

Зміст

1. Опис навчальної дисципліни
2. Мета, завдання навчальної дисципліни
3. Очікувані результати навчання
4. Програма навчальної дисципліни
5. Структура навчальної дисципліни
6. Зміст навчальної дисципліни
7. Критерії оцінювання результатів навчання
8. Список рекомендованих джерел

1.Опис навчальної дисципліни

Робоча навчальна програма дисципліни «Технологія кондитерських виробів» є складовою частиною нормативно-методичного забезпечення навчального процесу для підготовки фахових молодших бакалаврів за освітньо-професійною програмою «Виробництво харчової продукції». Зміст програми передбачає лекції, лабораторно-практичні та семінарські заняття, самостійну роботу студентів. Форма підсумкового контролю – екзамен.

Згідно з навчальним планом на вивчення дисципліни «Технологія кондитерських виробів» виділено всього 180 академічних годин (5,0 кредитів ECTS), у т.ч. аудиторних - 120 год (лекції-74 , лабораторно-практичні – 36 , семінарські – 10) самостійна робота студентів – 60 год.

2.Мета і завдання дисципліни.

Метою вивчення дисципліни «Технологія кондитерських виробів» є формування у студентів 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.

Завданням вивчення дисципліни є теоретична та практична підготовка фахівців з таких питань:

- ознайомлення з класифікацією, асортиментом і характеристикою сировини, що використовується у виробництві кондитерських виробів.
- сформуванню навички раціонального та якісного добору сировини та режимів обробки, з урахуванням типу виробу
- навчити розробляти технологічні карти та технологічні процеси виробництва кондитерських виробів
- опанувати сучасні техніки і стилі оформлення та декорування натуральними компонентами кондитерських виробів
- вивчення технологічних процесів виготовлення напівфабрикатів, основних груп кондитерських виробів: цукрових та борошняних виробів. .
- формування знань про фізико-хімічні процеси, що відбуваються під час виготовлення кондитерських мас і готових виробів.
- засвоєння правил і методів контролю якості сировини, напівфабрикатів та готової продукції.
- розвивати творче мислення та здатність до розробки власних рецептур і авторських рішень, що поєднують якість, естетику, автентичність та гастрономічну привабливість.
- опанування вимог до санітарії, гігієни та техніки безпеки у виробництві кондитерських виробів.
- розвиток навичок раціонального використання устаткування, енергоресурсів та матеріалів.
- виховання професійної культури, відповідальності, бережливого ставлення до сировини та готової продукції.

3.Очікувані результати навчання

В результаті вивчення дисципліни студенти повинні знати:

- класифікацію та асортимент кондитерських виробів;
- вимоги до якості основної та допоміжної сировини;
- технологічні схеми виготовлення напівфабрикатів та основних груп кондитерських виробів;

- фізико-хімічні, біохімічні та мікробіологічні процеси, що відбуваються під час виробництва;
- режим і тривалість випікання виробів;
- способи і прийоми оздоблення виробів
- методи контролю якості сировини, напівфабрикатів і готових виробів;
- санітарно-гігієнічні вимоги, правила безпеки праці та охорони праці.
- правила експлуатації відповідних видів технологічного обладнання, виробничого інвентарю, інструменту, ваговимірювальних приладів, посуду, їх призначення та використання в технологічному процесі;

вміти:

- користуватися нормативно-технічною документацією
- добирати сировину відповідно до виду виробу та рецептури;
- здійснювати розрахунок сировини;
- готувати різні види тіста та вироби нього;
- складати та читати технологічні схеми виробництва;
- виконувати технологічні операції відповідно до вимог стандартів;
- користуватися технологічним та допоміжним устаткуванням;
- здійснювати контроль якості готової продукції; визначати якість виробів органолептичним методом;
- виявляти та усувати технологічні недоліки виробів;
- дотримуватися санітарно-гігієнічних норм і вимог безпеки праці.
- забезпечувати контроль виробничого процесу, якість продукції, вести відповідну документацію;

4. Програма навчальної дисципліни

Змістовний модуль 1. Сировини, що використовується в кондитерському виробництві

Вступ. Загальна характеристика кондитерського виробництва.

