

**КИЇВСЬКИЙ
НАЦІОНАЛЬНИЙ
ТОРГОВЕЛЬНО-
ЕКОНОМІЧНИЙ
УНІВЕРСИТЕТ**

**ХАРКІВСЬКИЙ
ТОРГОВЕЛЬНО-
ЕКОНОМІЧНИЙ
ІНСТИТУТ КНТЕУ**

КОНДИТЕРСЬКА СПРАВА
(професійний рівень)
Confectionary Course (Advanced)

Ступінь вищої освіти	Бакалавр
Навчальний рік	2021/2022
З якого курсу викладається	3
В якому семестрі (-ах) викладається	5–8
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» (професійний рівень) спрямований на поглиблене фахове вивчення технологій борошняних і цукристих кондитерських виробів, а також хлібобулочних виробів. Курс рекомендовано студентам спеціальності 181 Харчові технології, а також фахівцям готельно-ресторанного та туристичного бізнесу.

Мета дисципліни

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

У результаті вивчення дисципліни студент буде

знати:

- властивості сировини кондитерського та хлібопекарського виробництва;
- способи виготовлення напівфабрикатів і готової продукції кондитерського та хлібопекарського виробництва;
- підходи до управління якістю кондитерських і хлібобулочних виробів.

вміти:

- аналізувати та систематизувати вивчений теоретичний матеріал, а також творчо його інтерпретувати;
- виготовляти напівфабрикати та готову продукцію кондитерського та хлібопекарського виробництва;
- управляти якістю напівфабрикатів і готової продукції кондитерського та хлібопекарського виробництва.

Передумови вивчення дисципліни

Знання основ харчових технологій, технології ресторанної продукції, харчової хімії.

Програма дисципліни

Розділ 1. Сировина кондитерського виробництва

Розділ 2. Технологія оздоблювальних напівфабрикатів

Розділ 3. Технологія борошняних випічних напівфабрикатів для кондитерських виробів

Розділ 4. Технологія тортів і тістечок

Розділ 5. Технологія цукристих кондитерських виробів

Розділ 6. Технологія хлібобулочних виробів

Розділ 7. Розрахунки в кондитерському та хлібопекарському виробництві

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-бальною 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. Збірник рецептур борошняних кондитерських і здобних булочних виробів / О. В. Павлов. – Київ : ПрофКнига, 2019. – 340 с.
2. Новікова О. В. Технологія виробництва хлібобулочних і борошняних кондитерських виробів : навчальний посібник / О. В. Новікова. – Київ : Ліра, 2013. – 540 с.
3. 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.