



СИЛАБУС

Навчальної дисципліни “Технологія кондитерських виробів”

Спеціальність	181 Харчові технології
Галузь знань	18 Виробництво та технології
Освітньо – професійна програма	Виробництво харчової продукції
Рівень освіти	Першого (бакалаврського) рівня вищої освіти
Освітньо – професійний ступінь	Фаховий молодший бакалавр
Статус навчальної дисципліни	Освітній компонент, що формує спеціальні компетентності
Семестр	I, II
Обсяг дисципліни(кредити ЄКТС/загальна кількість годин)	6,0 кредитів ЄКТС / 180 годин
Розділ за видами занять та годинами навчання	Лекції - 74 год
	Практичні роботи - 36 год
	Семінарські -10 год
	Самостійна робота - 60 год
Мова викладання	українська
Інформація про викладача(ів)	Викладач вищої категорії, старший викладач Яросевич Надія Василівна yarosevuchnadiya1977@gmail.com
Розміщення курсу	Сайт закладу освіти (освітня діяльність) https://vpu7.com.ua/
Дні занять та консультацій	За поточним розкладом
Мета навчальної дисципліни	Метою вивчення дисципліни «Технологія кондитерських виробів» є формування у здобувачів освіти системи теоретичних знань та практичних умінь щодо технологічних процесів виробництва напівфабрикатів та борошняних і цукрових кондитерських виробів, опанування технологією основних видів кондитерських виробів і набуття вмінь розробляти та використовувати технологічні схеми виготовлення напівфабрикатів і готових виробів, впливати на якість готової продукції.
	Результати навчання (РН): РН1. Виконувати технологічні процеси виробництва

<p>Заплановані результати навчання</p>	<p>харчової продукції із застосуванням сучасного технологічного устаткування.</p> <p>РН2. Застосовувати закономірності фізико-хімічних, біохімічних і мікробіологічних перетворень основних компонентів продовольчої сировини під час виробництва та зберігання готової продукції.</p> <p>РН3. Визначати показники якості сировини, напівфабрикатів і готової продукції відповідно до нормативних вимог.</p> <p>РН4. Контролювати технологічні процеси харчових і суміжних виробництв.</p> <p>РН5. Виявляти причини виникнення виробничих ситуацій і знаходити шляхи їх вирішення.</p> <p>РН6. Вносити пропозиції щодо удосконалення технології харчової продукції.</p> <p>РН7. Застосовувати вимоги законодавства, нормативно-технічну та технологічну документацію в галузі харчових технологій в професійній діяльності.</p> <p>РН9. Складати технологічні схеми виробництва харчової продукції.</p> <p>РН11. Проводити технологічні, техніко-економічні розрахунки сировини, матеріальних ресурсів і заповнювати обліково-звітну документацію.</p>
<p>Заплановані знання та вміння</p>	<p><i>В результаті вивчення освітньої компоненти</i> <i>Здобувач фахової передвищої освіти повинен володіти такими компетентностями :</i></p> <p>Інтегральна компетентність (ІНТ): Здатність особи вирішувати типові спеціалізовані задачі в харчовій галузі, організовувати та вести технологічні процеси харчових і суміжних виробництв, що вимагають застосування теоретичних основ і практичних навичок, систем управління якістю та безпечністю харчової продукції, нести відповідальність за результати своєї діяльності.</p> <p><i>ЗК3.</i> Здатність застосовувати знання у практичних ситуаціях.</p> <p><i>ЗК4.</i> Здатність спілкуватися державною мовою як усно, так і письмово.</p> <p><i>ЗК7.</i> Здатність вчитися і оволодівати сучасними знаннями.</p> <p><i>ЗК8.</i> Здатність оцінювати та забезпечувати якість виконуваних робіт.</p> <p><i>СК1.</i> Здатність здійснювати виробництво харчової продукції та продукції суміжних виробництв на основі розуміння сутності перетворень основних компонентів продовольчої сировини впродовж технологічного процесу.</p>

