

Міністерство освіти і науки України
Київський національний торговельно-економічний університет
Харківський торговельно-економічний інститут КНТЕУ

Факультет готельно-ресторанного та туристичного бізнесу
Кафедра інноваційних харчових і ресторанних технологій

ЗАТВЕРДЖУЮ

Заступник директора з науково-педагогічної роботи ХТЕІ КНТЕУ

 А. В. Катаєв

« 11 » 08 2018 р.

РОБОЧА ПРОГРАМА НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ

ТЕХНОЛОГІЯ КОНДИТЕРСЬКОЇ ПРОДУКЦІЇ

(повна назва навчальної дисципліни)

для підготовки
студентів освітнього
ступеня

бакалавр

(бакалавр чи магістр)

року набору

2016

галузі знань

24 Сфера обслуговування

(шифр і назва галузі знань)

спеціальності

241 Готельно-ресторанна справа

(шифр і найменування спеціальності)

напряму підготовки

(шифр і найменування напряму підготовки)

спеціалізації

Готельно-ресторанна справа

(найменування спеціалізації)

Харків, 2018 рік

Розробник Запаренко Ганна Володимирівна
(прізвище, ім'я, по батькові повністю)

доцент кафедри інноваційних харчових і ресторанних технологій
(посада повністю)

кандидат технічних наук
(науковий ступінь, вчене звання повністю)

програму обговорено та схвалено на засіданні кафедри
інноваційних харчових і ресторанних технологій
(назва кафедри)

протокол № 1 від 28.08.2018 р.

зав. кафедри



(підпис)

К. В. Свідло
(ініціали та прізвище)

програму розглянуто та схвалено на засіданні методичної комісії факультету
готельно-ресторанного та туристичного бізнесу
(назва факультету)

протокол № 1 від 31.08.2018 р.

голова методичної комісії



(підпис)

М. М. Паньків
(ініціали та прізвище)

1. ОПИС НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ

Робоча програма навчальної дисципліни «Технологія кондитерської продукції ресторанного господарства» розроблена відповідно до освітньо-професійної програми підготовки бакалаврів спеціальності 241 «Готельно-ресторанна справа» галузі знань 24 «Сфера обслуговування».

Метою викладання навчальної дисципліни є набуття студентами комплексу теоретичних знань і практичних навичок із технологій кондитерської продукції, що мають стати в нагоді під час здійснення професійної діяльності за спеціальністю 241 Готельно-ресторанна справа.

Предметом вивчення навчальної дисципліни є сировина, напівфабрикати та продукція кондитерського виробництва, технологічні схеми виробництва кондитерської продукції.

Міждисциплінарні зв'язки вивчення навчальної дисципліни ґрунтуються на знаннях навчальних дисциплін «Товарознавство», «Ресторанна справа», «Технологія продукції ресторанного господарства», «Кейтеринг» та є основою для подальшого засвоєння професійних навчальних дисциплін, таких як «Етнічна кулінарія», «Моделювання фінансово-господарської діяльності підприємства».

2. ЗАПЛАНОВАНІ РЕЗУЛЬТАТИ НАВЧАННЯ

Навчальна дисципліна забезпечує набуття студентами:

загальних компетентностей:

ЗК 1. Здатність до ініціативності, відповідальності та навичок безпечної діяльності відповідно до профілю роботи, галузевих норм і правил, а також необхідного рівня індивідуального та колективного рівня безпеки у надзвичайних ситуаціях.

ЗК 3. Здатність до застосовування концептуальних і базових знань, розуміння предметної області і професії.

ЗК 7. Здатність вчитися та оволодівати сучасними знаннями.

фахових компетентностей:

ФК 1. Здатність організовувати та координувати сервісну виробничу та технологічну діяльність.

ФК 6. Здатність використовувати технології виробництва, організації обслуговування та реалізації послуг.

ФК 7. Здатність оцінювати і забезпечувати якість виконуваних робіт.

ФК 14. Здатність застосовувати інформаційні технології в управлінні суб'єктами готельного та ресторанного бізнесу.

програмних результатів навчання:

ПРН 1. Знання закономірностей функціонування суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу.