Значення кондитерських виробів у харчуванні. Поняття про технологічний процес приготування кондитерських виробів.

Поняття про якість, властивості, види, основної та допоміжної сировини, підготовка до використання в кондитерському виробництві. Органолептичне визначення якості харчових продуктів.

Борошно, крохмаль, цукор, мед, патока, молоко, молочні продукти, яйця та продукти переробки яєць, жири та ін..

Допоміжна сировина для кондитерського виробництва: розпушувачі, харчові кислоти, прянощі, смакові товари, ароматизатори, барвники, драглеутворюючі речовини, насіння, горіхи та ін..

Змістовний модуль 2. Технологія оздоблювальних напівфабрикатів

Призначення оздоблювальних напівфабрикатів.

Цукрові напівфабрикати: помади, сиропи (для просочування, глазурування, тиражного, інвертного) , цукрова мастика, марципан, праліне, грильж. Оздоблення з карамелі та шоколаду. Глазури: шоколадна, білкова, посипки. Фруктово-ягідні напівфабрикати (повидло, джем, конфітюри і т. ін.) промислового виробництва: асортимент, вимоги до якості, підготовка до використання, умови зберігання. Виробництво желе фруктово-ягідного. Асортимент желе. Желеподібні кондитерські вироби. Виробництво цукатів. Споживні властивості цукатів. Асортимент цукатів. Креми: масляні , білково-збивні, заварні, вершково-сметанні, креми масляні на яйцях «Шарлот», «Глясе» та їх різновиди. Особливості приготування. Технологія приготування, вимоги до якості.

Білкові креми. Технологія приготування, вимоги до якості. Асортимент білкових кремів: білковий сирий, білковий заварний, крем Зефір, технологія приготування, вимоги до якості. Заварний крем, технологія приготування, вимоги до якості. Вершковий крем із сиру. Призначення, технологія приготування, вимоги до якості.

Змістовний модуль 3. Технологія цукрових кондитерських виробів

Загальна характеристика. Чинники, які формують якість: сировина, технологія виробництва. Склад і властивості карамельної маси. Вплив патоки на властивості карамелі. Класифікація і асортимент карамелі. Вимоги до безпечності та якості. Пакування, маркування, умови зберігання. Дефекти.

. Технологія виробництва шоколаду та цукерок Класифікація і асортимент шоколадних виробів. Шоколадна маса. Технологія приготування шоколаду. Класифікація та асортимент цукерок. Основна сировина для виробництва цукерок. Технологія виробництва цукерок. Приготування цукеркових мас. Формування асортименту цукерок, глазурованих шоколадною глазур'ю. Цукерки з комбінованими корпусами.

Приготування шоколадних цукерок ручної роботи. Вимоги до безпечності та якості. Пакування, маркування, умови зберігання.

Загальна характеристика ірису, халви, драже. Чинники, що формують якість: сировина, технологія виробництва. Класифікація та характеристика асортименту. Вимоги до безпечності та якості. Пакування, маркування, умови зберігання. Дефекти.

Східні ласощі. Загальна характеристика. Класифікація та характеристика асортименту. Вимоги до безпечності та якості. Пакування, маркування, умови зберігання.

Виробництво мармеладу. Технологія фруктово-ягідного, желейного, желейно-фруктового і жувального мармеладу. Основна сировина для виробництва та асортимент мармеладу. Вимоги до якості. Технологія пастильних виробів. Різани (пастила) і відсадні (зефір) пастильні вироби. Технологічна схема виробництва пастили та зефіру. Вимоги до якості. Зберігання пастильних виробів. Вимоги до якості та зберігання

Змістовний модуль 4. Основи тісто утворення. Технологія виробів із дріжджового тіста.