	<p>СК2. Здатність контролювати режими технологічних процесів виробництва харчової продукції.</p> <p>СК4. Здатність застосовувати практичні уміння і навички під час виробництва якісної і безпечної продукції.</p> <p>СК5 Здатність знаходити відповідні рішення у розробці нових та удосконаленні існуючих харчових технологій</p> <p>СК6 Здатність заповнювати обліково -звітну документацію і проводити технологічні та економічні розрахунки</p>
Зміст навчальної дисципліни	<p>Змістовний модуль 1. Сировини ,що використовується в кондитерському виробництві</p> <p>Змістовний модуль 2.Технологія оздоблювальних напівфабрикатів</p> <p>Змістовний модуль 3. Технологія цукрових кондитерських виробів</p> <p>Змістовний модуль 4. Основи тісто утворення. Технологія виробів із дріжджового тіста</p> <p>Змістовний модуль 5.Технології випічних напівфабрикатів, їх використання</p> <p>Змістовний модуль 6. Борошняні кондитерські вироби</p> <p>Змістовний модуль 7.Технології виготовлення тістечок та тортів. Особливості їх оздоблення</p> <p>Змістовний модуль 8.Технологія кондитерських виробів спеціального призначення. Національні борошняні кондитерські вироби</p> <p>Змістовний модуль 9.Особливості розрахунку рецептур на борошняні кондитерські вироби.</p>
Види занять	лекції, практичні, семінарські
Методи навчання	<ul style="list-style-type: none"> – вербальні/словесні(лекція, пояснення, діалог, розповідь); – наочні(ілюстрація, демонстрація); – практичні(практичні заняття);
Пререквізити	«Товарознавство харчових продуктів», «Устаткування закладів ресторанного господарства», «Неорганічна та фізична і колоїдна хімія», «Органічна та аналітична хімія», «Біохімія, мікробіологія та фізіологія», «Охорона праці».
Рекомендовані навчально-методичні матеріали для вивчення навчальної дисципліни	<p>Основна література: Основна література:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Г.М. Лисюк., Технологія борошняних кондитерських і хлібобулочних виробів: навчальний посібник\ за заг.ред. Г.М. Лисюк.- Суми: Університетська книга, 2025 – 464с. 2. В.С. Ростовський, О.В. Новікова., Технологія виробництва борошняних кондитерських виробів: навч. посібник.-К.: Видавництво Ліра-К, 2018.- 540 с. 3.Г.Т. Зайцева, Т.М. Горпинко. Технологія виготовлення борошняних кондитерських виробів :

Підруч. Для проф. - тех. Нав. Закладів. – К.:Вікторія, 2002.- 400 с.

4. Лебединець В., Сирохман І. Асортимент та якість кондитерських виробів. К.: Центр навчальної літератури, 2020.- 634 с.

5.Сучасні технології кондитерського виробництва: підручник. / [Гайдук О. В., Герлянд Т. М., Дрозіч І. А., Кулаласва Н. В., Романова Г. М.]. – К.: ПТНО НАПН України, 2020. – 440 с.

6. Максимець О.Б., Максимець В.Л. Технологія кондитерських виробів (торти, тістечка, цукерки): навч. посібник. К.: Каравела, 2021. 168 с.

Допоміжна література:

1.О.В.Павлов., Збірник рецептур борошняних кондитерських і здобних булочних виробів. Київ 2018. ПрофКнига. Допоміжна

2.Технологія виробництва борошняних кондитерських виробів: Навчальний посібник \ Ростовський В.С., Кукуєва О.М. – К.: Кондор-Видавництво, 2021.-497 с.

3. Г.М. Корбут., Збірник технологічних карт на борошняні і кондитерські та кулінарні вироби. Чернівці 2011, Зелена Буковина.

4.Приготування кондитерських виробів: збірник рецептур / [Гайдук О. В ., Герлянд Т. М ., Дрозіч І. А ., Кулаласва Н. В ., Романова Г. М .]. - К.: ПТНО НАПН України, 2021. - 222 с.

5. О.В. Новікова., Малювання, ліплення та сучасні способи оздоблення борошняних кондитерських виробів. Харків 2014. Світ Книг.

6. Л.Д. Кришемінська, Харчова безпека хлібобулочних та кондитерських виробів. Київ 2014. Літера ЛТД.

7. 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. КотляЗбірник рецептур національних страв та кулінарних виробів ресторанного господарства / Шалимінов О., Дченко Т., Кравченко Л.: К.: Арій, 2022. 992 с.

8. Ростовський В.С. Збірник рецептур: навч. посібник. К.: Центр учбової літератури, 2022. 324 с.р, А.М. Діхтярь, С.Б. Омельченко, С.П. Боковець -Х. : СНАУ, 2021. - 317 с.

закладів ресторанного господарства: Підручник / В. Ф. Доценко, В. О. Губеня. – К. : Кондор-Видавництво, 2016. – 636 с.

5.Старовойт, О.П. Шинкаренко, Т.П. Сидорчук, Л.М.