ПРН 2. Знання та розуміння сервісної діяльності, технології виготовлення ресторанної продукції, проектування готельних послуг, маркетингу в готельному та ресторанному бізнесі.

ПРН 3. Знання та розуміння збору та оброблення первинної інформації, виявлення загальних тенденцій розвитку готельного та ресторанного бізнесу.

ПРН 5. Знання та розуміння процесів розроблення готельних та ресторанних послуг, організації обслуговування споживачів.

ПРН 6. Знання та розуміння стандартизації послуг, сервісних методик і процедур у сфері готельного та ресторанного бізнесу.

ПРН 14. Здатність користуватися автоматизованими системами управління в роботі підприємств (закладів) готельного та ресторанного господарства.

3. ПРОГРАМА НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ

Тема 1. Вступ. Особливості кондитерського виробництва

Об'єкт, предмет, мета та завдання дисципліни. Особливості кондитерського виробництва. Загальна характеристика та споживні властивості борошняних кондитерських і хлібобулочних виробів, їх класифікація.

Тема 2. Сировина хлібопекарського та кондитерського виробництва

Характеристика сировини хлібопекарського та кондитерського виробництва, їх технологічні властивості. Борошно. Цукор. Жир. Яєчні продукти. Молочні продукти. Дріжджі. Горіхи. Какао-продукти. Крохмаль і патока. Харчові добавки.

Тема 3. Технологія оздоблювальних напівфабрикатів

Поняття та класифікація оздоблювальних напівфабрикатів. Особливості технологій виготовлення оздоблювальних напівфабрикатів. Сиропи і карамель. Креми. Мاستика. Глазурі. Марципан. Сучасні техніки оздоблення кондитерських виробів.

Тема 4. Технології борошняних кондитерських виробів

Загальні відомості про виробництво, асортимент і класифікацію борошняних кондитерських виробів. Особливості технологій виготовлення борошняних кондитерських виробів. Бісквітні вироби. Вироби із пісочного, прісного здобного тіста, кекси та мафіни. Вироби з листового та заварного тіста. Пряники. Вироби з білково-збивного та мигдального тіста.

Тема 5. Технологія хліба та хлібобулочних виробів

Класифікація хліба та хлібобулочних виробів. Способи приготування дріжджового тіста. Теоретичні основи виготовлення виробів із дріжджового тіста. Асортимент виробів і технологічні схеми. Вимоги до якості.

Тема 6. Технологія цукристих кондитерських виробів

Технологія карамелі. Технологія мармеладу. Технологія зефіру. Технологія шоколаду та цукерок ручної праці.

Тема 7. Технологія кондитерських виробів для різних верств населення

Кондитерські вироби різних народів світу. Технологія кондитерських виробів для різних верств населення.

4. СТРУКТУРА НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ

4.1. Структура навчальної дисципліни за формами навчання

Тема дисципліни	Обсяг у годинах																							
	денна форма												заочна форма											
	повна						скорочена						повна						скорочена					
	усього	у тому числі					усього	у тому числі					усього	у тому числі					усього	у тому числі				
		Л	СЗ	ПЗ	ЛЗ	СРС		Л	СЗ	ПЗ	ЛЗ	СРС		Л	СЗ	ПЗ	ЛЗ	СРС		Л	СЗ	ПЗ	ЛЗ	СРС
Тема 1. Вступ. Особливості кондитерського виробництва	6	2			2	2							6,25	1					6					
Тема 2. Сировина хлібопекарського та кондитерського виробництва	8	2				6							28,25						28					
Тема 3. Технологія оздоблювальних напівфабрикатів	10	4				6							34,5						34					
Тема 4. Технології борошняних кондитерських виробів	107	12			30	65							55	1			4	50						
Тема 5. Технологія хліба та хлібобулочних виробів	25	4			6	15							25	2			4	20						
Тема 6. Технологія цукристих кондитерських виробів	12	8				4							20,5					20						
Тема 7. Технологія кондитерських виробів для різних верств населення	12	8				4							10,5					10						
Курсова робота (проект)																								
Усього годин / кредитів ECTS	180/6	40			38	102							180/6	4		8		168						

