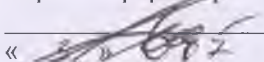


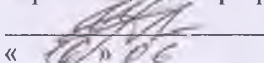
МИКОЛАЇВСЬКИЙ НАЦІОНАЛЬНИЙ АГРАРНИЙ УНІВЕРСИТЕТ
ФАКУЛЬТЕТ ТЕХНОЛОГІЇ ВИРОБНИЦТВА І ПЕРЕРОБКИ ПРОДУКЦІЇ
ТВАРИННИЦТВА, СТАНДАРТИЗАЦІЇ ТА БІОТЕХНОЛОГІЇ
Кафедра переробки продукції тваринництва та харчових технологій

«ЗАТВЕРДЖУЮ»

Перший проректор

 Дмитро БАБЕНКО
« 20 » 05 2023 р.

Гарант освітньої програми

 Ірина БАНСВА
« 10 » 05 2023 р.

СИЛАБУС НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ

«Кондитерське та пекарське мистецтво»

Галузь знань	24 «Сфера обслуговування»
Спеціальність	241 «Готельно-ресторанна справа»
Освітньо-професійна програма	Освітньо-професійна програма підготовки здобувачів вищої освіти першого (бакалаврського) рівня вищої освіти за спеціальністю 241 «Готельно-ресторанна справа»
Освітній ступінь	«Бакалавр»
Семестр	8
Форма здобуття освіти	денна
Викладачі	Петрова Олена Іванівна, доцент, oipetrova@ukr.net Шевчук Наталя Петрівна, асистент, shev4uk.n@mnau.edu.ua

Розглянуто на засіданні кафедри переробки продукції тваринництва та харчових технологій

Протокол № 12 від «15» травня 2023 року.

Завідувач кафедри

 Олена ПЕТРОВА

Схвалено науково-методичною комісією факультету технології виробництва і переробки продукції тваринництва, стандартизації та біотехнології

Протокол № 10 від «17» травня 2023 року.

Голова науково-методичної комісії

 Галина КАЛИНИЧЕНКО

Схвалено на засіданні вченої ради факультету менеджменту

Протокол №11 від 15.06.2023 року

Голова вченої ради д-р екон. наук, професор

 Олена ШЕБАНІНА

Миколаїв
2023

1. Призначення навчальної дисципліни	<p>Сучасна кондитерська і пекарська продукція представлена великою групою виробів, різноманітною за своїм асортиментом. Для успішного опанування майбутнім фахом передбачено дисципліну «Кондитерське та пекарське мистецтво», вивчення якої обумовлює розуміння та надає навички вирішення важливої проблеми задоволення зростаючих потреб населення в якісних кондитерських та хлібобулочних виробах.</p>
2. Мета навчальної дисципліни	<p>опанування здобувачами теоретичних знань та практичних навичок виробництва кондитерських та хлібобулочних виробів, формування вмінь діагностувати технології кондитерської продукції як цілісних технологічних систем, спрямованих на удосконалення існуючих та розробку нових, більш ефективних технологічних процесів.</p>
3. Компетентності	<p>- <i>Інтегральна компетентність</i> Здатність розв'язувати складні спеціалізовані задачі та практичні проблеми діяльності суб'єктів готельного і ресторанного бізнесу, що передбачає застосування теорій та методів системи наук, які формують концепції гостинності і характеризується комплексністю та невизначеністю умов.</p> <p>- <i>Загальні компетентності</i> ЗК 03. Здатність вчитися і оволодівати сучасними знаннями. ЗК 10. Здатність застосовувати знання у практичних ситуаціях.</p> <p>- <i>Спеціальні (фахові) компетентності:</i> СК 06. Здатність проектувати технологічний процес виробництва продукції і послуг та сервісний процес реалізації основних і додаткових послуг у підприємствах (зкладах) готельно-ресторанного та рекреаційного господарства СК 07. Здатність розробляти нові послуги (продукцію) з використанням інноваційних технологій виробництва та обслуговування споживачів. СК 09. Здатність здійснювати підбір технологічного устаткування та обладнання, вирішувати питання раціонального використання просторових та матеріальних ресурсів. СК 11. Здатність виявляти, визначати й оцінювати ознаки, властивості і показники якості продукції та послуг, що впливають на рівень забезпечення вимог споживачів у сфері гостинності.</p>