	Дідик Устаткування підприємств громадського харчування: Лабораторний практикум / Л.Я.– Л.: Вид-во “Оріяна-Нова”, 2001
Матеріально-технічне забезпечення	Навчально-методичний комплекс дисципліни, особистий конспект лекцій, презентації, методичні рекомендації та інструкції до виконання практичних робіт, тощо
Процес навчання	Робота на лекціях, виконання практичних робіт, усне опитування; тестування; навчальна дискусія; тощо.
Семестровий контроль, критерії оцінювання	<p>Форма семестрового контролю – екзамен.</p> <p>Критерії оцінювання навчальних досягнень здобувачів освіти</p> <p>З метою дотримання єдиного підходу до оцінювання навчальних досягнень здобувачів фахової передвищої освіти знання оцінюються як з теоретичної, так і з практичної підготовки відповідно до 12-ти бальної шкали за такими критеріями:</p> <p>Початковий рівень:</p> <p>1 бал – здобувач освіти володіє навчальним матеріалом на рівні елементарного розпізнавання і відтворення окремих фактів, елементів, об’єктів, що позначаються здобувачем освіти окремими словами чи реченнями.</p> <p>2 бали – здобувач освіти володіє матеріалом на елементарному рівні засвоєння, викладає його уривчастими реченнями, виявляє здатність викласти думку на елементарному рівні.</p> <p>3 бали – здобувач освіти володіє матеріалом на рівні окремих фрагментів, що становлять незначну частину навчального матеріалу.</p> <p>Середній рівень:</p> <p>4 бали – здобувач освіти володіє матеріалом на початковому рівні, значну частину матеріалу відтворює на репродуктивному рівні.</p> <p>5 балів – здобувач освіти володіє матеріалом на рівні, вищому за початковий, здатний за допомогою викладача логічно відтворити значну його частину.</p> <p>6 балів – здобувач освіти може відтворити значну частину теоретичного матеріалу, виявляє знання і розуміння основних положень, за допомогою викладача може аналізувати навчальний матеріал, порівнювати та робити висновки, виправляти допущені помилки.</p> <p>Достатній рівень:</p> <p>7 балів – здобувач освіти здатний застосовувати вивчений матеріал на рівні стандартних ситуацій, частково контролювати власні навчальні дії, наводити</p>

	<p>окремі власні приклади на підтвердження певних тверджень.</p> <p>8 балів – здобувач освіти вміє порівнювати, узагальнювати, систематизувати інформацію під керівництвом викладача, в цілому самостійно застосовувати її на практиці, контролювати власну діяльність, виправляти помилки і добирати аргументи на підтвердження певних думок під керівництвом викладача.</p> <p>9 балів – здобувач освіти вільно володіє вивченим обсягом матеріалу, в тому числі і застосовує його на практиці; вільно розв’язує задачі в стандартних ситуаціях, самостійно виправляє допущені помилки, добирає переконливі аргументи на підтвердження вивченого матеріалу.</p> <p>Високий рівень:</p> <p>10 балів – здобувач освіти виявляє початкові творчі здібності, самостійно визначає окремі цілі власної навчальної діяльності, оцінює окремі нові факти, явища, ідеї; знаходить джерела інформації та самостійно використовує їх відповідно до цілей, поставлених викладачем.</p> <p>11 балів – здобувач освіти вільно висловлює власні думки і відчуття, визначає програму особистої пізнавальної діяльності, самостійно оцінює різноманітні життєві явища і факти, виявляючи особисту позицію щодо них; без допомоги викладача знаходить джерела інформації і використовує одержані відомості відповідно до мети та завдань власної пізнавальної діяльності; використовує набуті знання і вміння в нестандартних ситуаціях.</p> <p>12 балів – здобувач освіти виявляє особливі творчі здібності, самостійно розвиває власні обдарування і нахили, вміє самостійно здобувати знання.</p>
<p>Політика навчальної дисципліни</p>	<p>Дотримання академічної доброчесності здобувачами освіти передбачає:</p> <ul style="list-style-type: none"> – дотримання норм Конституції України та чинного законодавства України в сфері освіти; – дотримання загально визнаних етичних норм поведінки; – дотримання норм законодавства про авторське право і суміжні права; – самостійне виконання навчальних завдань, завдань поточного та підсумкового контролю результатів навчання; – досягати визначених для відповідного

	<p>рівня освіти результатів навчання;</p> <ul style="list-style-type: none"> – посилення на джерела інформації у разі використання ідей, розробок, тверджень, відомостей; – повагу до педагогічних працівників та інших співробітників закладу освіти; – використання у навчальній або дослідницькій діяльності лише перевірених та достовірних джерел інформації та правильно покликатись на них; – не пропонувати хабар (неправомірну вигоду) за отримання будь-яких переваг у освітній діяльності; – негайно повідомляти керівництво закладу освіти у разі отримання для виконання рішень чи доручень, які є незаконними або такими, що становлять загрозу правам, свободам, які охороняються законом, для окремих громадян, юридичних осіб, державним або суспільним інтересам; <p>нести відповідальність за порушення академічної доброчесності.</p>
Циклова комісія	Циклова комісія підготовки фахових молодших бакалаврів.

Силабус затверджено на засіданні циклової комісії
 Протокол № 1 від 28.08. 2024 р