене		1, 3, 6, 8, 10, 13, 15
<p><b>Тема 2. «Характеристика основної сировини, інноваційних інгредієнтів, приладдя, що використовуються в кондитерському виробництві»</b></p> <p>1. Класифікація і характеристика сировини, що використовується в кондитерському виробництві. Інноваційні інгредієнти і можливості їх застосування.</p> <p>2. Вплив якісних і кількісних показників сировини і основних технологічних параметрів на якість напівфабрикатів і готових кондитерських виробів.</p> <p>3. Сучасне кондитерське приладдя.</p> <p>4. Санітарно-гігієнічні вимоги до виробництва.</p> <p>5. Контроль якості готових виробів. Нормативно-технічна документація</p>	<p>Лабораторне заняття 1.</p> <p><b>Характеристика сировини і кондитерського приладдя, що використовується в кондитерському виробництві</b></p> <p>1. Навести характеристику сировини, яку використовують в кондитерському виробництві</p> <p>2. Навести класифікацію кондитерського інвентаря</p> <p>3. Вивчити основні санітарно-гігієнічні вимоги до роботи в лабораторії</p> <p>4. Ознайомитись з нормативнотехнічною документацією</p>		1, 2, 3, 15

Назва теми (лекції) та питання теми (лекції)	Назва теми та питання семінарського, практичного або лабораторного заняття	Завдання самостійної роботи у розрізі тем	Інформаційні джерела (порядковий номер за
<b>Модуль 2 Основи кондитерської майстерності</b>			
<b>Тема 3. «Технологія виробів із дріжджового тіста»</b> 1. Класифікація виробів із дріжджового тіста. 2. Технологія класичних і сучасних виробів із дріжджового тіста. 3. Вимоги до якості і умови зберігання готових виробів	<b>Лабораторне заняття 2</b> <b>Характеристика та технологія приготування класичних і сучасних виробів із дріжджового тіста</b> 1. Принципи складання технологічних карток на вироби 2. Виготовлення класичних і сучасних виробів із дріжджового тіста 3. Органолептична оцінка готових виробів		1, 2, 3, 4, 6, 7, 11, 13, 14, 15
<b>Тема 4. «Технологія виробів із тіста на хімічних розпушувачах»</b> 1. Технологія виробів із пісочного тіста 2. Технологія виробів із здобного прісного тіста 3. Технологія пряничних виробів 4. Технологія вафель. 5. Технологія масляного бісквіту на хімічних розпушувачах	<b>Лабораторне заняття 3.</b> <b>Характеристика та технологія приготування печива, галет, крекерів</b> 1. Принципи складання технологічних карток на вироби 2. Виготовлення печива, галет, крекерів 3. Органолептична оцінка готових виробів  <b>Лабораторне заняття 4</b> <b>Характеристика та технологія приготування пряничних виробів, вафель, масляного бісквіту</b> 1. Принципи складання технологічних карток на вироби 2. Виготовлення пряників, вафель, масляного бісквіту 3. Органолептична оцінка готових виробів		1, 2, 4, 5, 6, 7, 12, 14, 15

Назва теми (лекції) та питання теми (лекції)	Назва теми та питання семінарського, практичного або лабораторного заняття	Завдання самостійної роботи у розрізі тем	Інформаційні джерела (порядковий номер за переліком)
<p><b>Тема 5. «Технологія виробів із інших видів тіста»</b></p> <p>1. Класифікація виробів із бісквітного, листкового, білково-повітряного, заварного тіста</p> <p>2. Вплив основних рецептурних компонентів на показники якості зазначених видів тіста і готових виробів</p> <p>3. Особливості технології виробів із бісквітного, листкового, білково-повітряного і заварного тіста.</p> <p>4. Вимоги до якості і умови зберігання готових виробів.</p>	<p><b>Лабораторне заняття 5</b>  <b>Характеристика та технологія приготування класичних і сучасних виробів із бісквітного, листкового тіста</b></p> <p>1. Принципи складання технологічних карток на вироби  2. Виготовлення класичних і сучасних виробів  3. Органолептична оцінка готових виробів</p> <p><b>Лабораторне заняття 6</b>  <b>Характеристика та технологія приготування класичних і сучасних виробів білково-повітряного, заварного тіста</b></p> <p>1. Принципи складання технологічних карток на вироби  2. Виготовлення класичних і сучасних виробів  3. Органолептична оцінка готових виробів</p>		1,2,3,4,5,6,7,8 12,16
<p><b>Тема 6. «Технологія оздоблювальних напівфабрикатів»</b></p> <p>1. Санітарні вимоги до процесу приготування кремів</p> <p>2. Класифікація і технологія кремів.</p> <p>3. Класифікація і технологія інших оздоблювальних напівфабрикатів.</p>	Лабораторне заняття за цією темою не передбачене		1,2,3,4,5,6,7,8 12,16
<p><b>Тема 7. «Технологія карамелі і халви»</b></p> <p>1. Класифікація карамелі і халви</p> <p>2. Технологія карамелі</p> <p>3. Технологія начинок для карамелі</p> <p>4. Технологія халви</p> <p>5. Вимоги до якості і умови зберігання готових виробів.</p>	<p><b>Лабораторне заняття 7</b>  <b>Технологія і асортимент карамелі і халви</b></p> <p>1. Принципи складання технологічних карток на вироби  2. Виготовлення карамелі і халви  3. Органолептична оцінка готових виробів</p>		1, 2, 3, 4, 6, 7, 11, 13, 14, 15