4. Заплановані результати навчальної дисципліни	У результаті вивчення навчальної дисципліни здобувач вищої освіти повинен:			
	<p>РН 01. Знати, розуміти і вміти використовувати на практиці основні положення законодавства, національних і міжнародних стандартів, що регламентують діяльність суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу;</p> <p>РН 02.Знати, розуміти і вміти використовувати на практиці базові поняття з теорії готельної та ресторанної справи, організації обслуговування споживачів та діяльності суб'єктів ринку готельних та ресторанних послуг, а також суміжних наук.</p> <p>РН 10. Розробляти нові послуги (продукцію), використовуючи сучасні технології виробництва та обслуговування споживачів.</p> <p>РН 12. Здійснювати ефективний контроль якості продуктів та послуг закладів готельного і ресторанного господарства.</p>			
5. Опис навчальної дисципліни	Всього годин/кредитів навчальним планом, з них: - лекції - практичні заняття - самостійна робота	за 120 год./4,0 кред 26 год/0,9 кред 26 год/0,9 кред 68 год/2,2 кред		
Календарний план*				
№ з/п	Найменування тем	Розподіл навчального часу, годин		
		ЛК	ПЗ	СР
11.	Загальна характеристика кондитерських виробів, принципи їх виробництва	2	2	6
12.	Сировина. Характеристика, властивості, роль у формуванні якості	2	2	8
13.	Наукові основи тістоутворення	2	2	6
14.	Технологія виробів із дріжджового тіста	2	2	6
15.	Технологія випічних напівфабрикатів, їх використання	2	2	6
16.	Технології оздоблювальних напівфабрикатів, їх використання.	2	2	8
17.	Технології виготовлення тортів, тістечок, рулетів, печива	4	4	6
18.	Технологія кондитерських і хлібобулочних виробів спеціального призначення	4	4	8
19.	Національні борошняні кондитерські вироби.	2	2	6
20.	Особливості розрахунку рецептур, контроль та управління якістю кондитерських виробів	4	4	8
Всього		26	26	68

***Примітка.** Проведення видів занять здійснюється відповідно до графіку освітнього процесу

6. Порядок та критерії оцінювання	<p>Оцінювання знань здобувачів вищої освіти під час лабораторних і практичних занять та виконання самостійних завдань проводиться за такими критеріями:</p> <p>1) знання теоретичних знань про технологію, способи та особливості приготування кондитерських виробів;</p> <p>2) вміння аналізувати гастрономічні звички, пристрасті, способи приготування їжі та прийоми подавання страв до столу; особливості використання сировини та харчових продуктів у країнах світу;</p> <p>3) контроль технологічних властивостей сировини та напівфабрикатів для виготовлення кондитерської продукції, технологічних процесів, показників якості та безпеки кондитерської продукції.</p> <p>При оцінюванні індивідуальних завдань увага приділяється вмінню вибирати та використовувати на практиці основні методи при виготовленні кондитерської продукції.</p> <p>При оцінюванні результатів самостійної роботи здобувачів враховується ступінь засвоєння основного навчального матеріалу в обсязі, необхідному для подальшого навчання і майбутньої роботи за фахом, виконання завдань, передбачених програмою, володіння основною та рекомендованою літературою.</p>
--	---

Поточний і підсумковий контроль знань здобувачів вищої освіти

Форма контролю	Кількість заходів	Оцінка		Сума	
		min	max	min	max
1. Аудиторна робота в т.ч.:					
- опитування на занятті	6	3	5	18	30
- тестовий контроль	1	8	10	8	10
2. Самостійна робота в т.ч.:					
- опитування за програмою самостійної роботи	6	1	2	6	12
- виконання індивідуальної роботи	1	4	8	4	8
Разом				36	60
Залік				24	40
Разом по дисципліні				60	100

Загальна шкала оцінювання ECTS за результатами курсу

Сума балів за всі види навчальної діяльності	Оцінка ECTS	Оцінка за національною шкалою
90-100	A	Зараховано
82-89	B	Зараховано
75-81	C	
64-74	D	Зараховано

60-63	Е	
35-59	FX	Не зараховано
0-34	F	Не зараховано
7. Політика курсу	<p>Ґрунтується на засадах академічної доброчесності та дотримання вимог, які зазначені для здобувача вищої освіти при вивченні навчальної дисципліни. Основні принципи проведення занять:</p> <ul style="list-style-type: none"> - відкритість до нових та неординарних ідей, толерантність, доброзичлива партнерська атмосфера взаєморозуміння та творчого розвитку; - усі завдання, передбачені програмою, мають бути виконані у встановлений термін; - різні моделі роботи на заняттях, у тому числі робота над вирішенням завдань дає можливість здобувачам вищої освіти якнайширше розкрити свій власний потенціал, навчитись довіряти своїм партнерам, розвинути навички інтелектуальної роботи в команді; - курс передбачає інтенсивне використання мобільних технологій навчання, що дає можливість здобувачам вищої освіти та викладачеві спілкуватись один з одним у будь-який зручний для них час, а для здобувачів вищої освіти, які відсутні на заняттях, отримати необхідну навчальну інформацію та представити виконані завдання; - протягом усього курсу активно розвиваються автономні навички здобувачів вищої освіти, які можуть підготувати додаткову інформацію за темою. 	
8. Інформаційні джерела	<p style="text-align: center;">Основна література</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Сучасні технології кондитерського виробництва / О. В. Гайдук, Т. М. Герлянд, І. А. Дрозіч [та ін.]. Житомир: «Полісся», 2020. 514 с. 2. Архіпов В. В. Організація ресторанного господарства : навч. посібник. 2-ге вид. К. : Центр учбової літератури, 2022. 280 с. 3. Архіпов В. В., Іванникова Т. В., Архіпова А. В. Ресторанна справа: асортимент, технологія і управління якістю продукції в сучасному ресторані : навч. посібник. 2-ге вид. К. : Центр учбової літератури; Фірма «Інкос», 2018. 384 с. 4. Власенко В. В., Семко Т. В., Криворук В. М., Іваніщева О. А. Технологія продукції ресторанного господарства (лабораторний практикум) : підручник. Вінниця : Видавничо-редакційний відділ ВТЕІ КНТЕУ, 2018. 248 с. 5. Дорохіна М. О., Капліна Т. В. Технологія продукції харчування у таблицях і схемах : навч. посібник. К. : Кондор, 2010. 280 с. 	