Класифікація тіста, їх коротка характеристика. Процеси, що відбуваються під час утворення тіста. Замішування та утворення тіста. Характеристика способів замісу тіста.

Способи розпушування тіста: механічний, хімічний, біологічний. Процеси, що відбуваються при різних способах розпушування.

Технологічні схеми опарного; безопарного та прискореного способів виробництва. Характеристика основних технологічних стадій. Сутність процесів замісу і бродіння дріжджового тіста. Поняття дозрівання дріжджового тіста. Способи визначення ступеня дозрівання тіста. Випікання і процеси, які відбуваються при цьому. Приготування виробів із дріжджового тіста. Асортимент виробів з дріжджового тіста.

Змістовний модуль 5. Технології випічних напівфабрикатів, їх використання

Технологія бісквітних напівфабрикатів та їх використання. Загальна характеристика. Технологія приготування. Формування і випікання. Асортимент виробів з бісквітного тіста. Види браку, причини виникнення і шляхи усунення.

Технологія приготування, пісочного і пряничного тіста. Технологічні схеми приготування тіста. Асортимент виробів. Вимоги до якості. Недоліки тіста і причини їх виникнення. Способи приготування пряничного тіста (сирцевий і заварний способи). Формування і випікання. Асортимент виробів. Вимоги до якості. Недоліки тіста і шляхи їх усунення.

Технологія заварного тіста, напівфабрикати і вироби з нього. Формування, випікання. Заварний напівфабрикат, відсадка, випікання. Недоліки тіста і причини виникнення.

Технологія листкового напівфабрикату і виробів з нього, формовка виробів і випікання, види і причини браку.

Технологія легкого (повітряного, мигдалево-горіхового), цукрового напівфабрикату відсадка і випікання, види і причини браку.

Кексовий напівфабрикат технологія приготування на хімічних розпушувачів та без розпушувачів, вимоги до якості. Крихтовий напівфабрикат: виробництво, формовка, випікання, види і причини браку. Інші види напівфабрикатів.

Змістовний модуль 6. Борошняні кондитерські вироби

Відмінність борошняних кондитерських виробів від цукристих та характеристика їх властивостей, харчова цінність. Печиво. Загальна характеристика. Чинники, що формують їх якість: сировина, технологія виробництва. Класифікація та відмінні особливості окремих груп печива та характеристика асортименту(затяжного, цукристого, здобного, крекери). Вимоги до безпечності та якості. Пакування, маркування, умови зберігання. Дефекти.

Галети і крекери. Загальна характеристика, сировина, технологія виробництва. Класифікація та характеристика асортименту. Вимоги до безпечності та якості. Пакування, маркування, умови зберігання. Дефекти.

Пряничні вироби. Загальна характеристика. Відмінні особливості пряників від інших борошняних кондитерських виробів. Вплив сировини і технологій виробництва на формування якості. Класифікація та характеристика асортименту. Вимоги до безпечності та якості. Пакування, маркування, умови зберігання. Дефекти.

Вафлі. Загальна характеристика. Формування споживних властивостей вафель. Класифікація та характеристика асортименту. Вимоги до безпечності та якості. Пакування, маркування, умови зберігання. Дефекти.

Кекси, рулети, ромова баба. Загальна характеристика. Відмінні особливості від інших виробів. Чинники, що формують якість: сировина, технологія виробництва. Характеристика асортименту}. Вимоги до безпечності та якості. Пакування, маркування, умови зберігання. Дефекти

Змістовний модуль 7. Технології виготовлення тістечок та тортів.

Особливості їх оздоблення

Технологічний процес виготовлення тістечок і тортів. Характеристика, асортимент і класифікація тістечок. Технологія виробництва з різних видів тіста: бісквітного, пісочного, заварного, листкового, крихтового, повітряного, мигдалево-горіхового. Вимоги до їх якості. Терміни та умови зберігання готових виробів.