<b>Тема 8. «Виробництво цукерок, драже і ірису»</b> 1. Класифікація цукерок, драже і ірису 2. Види цукеркових мас 3. Формування цукеркових мас 4. Глазурування, завертання, пакування цукерок 5. Технологія драже і ірису	<b>Лабораторне заняття 8 Технологія і асортимент цукерок</b> 1. Принципи складання технологічних карток на вироби 2. Приготування виробів 3. Органолептична оцінка готових виробів		
<b>Тема 9 «Технологія пастило-мармеладних виробів»</b> 1. Виробництво фруктових-ягідних напівфабрикатів 2. Технологія фруктових-ягідних мармеладних виробів 3. Технологія желейних мармеладних виробів 4. Технологія пастили і зефіру 5. Вимоги до якості і умови зберігання готових виробів.	<b>Лабораторне заняття 9 Технологія пастило-мармеладних виробів</b> 1. Принципи складання технологічних карток на вироби 2. Виготовлення класичних і сучасних виробів 3. Органолептична оцінка готових виробів		1, 2, 3, 4, 7, 9, 10, 11, 13, 14, 15
<b>Тема 10 «Виробництво шоколаду і какао-продуктів»</b> 1. Переробка какао-бобів в какао-продукти 2. Приготування шоколадних і горіхових мас 3. Технологія шоколадних і горіхових виробів	<b>Лабораторне заняття 10 Технологія шоколаду</b> 1. Принципи складання технологічних карток на вироби 2. Приготування виробів 3. Органолептична оцінка готових виробів		1, 2, 3, 4, 7, 9, 10, 11, 13, 14, 15

## **Розділ 5 Система поточного і підсумкового контролю знань студентів**

*Поточний контроль* здійснюється при проведенні лекцій, лабораторних занять, перевірки виконання індивідуальних і домашніх завдань та має на меті перевірку рівня засвоєння студентом навчального матеріалу навчальної дисципліни. Під час проведення лабораторних занять застосовуються такі методи контролю, як усне та письмове опитування студентів, дискусійне обговорення проблемних питань з теми заняття, письмове складання тестів.

Контроль, який застосовується під час проведення поточних модульних робіт, здійснюється за допомогою білетів, які містять 3 питання у письмовій формі. Оцінювання знань студентів при виконанні поточних модульних робіт здійснюється за 10 бальною шкалою.

Розподіл балів, що отримують студенти за результатами вивчення навчальної дисципліни «Основи кондитерської майстерності», наданий в таблиці 5.

Таблиця 5. Розподіл балів, що отримують студенти за результатами вивчення навчальної дисципліни

Назва модулю, теми	Вид навчальної роботи	Кількість балів
<b>Модуль 1 Світові тенденції, сучасні тренди і інноваційні інгредієнти у виробництві кондитерських виробів</b>		
Тема 1. Історичні аспекти розвитку, світові тенденції, сучасні тренди у виробництві кондитерських виробів.	Відвідування лекцій та лабораторних занять	5
Тема 2 Характеристика основної сировини і інноваційних інгредієнтів, приладдя, що використовуються в кондитерському виробництві.	Навчальна робота на лабораторних заняттях Виконання домашніх завдань	5
Модульна контрольна робота		10
<b>Разом за модулем 1</b>		<b>20</b>
<b>Модуль 2. Основи кондитерської майстерності</b>		
Тема 3. Технологія виробів із дріжджового тіста	Відвідування лекцій та лабораторних занять	5
Тема 4. Технологія виробів із тіста на хімічних розпушувачах	Навчальна робота на лабораторних заняттях	10
Тема 5. Технологія виробів із інших видів тіста	Навчальна робота на лабораторних заняттях	10
Тема 6. Технологія оздоблювальних напівфабрикатів	Виконання домашніх завдань	5
Тема 7. Технологія карамелі і халви.		10
Тема 8. Виробництво цукерок дражке і ірису		10
Тема 9. Технологія пастило-мармеладних виробів.		10
Тема 10. Виробництво шоколаду і какао-продуктів		10
Модульна контрольна робота		10
<b>Разом за модулем 2</b>		<b>80</b>
<b>Разом з дисципліни:</b>		<b>100</b>

Таблиця 6. Шкала оцінювання знань студентів за результатами підсумкового контролю з навчальної дисципліни «Основи кондитерської майстерності»

Сума балів за всі види навчальної діяльності	Оцінка за шкалою ЄКТС	Оцінка за національною шкалою
90-100	A	Відмінно
82-89	B	Дуже добре
74-81	C	Добре
64-73	D	Задовільно
60-63	E	Задовільно достатньо
35-59	FX	Незадовільно з можливістю повторного складання
0-34	F	Незадовільно з обов'язковим повторним вивченням дисципліни

