

КИЇВСЬКИЙ  
НАЦІОНАЛЬНИЙ  
ТОРГОВЕЛЬНО-  
ЕКОНОМІЧНИЙ  
УНІВЕРСИТЕТ

ХАРКІВСЬКИЙ  
ТОРГОВЕЛЬНО-  
ЕКОНОМІЧНИЙ ІНСТИТУТ  
КНТЕУ

**КОНДИТЕРСЬКА СПРАВА**  
**(дослідницький рівень)**  
Confectionary Course (Proficiency)

|                                     |            |
|-------------------------------------|------------|
| Ступінь вищої освіти                | Магістр    |
| Навчальний рік                      | 2021/2022  |
| З якого курсу викладається          | 1          |
| В якому семестрі (-ах) викладається | 1–3        |
| 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              | <a href="#">GoogleScholar</a> / <a href="#">ORCID</a> / <a href="#">ResearchGate</a> |
| Контактна інформація           | a.zaparenko@knute.edu.ua                                                             |

### Анотація

Курс «Кондитерська справа» (дослідницький рівень) спрямований на поглиблене фахове вивчення технологій борошняних, цукристих кондитерських, хлібобулочних виробів, а також підходів до вдосконалення відомих технологій і розроблення нових. Курс рекомендовано студентам спеціальності 181 Харчові технології рівня магістр, а також фахівцям галузі.

### Мета дисципліни

Метою дисципліни є формування у здобувачів вищої освіти комплексу теоретичних знань і практичних навичок із удосконалення та розроблення технологій кондитерських і хлібобулочних виробів, а також управління їх якістю.

### У результаті вивчення дисципліни студент буде

знати:

- властивості сировини кондитерського та хлібопекарського виробництва;
- сучасні тенденції до розроблення та удосконалення технологій 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;
- планувати та виконувати наукові дослідження, спрямовані на вдосконалення технологій кондитерських і хлібобулочних виробів, аналізувати результати досліджень;
- управляти якістю кондитерських і хлібобулочних виробів.

## **Передумови вивчення дисципліни**

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

## **Програма дисципліни**

Розділ 1. Сировина кондитерського виробництва: аналіз властивостей та управління якістю

Розділ 2. Аналіз досвіду вдосконалення технологій оздоблювальних напівфабрикатів

Розділ 3. Аналіз досвіду вдосконалення технологій борошняних випічних напівфабрикатів для кондитерських виробів

Розділ 4. Сучасні тенденції до вдосконалення технологій тортів і тістечок

Розділ 5. Сучасні тенденції до вдосконалення технологій цукристих кондитерських виробів

Розділ 6. Аналіз досвіду вдосконалення технологій 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 ЕКТС 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. Новікова О. В. Технологія виробництва хлібобулочних і борошняних кондитерських виробів : навчальний посібник / О. В. Новікова. – Київ : Ліра, 2013. – 540 с.
2. Сборник рецептур мучных, кондитерских и булочных изделий / А. Павлов. – Санкт-Петербург : Профи, 2009. – 296 с.