4.2. Обсяги та структура навчальної дисципліни за навчальними роками

ФОРМА НАВЧАННЯ	ВИД НАВЧАЛЬНИХ ЗАНЯТЬ	НАВЧАЛЬНІ РОКИ							
		2017/2018		2018/2019		2019/2020		2020/2021	
		ОСІНЬ	ВЕСНА	ОСІНЬ	ВЕСНА	ОСІНЬ	ВЕСНА	ОСІНЬ	ВЕСНА
ДЕННА ПОВНА	Лекційні заняття				40				
	Семінарські заняття								
	Практичні заняття								
	Лабораторні заняття				38				
	Курсова робота (проект)								
	Самостійна робота студентів				102				
	Усього годин				180				
ДЕННА СКОРОЧЕНА	Лекційні заняття								
	Семінарські заняття								
	Практичні заняття								
	Лабораторні заняття								
	Курсова робота (проект)								
	Самостійна робота студентів								
	Усього годин								
ЗАОЧНА ПОВНА	Лекційні заняття				2	2			
	Семінарські заняття								
	Практичні заняття								
	Лабораторні заняття				4	4			
	Курсова робота (проект)								
	Самостійна робота студентів				84	84			
	Усього годин				90	90			
ЗАОЧНА СКОРОЧЕНА	Лекційні заняття								
	Семінарські заняття								
	Практичні заняття								
	Лабораторні заняття								
	Курсова робота (проект)								
	Самостійна робота студентів								
	Усього годин								

5. ТЕМИ ЛЕКЦІЙНИХ, СЕМІНАРСЬКИХ (ПРАКТИЧНИХ) І ЛАБОРАТОРНИХ ЗАНЯТЬ

5.1. Теми лекційних занять

Тема дисципліни	Тема лекції	Обсяг у годинах			
		денна форма		заочна форма	
		повна	скорочена	повна	скорочена
Тема 1. Вступ. Особливості кондитерського виробництва	Вступ. Особливості кондитерського виробництва	2		1	
Тема 2. Сировина хлібопекарського та кондитерського виробництва	Сировина хлібопекарського та кондитерського виробництва	2			
Тема 3. Технологія оздоблювальних напівфабрикатів	Технологія оздоблювальних напівфабрикатів	4			
Тема 4. Технології борошняних кондитерських виробів	Технологія бісквітних виробів	2		1	
	Технологія виробів із пісочного, прісного здобного тіста, кексів і мафінів	2			
	Технологія виробів із листового та витяжного тіста	2			
	Технологія виробів із заварного та пряничного тіста	2			
	Технологія виробів із білково-збивного та мигдального тіста	2			
	Технологія тортів і тістечок	2			
Тема 5. Технологія хліба та хлібо-булочних виробів	Технологія хліба та хлібобулочних виробів	4		2	
Тема 6. Технологія цукристих кондитерських виробів	Технологія карамелі	2			
	Технологія мармеладу	2			
	Технологія зефіру	2			
	Технологія шоколаду та цукерок ручної праці	2			
Тема 7. Технологія кондитерських виробів для різних верств населення	Кондитерські вироби різних народів світу	4			
	Кондитерські вироби спеціального призначення	4			
Усього		40		4	

Лекційний матеріал наведено у [1, перелік основної літератури].

5.2. Теми семінарських занять

Семінарські заняття не передбачено.

5.3. Теми практичних занять

Практичні заняття не передбачено.

5.4. Теми лабораторних занять

Тема дисципліни	Тема лабораторного заняття	Обсяг у годинах			
		денна форма		заочна форма	
		повна	скорочена	повна	скорочена
Тема 1. Вступ. Особливості кондитерського виробництва	Розроблення техніко-технологічних карт на кондитерську продукцію	2			
Тема 2. Сировина хлібопекарського та кондитерського виробництва	Лабораторні заняття не передбачено				
Тема 3. Технологія оздоблювальних напівфабрикатів	Лабораторні заняття не передбачено				
Тема 4. Технології борошняних кондитерських виробів	Технологія оздоблювальних напівфабрикатів і виробів із бісквітного тіста	6			
	Технологія виробів із пісочного, прісного здобного та кексового тіста	6			
	Технологія виробів із листового та витяжного тіста	6			
	Технологія виробів із заварного тіста та пряничного тіста	6			
	Технологія тортів і тістечок	6			
Тема 5. Технологія хліба та хлібо-булочних виробів	Технологія хліба та хлібобулочних виробів	6		4	
Тема 6. Технологія цукристих кондитерських виробів	Лабораторні заняття не передбачено				
Тема 7. Кондитерські вироби для різних груп населення	Лабораторні заняття не передбачено				
Усього		38		8	

Завдання до лабораторних занять наведено у [2, перелік основної літератури].