Асортимент і класифікація тортів, їх характеристика. Розміри, форма, маса тортів. Види тортів в залежності від оздоблювальних напівфабрикатів. Технологія виробництва тортів пісочного, вафельного, бісквітного, листкового, легкого горіхового тіста. Вимоги до їх якості. Терміни та умови зберігання готових виробів.

Процеси оздоблення і способи художнього оздоблення. Сучасні тенденції художнього оздоблення. Способи оздоблення тортів та тістечок.

Змістовний модуль 8. Технологія кондитерських виробів спеціального призначення. Національні борошняні кондитерські вироби

Тенденції створення кондитерських виробів спеціального призначення. Характеристика асортименту різних груп кондитерських виробів спеціального призначення. Класифікація, харчова цінність дієтичних, лікувальних, вітамінізованих, та виробів дитячого харчування. Сировина, технологія виробництва. Вимоги до безпечності та якості.

Характеристика, асортимент, технологія приготування, вимоги до якості. Українські національні борошняні кондитерських виробів та національні кондитерські вироби світу.

Змістовний модуль 9. Особливості розрахунку рецептур на борошняні кондитерські вироби.

Особливості розрахунку рецептур на борошняні кондитерські вироби. Порядок складання рецептури. Перерахування рецептури на необхідну кількість виробу, залежно від вологості сировини, з урахуванням взаємозамінності сировини.

Розрахунок кількості води на заміс тіста.

5. Структура навчальної дисципліни

| Назви змістових модулів і тем | Всього годин | З них | | | |
|---|--------------|-----------|----------|----------|----------------|
| | | Лекції | ЛПР | Семінар | Самост. робота |
| Змістовний модуль 1. Сировини, що використовується в кондитерському виробництві | | | | | |
| Вступ. Загальна характеристика кондитерського виробництва | | 2 | | | |
| Підготовка основної сировини до виробництва | | 2 | | | |
| Підготовка допоміжної сировини до виробництва | | 2 | | | |
| Разом за модулем 1. | 10 | 6 | | | 4 |
| Змістовний модуль 2. Технологія оздоблювальних напівфабрикатів | | | | | |
| Технологія сиропів | | 2 | | | |
| Технологія помади, желе, фруктово-ягідних н\ф | | 2 | | | 2 |
| Технологія глазури, мастики, марципану та оздоблення з них | | 2 | | | |
| Технологія масляних ,заварних кремів | | 2 | | | 2 |
| Технологія білкових кремів, крему Зефір | | 2 | | 2 | 2 |
| Технологія оздоблення з карамелі та шоколаду | | 2 | | | 2 |
| Разом за модулем 2. | 26 | 12 | 4 | 2 | 8 |
| Змістовний модуль 3 Технологія цукрових кондитерських виробів | | | | | |
| Технологія карамелі | | 2 | | | |
| Технологія шоколаду | | 2 | | | |
| Технологія цукерок | | 2 | | | |
| Приготування шоколадних цукерок ручної роботи. Цукеркові маси | | 2 | | | |
| Технологія пастили, мармеладу, зефіру | | 2 | | | |
| Технологія халви, ірису | | 2 | | | |
| Технологія східних солодоців | | 2 | | 2 | |
| Разом за модулем 3. | 24 | 14 | | 2 | 8 |
| Змістовний модуль 4. Основи тісто утворення. Технологія виробів із дріжджового тіста | | | | | |
| Замішування тіста. Суть процесів, що відбуваються при замішуванні тіста | | 2 | | | 4 |
| Способи розпушування при виробництві борошняних кондитерських виробів. Процеси, що відбуваються при різних способах розпушування. | | 2 | | | 4 |
| Замішування дріжджового тіста різними способами. Характеристика основних технологічних стадій. | | 2 | | | |
| Вироби із дріжджового тіста: кекси, млинці та оладки | | 2 | 6 | | |
| Разом за модулем 4. | 22 | 8 | 6 | | 8 |