Таблиця 7. Система нарахування додаткових балів за видами робіт з вивчення навчальної дисципліни «Основи кондитерської майстерності»

Форма роботи	Вид роботи	Бали
1. Навчальна	1. Участь у предметних олімпіадах: університетських, міжвузівських всеукраїнських, міжнародних	1,0 2,0
	2. Виконання індивідуальних навчально-дослідних завдань підвищеної складності	2,0
2. Науково – дослідна	1. Участь у науковому гуртку	1
	2. Участь у конкурсах студентських робіт: нагородження дипломом призові місця.	1,0 3,0
	3. Участь у наукових студентських конференціях	2,0

## Розділ 6 Програмне забезпечення комп'ютерної підтримки освітнього процесу з навчальної дисципліни

Викладання лекцій забезпечено мультимедійним супроводженням з використанням програми Power Point.

## Розділ 7 Рекомендовані джерела інформації Основна навчальна література

1. Дорохович А.М., Бондаренко Є.Г., Неделіна Л.М. Технологія галузі кондитерське виробництво Курс лекцій. — Київ: НУХТ, 2006. — 110 с.
2. Кузнецова Л.С., Сиданова М.Ю. Технологія приготування мучних кондитерських изделий М.: Академия, 2007. — 320 с.
3. Зайцева Г.Т., Горпинко Т.М. Технологія виготовлення борошняних кондитерських виробів: Підручник для проф.-тех. навч. закладів – К.: Вікторія, 2002. – 400с.
4. Технологія кондитерських і хлібобулочних виробів: Навч. посібник / Г.М. Лисюк, О.В. Самохвалова, З.І. Кучерук, О.М. Постнова, С.Г. Олійник, М.В.Артамонова, О.В. Неміріч, О.Т.Старчаєнко; Під ред. Г.М. Лисюк - Харків: ХДУХТ, 2007. – с.: 412; іл. 104; табл. 128. Бібліогр.: 65 назв.
5. Здобнов А.И., Цыганенко В.А. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий: для предприятий общественного питания К.: Арий, М.: Лада, 2009. — 680 с.: ил. — ISBN 978-5-94832-140-0.
6. Корячкина С. Я. Технологія мучних кондитерських изделий: Учебник / С. Я. Корячкина Т. В. Матвеева. — СПб.: Троицкий мост, 2011. — 400 с.: ил.
7. Драгилев А.И., Сезанаев Я.М. Производство мучных кондитерских изделий. Учебное пособие. – М.: Дели, 2000. – 448 с.
8. Бутейкис Н.Г., Жукова А.А. Технологія приготування мучних кондитерських изделий Учебник. — М.: Академия, 2001. — 300 с.: ил. — (Профессиональное образование).
9. Технологические инструкции по производству мучных и кондитерских изделий / Сост. В.А. Шипов. – М.: ОАО Экономика, 1999. – 286 с. – (Б-ка журн. «Питание и общество»).

## Додаткова навчальна література

10. Лисюк Г.М. Технологія борошняних кондитерських виробів з використанням ядра соняшникового насіння. Монографія. — Харків: ХДУХТ, 2009. — 145 с.
11. Домарецький В.А., Калакура М.М., Романенко Л.Ф. та ін. Загальні технології харчових виробництв. Підручник. — Домарецький В.А., Шиян П.Л., Калакура М.М., Романенко Л.Ф., Хомічак Л.М., Василенко О.О., Мельник І.В., Мельник Л.М. — К.: Університет «Україна», 2010. — 814 с.
12. Медведь Л.М., Козак В.М. Технологія борошняних кондитерських виробів Навчально-методичний посібник. — Полтава: ПУЕТ, 2010. — 80 с.
13. Кудинова В.М., Назимова Г.И., Рензьева Т.В. Технология кондитерских изделий Учебное пособие. — Кемерово: КемТИПП, 2006. — 140 с.
14. Дубцов Г.Г., Сиданова М.Ю., Кузнецова Л.С. Ассортимент и качество кулинарной и кондитерской продукции 3-е изд., стер. — М.: Академия, 2006. — 240 с. — ISBN 5-7695-3451-6.
15. Острик А.С. И др. Использование нетрадиционного сырья в кондитерской промышленности. Справочник / А.С. Острик, А.Н. Дорохович, Н.В. Мироненко К.: Урожай, 1998. — 112 с.
16. Baking and Pastry: Mastering the Art and Craft The Culinary Institute of America (CIA). — 3rd Edition. — Wiley, 2015. — 120 p.

### Електронні ресурси:

Журнали:

«Хлібопекарська і кондитерська промисловість»

[http://library.znu.edu.ua/links/index.php?action=url/view&url\\_id=4045](http://library.znu.edu.ua/links/index.php?action=url/view&url_id=4045)

«Ресторатор» <http://www.restorator.ua>

«Хранение и переработка зерна» <http://hipzmag.com/>

«Pastry Arts» <https://pastryartsmag.com/magazine/>