6. ЗАВДАННЯ ДЛЯ САМОСТІЙНОЇ РОБОТИ

Завдання для самостійної роботи наведено в [4].

7. ІНДИВІДУАЛЬНІ ЗАВДАННЯ, ПЕРЕДБАЧЕНІ НАВЧАЛЬНИМ ПЛАНОМ

Виконання індивідуальних завдань не передбачено.

8. СХЕМА НАРАХУВАННЯ БАЛІВ

8.1. Схема нарахування балів для студентів денної форми навчання

Навчальні роки	Поточний контроль (максимум 60 балів, мінімум 34)			Підсумковий контроль	Сума
	усього	у тому числі за видами активності			
		Результати оцінювання навчальної активності на лекційних заняттях	Результати виконання та захисту ЛЗ		
2018/2019	60	20	40	40	100

8.2. Схема нарахування балів для студентів заочної форми навчання

Навчальні роки	Поточний контроль (максимум 60 балів, мінімум 34)				Підсумковий контроль	Сума
	усього	у тому числі за видами активності				
		Результати аналізу асортименту кондитерської продукції	Результати поточного тестування	Результати виконання та захисту ЛЗ		
2018/2019	30	10	10	10	40	100
2019/2020	30	10	10	10		

9. МЕТОДИ КОНТРОЛЮ

Для визначення рівня засвоювання студентами навчального матеріалу використовуються такі форми та методи оцінювання:

Поточний контроль:

- для студентів денної форми навчання: оцінювання відвідування аудиторних занять, оцінювання виконання аудиторних контрольних робіт;
- для студентів заочної форми навчання: поточне тестування, оцінювання самостійної роботи та роботи на лабораторних заняттях.

Умовою допуску до підсумкового контролю є: отримання студентами за результатами поточного контролю не менше, ніж 34 балів.

Підсумковий контроль:

- для студентів денної форми навчання: письмовий екзамен;
- для студентів заочної форми навчання: письмовий екзамен.

Організація та проведення контрольних заходів регламентується наступними нормативними документами:

- Положенням про оцінювання результатів навчання студентів;
- Положенням про організацію освітнього процесу у Харківському торговельно-економічному інституті КНТЕУ.

10. РЕКОМЕНДОВАНА ЛІТЕРАТУРА (ОСНОВНА, ДОПОМІЖНА)**10.1. Основна література**

1. Новікова О. В. Технологія виробництва хлібобулочних і борошняних кондитерських виробів : навчальний посібник / О. В. Новікова. – Київ : Ліра, 2013. – 540 с.
2. Запаренко Г. В. Візуальний супровід до лекцій із дисципліни «Технологія кондитерської продукції» / Г. В. Запаренко, 2018. – 55 с. – Рукопис.
3. Запаренко Г. В. Методичні вказівки до проведення лабораторних занять із дисципліни «Технологія кондитерської продукції» / Г. В. Запаренко, 2018. – 35 с. – Рукопис.
4. Запаренко Г. В. Технологія кондитерської продукції : завдання для самостійної роботи / Г. В. Запаренко, 2018. – 10 с. – Рукопис.

10.2. Допоміжна література

1. Сборник рецептур мучных, кондитерских и булочных изделий / А. Павлов. – Санкт-Петербург : Профи, 2009. – 296 с.

11. ІНФОРМАЦІЙНІ РЕСУРСИ В ІНТЕРНЕТІ

1. Ресторатор [Електронний ресурс] : [сайт журналу]. – Режим доступу: www.rcstorator.com.ua. – Станом на 28.08.2018. – Назва з екрану.
2. Baker Group [Електронний ресурс] : [сайт організації]. – Режим доступу: <https://uk.baker-group.net/articles/news-of-the-confectionery-world.html>. – Станом на 28.08.2018. – Назва з екрану.