| Змістовний модуль 5. Технології випічних напівфабрикатів, їх використання | | | | | |
|--|------------|-----------|-----------|-----------|-----------|
| Технологія бісквітних напівфабрикатів | | 2 | | | |
| Технологія пісочного, заварного напівфабрикатів | | 2 | 4 | | 2 |
| Технологія пряникового, листкового напівфабрикатів | | 2 | | | 2 |
| Технологія білково-збивних напівфабрикатів | | 2 | | | |
| Технологія кексового та інших напівфабрикатів | | 2 | | | 6 |
| Разом за модулем 5. | 24 | 10 | 4 | | 10 |
| Змістовний модуль 6. Борошняні кондитерські вироби | | | | | |
| Технологія печива, крекера, галет | | 2 | 4 | | 2 |
| Технологія пряників, вафель | | 2 | | | |
| Технологія кексів, рулетів, ромова баба | | 2 | 4 | | 2 |
| Разом за модулем 6. | 20 | 6 | 8 | 2 | 4 |
| Змістовний модуль 7. Технології виготовлення тістечок та тортів. Особливості їх оздоблення | | | | | |
| Приготування бісквітних тістечок | | 2 | 4 | | |
| Приготування пісочних та заварних тістечок. | | 2 | | | 2 |
| Особливості виробництва та способи художнього оздоблення тортів. | | 2 | | | 4 |
| Приготування бісквітних тортів | | 2 | 6 | | |
| Приготування пісочних, листкових тортів | | 2 | | | |
| Приготування мигдалевих та легко горіхових тортів | | 2 | 4 | | |
| Разом за модулем 7. | 34 | 12 | 14 | | 6 |
| Змістовний модуль 8. Технологія кондитерських виробів спеціального призначення. Національні борошняні кондитерські вироби | | | | | |
| Виготовлення дієтичних кондитерських виробів | | 2 | | | 2 |
| Українські національні кондитерські вироби | | 2 | | | 4 |
| Разом за модулем 8. | 12 | 4 | | 2 | 6 |
| Змістовний модуль 9. Особливості розрахунку рецептур на борошняні кондитерські вироби. | | | | | |
| Розрахунку рецептур на борошняні кондитерські вироби | | 2 | | 2 | 6 |
| Разом за модулем 9. | 10 | 2 | | 2 | 6 |
| Всього годин | 180 | 74 | 36 | 10 | 60 |

6. Зміст навчальної дисципліни
Лекції. Лабораторно-практичні заняття. Семінарські

| № з/п | Вид і зміст заняття | Кількість годин | | |
|--|---|-----------------|-----|---------|
| | | Лекції | ЛПР | Семінар |
| II Курс I Семест | | | | |
| Змістовний модуль 1. Сировини, що використовується в кондитерському виробництві | | | | |
| 1 | Вступ. Загальна характеристика кондитерського виробництва | 1 | | |
| 2 | Асортимент і класифікація кондитерських виробів, роль у харчуванні людини. | 1 | | |
| 3-4 | Підготовка основної сировини до виробництва. борошна, крохмалю цукру, жиру, яєць. | 2 | | |