харчування у таблицях і схемах : навч. посібник. К. : Кондор, 2010. 280 с.

5. Збірник рецептур кулінарної продукції і напоїв функціонального призначення / А. А. Мазаракі, М. І. Пересічний, М. Ф. Кравченко [та ін.]. К. : КНТЕУ, 2013. 772 с.

6. Шалимінов О. В. Збірник рецептур національних страв та кулінарних виробів, правових, нормативно-правових та інших актів для закладів ресторанного господарства. К. : Арій, 2011. 992 с.

7. Збірник рецептур страв і кулінарних виробів (технологічних карт) з використанням біологічно активних добавок. К : Книга, 2004. 428с.

8. Кулінарне мистецтво: правила змагань (вимоги, коментарі, рекомендації) / А. А. Мазаракі, М. І., Пересічний, Н. М. Зубар, Р. Г. Кутєпова. К : КНТЕУ, 2004. 34 с.

9. Пересічний М. І., Кравченко М. Ф., Карпенко П. О. Технологія продукції громадського харчування з використанням біологічно активних добавок. К : КНТЕУ, 2003. 322 с.

10. Технологія продуктів харчування функціонального призначення / М. І. Пересічного, М. Ф. Кравченко, Д. В. Федорова [та ін.]. Київ : КНТЕУ, 2008. 718 с.

11. Плахотін В. Я., Тюрікова І. С., Хомич Г. П. Теоретичні основи технологій харчових виробництв. К : Центр навчальної літератури, 2006. 640с.

12. Ростовський В. С., Новікова О. В. Технологія виробництва борошняних кондитерських виробів. К. : Ліра-К, 2009. 574 с.

13. Ростовський В. С., Олійник Н. В. Прогресивні ресурсозберігаючі технології в харчовій промисловості. К. : Кондор, 2009. 136с.

14. Сирохман І. В., Лебединець В. Т. Асортимент і якість кондитерських виробів: навч. посібник. К. : Центр учбової літератури, 2009. 280с.

15. Технологія харчових продуктів функціонального призначення / М. І. Пересічний, П. О. Карпенко, С. М. Пересічна [та ін.]. К. : КНТЕУ, 2009. 144 с.

16. Харчові технології у прикладах і задачах. Л. Л. Товажнянський, С. І. Бухкало, П. О. Капустенко, [та ін.]. К. : Центр учбової літератури, 2008. 576 с.

Допоміжна література

1. ДСТУ 3946-2000. Продукція харчова. Основні положення К. : Держстандарт України, 2000. 6 с.

2. Національний стандарт України. Заклади

	реторанного господарства. Класифікація. ДСТУ 4281 : 2004. 3. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания / А. И. Здобнов., В. А. Цыганенко, М. И. Пересичный. К.: А.С.К., 1998. 656 с.
9. Інтеграція здобувачів вищої освіти особливими освітніми потребами	Застосовуються електронні варіанти курсу лекцій, практичних занять та індивідуальних завдань, що враховують потреби та індивідуальні можливості (https://moodle.mnau.edu)
10. Доступ до матеріалів навчання	Робоча програма дисципліни (https://www.mnau.edu.ua/files/faculty/tvpptsb/), її силабус (https://www.mnau.edu.ua/faculty-tvpptsb/kaf-tpsspt/) та навчально-методичний комплекс дисципліни (https://moodle.mnau.edu.ua/course) з необхідним його накопиченням розташовано на офіційному сайті Миколаївського національного аграрного університету (https://www.mnau.edu.ua/)

Силабус навчальної дисципліни розроблено:

доцент



Олена ПЕТРОВА

старший викладач

Наталя ШЕВЧУК