

КИЇВСЬКИЙ
НАЦІОНАЛЬНИЙ
ТОРГОВЕЛЬНО-
ЕКОНОМІЧНИЙ
УНІВЕРСИТЕТ

ХАРКІВСЬКИЙ
ТОРГОВЕЛЬНО-
ЕКОНОМІЧНИЙ ІНСТИТУТ
КНТЕУ

КОНДИТЕРСЬКА СПРАВА
(базовий рівень)
Confectionary Course (Elementary)

Ступінь вищої освіти	Бакалавр
Навчальний рік	2021/2022
З якого курсу викладається	1
В якому семестрі (-ах) викладається	2–7
Обсяг дисципліни (годин / ECTS)	180/6
Тижневе навантаження	4 години
Мова викладання	Українська
Статус дисципліни	Вибіркова

Інформація про викладача

Прізвище, ім'я та по батькові	Запаренко Ганна Володимирівна
Науковий ступінь, вчене звання	Кандидат технічних наук
Кафедра	Інноваційних харчових і ресторанних технологій
Посада	Доцент
Профіль викладача	GoogleScholar / ORCID / ResearchGate
Контактна інформація	a.zaparenko@knute.edu.ua

Анотація

Курс «Кондитерська справа» (базовий рівень) спрямований на ознайомлення з технологіями виробництва кондитерських та хлібобулочних виробів, а також отримання базових навичок їх виготовлення. Курс рекомендовано студентам усіх спеціальностей рівнів бакалавр і молодший бакалавр 1–4 років навчання.

Мета дисципліни

Метою дисципліни є формування у здобувачів вищої освіти теоретичних знань і практичних навичок із технології кондитерських і хлібобулочних виробів.

У результаті вивчення дисципліни студент буде

знати:

- способи виготовлення напівфабрикатів і готової продукції кондитерського та хлібопекарського виробництва;
- вимоги до якості сировини, напівфабрикатів і готової продукції кондитерського та хлібопекарського виробництва;

вміти:

- аналізувати та систематизувати вивчений теоретичний матеріал, а також творчо його інтерпретувати;

- виготовляти напівфабрикати та готову продукцію кондитерського та хлібопекарського виробництва, у тому числі оформлювати кондитерські вироби;
- оцінювати якість напівфабрикатів і готової продукції кондитерського та хлібопекарського виробництва.

Передумови вивчення дисципліни

Не вимагає попередньої спеціальної підготовки.

Програма дисципліни

Розділ 1. Сировина кондитерського виробництва

Тема 1.1. Характеристика і властивості основної сировини кондитерського та хлібопекарського виробництва

Тема 1.2. Характеристика і властивості додаткової сировини кондитерського та хлібопекарського виробництва

Розділ 2. Технологія оздоблювальних напівфабрикатів

Тема 2.1. Технологія цукристих оздоблювальних напівфабрикатів

Тема 2.2. Технологія кремів

Розділ 3. Технологія борошняних випічних напівфабрикатів для кондитерських виробів

Тема 3.1. Технологія бісквітних напівфабрикатів

Тема 3.2. Технологія пісочних, прісних здобних, здобних збивних напівфабрикатів, кексів і мафінів

Тема 3.3. Технологія листкових і витяжних напівфабрикатів

Тема 3.4. Технологія заварних і пряничних напівфабрикатів

Тема 3.5. Технологія білково-збивних і мигдальних напівфабрикатів

Розділ 4. Технологія тортів і тістечок

Тема 4.1. Поняття про торти та тістечка. Сучасні техніки оздоблення кондитерських виробів

Тема 4.2. Аналіз рецептур і технологічних схем виготовлення тортів і тістечок

Розділ 5. Технологія цукристих кондитерських виробів

Тема 5.1. Технологія карамелі

Тема 5.2. Технологія мармеладу

Тема 5.3. Технологія пастили та зефіру

Тема 5.4. Технологія шоколаду

Тема 5.5. Технологія цукерок

Розділ 6. Технологія хлібобулочних виробів

Тема 6.1. Технологія хліба із пшеничного борошна

Особливості та політики дисципліни

Організація освітнього процесу за дисципліною передбачає проведення аудиторних занять на базі ХТЕІ КНТЕУ з використанням лекційних аудиторій та спеціалізованої лабораторії кафедри інноваційних харчових і ресторанних технологій та/або системи дистанційного навчання.

Пропущені аудиторні заняття мають бути відпрацьовані шляхом виконання завдань на Порталі навчальних ресурсів та інформаційної підтримки ХТЕІ КНТЕУ. Вивчення дисципліни може бути як повністю аудиторним, повністю дистанційним, так і комбінованим.

Форми та методи оцінювання

Оцінювання результатів навчання студентів здійснюється за 100-баловою шкалою та шкалою ЄКТС відповідно до діючого [Положення про оцінювання результатів навчання студентів](#).

Поточний контроль (60 балів): 1) опанування теоретичного (лекційного) матеріалу та навичок виготовлення кондитерських і хлібобулочних виробів, їх оформлення, подачі та оцінювання якості (дегустації); 2) поточне тестування на Порталі освітніх ресурсів та інформаційної підтримки освітнього процесу Інституту (<https://edu.htei.kh.ua>).

Підсумковий семестровий контроль (40 балів): письмовий екзамен. Структура екзаменаційного білету: завдання на оцінювання теоретичних знань (комп'ютерне тестування); завдання на оцінювання практичних навичок (творче завдання); завдання на оцінювання професійних вмінь (творче завдання).

Умовою допуску до підсумкового семестрового контролю є виконання програми навчальної дисципліни і отримання оцінки за виконання завдань поточного контролю не менше, ніж 36 балів. Мінімальна загальна кількість балів для отримання позитивної оцінки з дисципліни – 60.

Рекомендовані джерела інформації

1. Технологія борошняних кондитерських виробів : навчальний посібник / О. В. Самохвалова, З. І. Кучерук, С. Г. Олійник, М. В. Артамонова. – Харків : Бровін О. В., 2017. – 565 с.
2. Збірник рецептур борошняних кондитерських і здобних булочних виробів / О. В. Павлов. – Київ : ПрофКнига, 2019. – 340 с.