| | | | | |
|---|---|-----------|----------|----------|
| 5-6 | Підготовка допоміжної сировини до виробництва: меду, патоки, желюючі речовини, смакові та ароматичні речовини | 2 | | |
| <i>Змістовний модуль 2. Технологія оздоблювальних напівфабрикатів</i> | | | | |
| 7 | Технологія сиропів. Класифікація цукрових напівфабрикатів . Варіння сиропів | 1 | | |
| 8 | Технологія приготування сиропів: інвертний, для просочування, тираж | 1 | | |
| 9 | Технологія помади, підготовка до використання | 1 | | |
| 10 | Технологія приготування желе, фруктових-ягідних н\ф | 1 | | |
| 11 | Технологія глазури, мастики, марципану | 1 | | |
| 12 | Оздоблення з глазури, мастики, марципану | 1 | | |
| 13 | Технологія приготування масляних кремів, вимоги до якості | 1 | | |
| 14 | Технологія приготування заварних кремів, вимоги до якості | 1 | | |
| 15 | Технологія білкових кремів, призначення, вимоги до якості | 1 | | |
| 16 | Технологія приготування крему Зефір | 1 | | |
| 17 | Технологія оздоблення з карамелі | 1 | | |
| 18 | Технологія оздоблення з шоколаду | 1 | | |
| 19-20 | Семінарське заняття | | | 2 |
| <i>Змістовний модуль 3 Технологія цукрових кондитерських виробів</i> | | | | |
| 21 | Технологія карамелі. Класифікація | 1 | | |
| 22 | Формування карамелі, Якість та термін зберігання | 1 | | |
| 23 | Технологія шоколаду | 1 | | |
| 24 | Формування, обгортання та пакування шоколаду | 1 | | |
| 25 | Технологія цукерок. Класифікація та асортимент . | 1 | | |
| 26 | Формування асортименту цукерок, глазури шоколадною глазурю. | 1 | | |
| 27 | Приготування цукеркових мас | 1 | | |
| 28 | Приготування шоколадних цукерок ручної роботи | 1 | | |
| 29 | Технологія фруктових-ягідних, желе, желе, желе фруктових і жувальних мармеладів | 1 | | |
| 30 | Технологія пастильних виробів, зефіру | 1 | | |
| 31 | Сировина, технологія ірисів. Класифікація та характеристика асортименту | 1 | | |
| 32 | Сировина, технологія халви. Класифікація та характеристика асортименту | 1 | | |
| 33 | Класифікація та характеристика асортименту східних солодощів. | 1 | | |
| 34 | Вимоги до безпечності та якості. Пакування, маркування умови зберігання | 1 | | |
| 35-36 | Лабораторно-практична робота | | 2 | |
| 37-38 | Лабораторно-практична робота | | 2 | |
| 39-40 | Семінарське заняття | | | 2 |
| <i>Всього</i> | | 32 | 4 | 4 |
| <i>Загальна кількість годин за I семестр</i> | | 40 | | |
| <i>II Курс II Семестр</i> | | | | |
| <i>Змістовний модуль 4. Основи тістоутворення. Технологія виробів із дріжджового тіста</i> | | | | |
| 41 | Класифікація, замішування та утворення тіста | 1 | | |
| 42 | Суть процесів, що відбуваються при замішуванні тіста | 1 | | |
| 43 | Способи розпушування при виробництві борошняних кондитерських виробів. | 1 | | |
| 44 | Процеси, що відбуваються при різних способах розпушування | 1 | | |
| 45 | Замішування дріжджового тіста різними способами. Характеристика основних технологічних стадій. | 1 | | |
| 46 | Способи визначення ступеня дозрівання тіста. Випікання і | 1 | | |

| | | | | |
|--|---|---|---|---|
| | процеси, які відбуваються при цьому. | | | |
| 47 | Приготування кексів, рулетів | 1 | | |
| 48 | Приготування млинців, оладів | 1 | | |
| 49-50 | Лабораторно-практична робота | | 2 | |
| 51-52 | Лабораторно-практична робота | | 2 | |
| 53-54 | Лабораторно-практична робота | | 2 | |
| Змістовний модуль 5. Технології випічних напівфабрикатів, їх використання | | | | |
| 55 | Технологія бісквітних напівфабрикатів та їх використання | 1 | | |
| 56 | Формування і випікання. Асортимент виробів з бісквітного тіста | 1 | | |
| 57 | Технологія приготування, вимоги до якості пісочного тіста | 1 | | |
| 58 | Технологія приготування, відсадка, випікання заварного тіста | 1 | | |
| 59 | Технологія приготування пряничного і листкового тіста | 1 | | |
| 60 | Вимоги до якості, формування, випікання | 1 | | |
| 61 | Технологія білково - збивних напівфабрикатів | 1 | | |
| 62 | Вимоги до якості, формування і випікання | 1 | | |
| 63 | Технологія кексового н/ф на розпушувачах | 1 | | |
| 64 | Технологія кексового н/ф без розпушувачів | 1 | | |
| 65-66 | Лабораторно-практична робота | | 2 | |
| 67-68 | Лабораторно-практична робота | | 2 | |
| Змістовний модуль 6. Борошняні кондитерські вироби | | | | |
| 69 | Класифікація та характеристика печива,крекера,галет | 1 | | |
| 70 | Технологія виробництва, вимоги до якості | 1 | | |
| 71 | Пряничні вироби. Загальна характеристика, технологія та вимоги до якості. | 1 | | |
| 72 | Класифікація та характеристика асортименту вафлів, вимоги до якості | 1 | | |
| 73 | Загальна хар-стика кексів технологія, вимоги до якості | 1 | | |
| 74 | Технологія рулетів,вимоги до якості | 1 | | |
| 75-76 | Лабораторно-практична робота | | 2 | |
| 77-78 | Лабораторно-практична робота | | 2 | |
| 79-80 | Лабораторно-практична робота | | 2 | |
| 81-82 | Лабораторно-практична робота | | 2 | |
| 83-84 | Семінар | | | 2 |
| Змістовний модуль 7.Технології виготовлення тістечок та тортів. Особливості їх оздоблення | | | | |
| 85 | Технологічний процес виготовлення тістечок, класифікація | 1 | | |
| 86 | Технологія бісквітних тістечок, вимоги до якості | 1 | | |
| 87 | Технологія пісочних тістечок, вимоги до якості | 1 | | |
| 88 | Технологія заварних тістечок, вимоги до якості | 1 | | |
| 89-90 | Лабораторно-практична робота | | 2 | |
| 91-92 | Лабораторно-практична робота | | 2 | |
| 93 | Процеси оздоблення і способи художнього оздоблення. | 1 | | |
| 94 | Сучасні тенденції художнього оздоблення | 1 | | |
| 95 | Технологічний процес виготовлення тортів | 1 | | |
| 96 | Технологія бісквітних тортів, вимоги до якості | 1 | | |
| 97 | Технологія пісочних тортів, вимоги до якості | 1 | | |
| 98 | Технологія листкових тортів, вимоги до якості | 1 | | |
| 99-100 | Лабораторно-практична робота | | 2 | |
| 101-102 | Лабораторно-практична робота | | 2 | |
| 103-104 | Лабораторно-практична робота | | 2 | |
| 105 | Технологія мигдалевих тортів, вимоги до якості | 1 | | |
| 106 | Технологія легко горіхових тортів, вимоги до якості | 1 | | |

| | | | | |
|--|--|------------|----|---|
| 107-108 | Лабораторно-практична робота | | 2 | |
| 109-110 | Лабораторно-практична робота | | 2 | |
| Змістовний модуль 8. Технологія кондитерських виробів спеціального призначення. Національні борошняні кондитерські вироби | | | | |
| 111 | Виготовлення дістичних, лікувальних, вітамінізованих кондитерських виробів | 1 | | |
| 112 | Класифікація, харчова цінність виробів дитячого харчування | 1 | | |
| 113 | Українські національні кондитерські вироби | 1 | | |
| 114 | Національні кондитерські вироби світу | 1 | | |
| 115-116 | Семінарське заняття | | | 2 |
| Змістовний модуль 9. Особливості розрахунку рецептур на борошняні кондитерські вироби. | | | | |
| 117 | Порядок складання рецептур | 1 | | |
| 118 | Перерахунок рецептур на необхідну кількість виробів | 1 | | |
| 119-120 | Семінарське заняття | | | 2 |
| | Всього | 42 | 32 | 6 |
| | Загальна кількість годин за I семестр | 80 | | |
| | Всього за II курс | 120 | | |
| | Іспит | 6 | | |

Тематика для лабораторно – практичних робіт

| <i>№ з/п</i> | <i>Назва теми</i> | <i>Кількість годин</i> |
|--------------|---|------------------------|
| 1 | Лабораторно-практична робота №1 «Технологія приготування оздоблюючих напівфабрикатів» | 4 |
| 2 | Лабораторно-практична робота №2 «Технологія приготування дріжджових виробів» | 6 |
| 3 | Лабораторно-практична робота №3 «Технологія приготування Пряничного, заварного, листкового напівфабрикатів» | 4 |
| 4 | Лабораторно-практична робота №4 «Технологія приготування здобного печива, крекера, галет» | 4 |
| 5 | Лабораторно-практична робота №5 «Технологія приготування кексів, рулетів» | 4 |
| 6 | Лабораторно-практична робота №6 «Технологія приготування тістечок» | 4 |
| 7 | Лабораторно-практична робота №7 «Технологія приготування бісквітних, пісочних тортів» | 6 |
| 8 | Лабораторно-практична робота №8 «Технологія приготування мигдалевих та легко горіхових тортів» | 4 |
| | Всього | 36 |

Самостійна робота

| <i>№ з/п</i> | <i>Назва теми</i> | <i>Кількість годин</i> |
|--------------|---|------------------------|
| 1 | Підготовка сировини до виробництва | 4 |
| 2 | Приготування оздоблювальних н/ф для борошняних кондитерських виробів. | 8 |
| 3 | Технологія цукрових кондитерських виробів | 8 |
| 4 | Основи тісто утворення. Технологія виробів із дріжджового тіста | 8 |

| | | |
|---|---|-----------|
| 5 | Технології випічних напівфабрикатів, їх використання | 10 |
| 6 | Борошняні кондитерські вироби. | 4 |
| 7 | Технології виготовлення тістечок та тортів. Особливості їх оздоблення | 6 |
| 8 | Технологія кондитерських виробів спеціального призначення. Національні борошняні кондитерські вироби | 6 |
| 9 | Особливості розрахунку рецептур на борошняні кондитерські вироби. | 6 |
| | Всього | 60 |

Семінарські заняття

| <i>№ з/п</i> | <i>Назва теми</i> | <i>Кількість годин</i> |
|--------------|---|------------------------|
| 1 | Приготування оздоблювальних н/ф для борошняних кондитерських виробів. | 2 |
| 2 | Технологія цукрових кондитерських виробів | 2 |
| 3 | Борошняні кондитерські вироби. | 2 |
| 4 | Технологія кондитерських виробів спеціального призначення. Національні борошняні кондитерські вироби | 2 |
| 5 | Особливості розрахунку рецептур на борошняні кондитерські вироби. | 2 |
| | Всього | 10 |

7. Критерії оцінювання результатів навчання

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:

Початковий рівень:

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.

2 бали – здобувач освіти володіє матеріалом на елементарному рівні засвоєння, викладає його уривчастими реченнями, виявляє здатність викласти думку на елементарному рівні.

3 бали – здобувач освіти володіє матеріалом на рівні окремих фрагментів, що становлять незначну частину навчального матеріалу.

Середній рівень:

4 бали – здобувач освіти володіє матеріалом на початковому рівні, значну частину матеріалу відтворює на репродуктивному рівні.

5 балів – здобувач освіти володіє матеріалом на рівні, вищому за початковий, здатний за допомогою викладача логічно відтворити значну його частину.

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.

Достатній рівень:

7 балів – здобувач освіти здатний застосовувати вивчений матеріал на рівні стандартних ситуацій, частково контролювати власні навчальні дії, наводити окремі власні приклади на підтвердження певних тверджень.

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.

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.

Високий рівень:

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.

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.

12 балів – здобувач освіти виявляє особливі творчі здібності, самостійно розвиває власні обдарування і нахили, вміє самостійно здобувати знання.

Список рекомендованої літератури

Основна література:

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., Кулалаєва Н. В., Романова Г. М.]. – К.: ПТТО 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 ., Д розіч І. А ., Кулалаєва Н. В ., Романова Г. М .]. - К.: ПТТО Н А П Н У країни, 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.