



## Силабус курсу Технології кондитерських виробів

Ступінь вищої освіти – бакалавр  
галузь знань - 24 “Сфера обслуговування”  
спеціальність –241 «Готельно-ресторанна справа»

Рік навчання: IV, Семестр: VII

Кількість кредитів: 5 Мова викладання: українська

### Керівник курсу

ПІП

к.е.н., доцент Даниленко-Кульчицька Вікторія Анатоліївна

Контактна інформація

Vitadanylenko@ukr.net, (0352) 47-50-75

### Опис дисципліни

Метою дисципліни "Технології кондитерських виробів" є сформування у студентів знань з теорії виробництва кондитерських виробів, засвоєння закономірностей технологічних процесів у виробництві кондитерських виробів.

### Структура курсу

Години (лек. / практ.)	Тема	Результати навчання	Контрольні заходи
4/2	<b>1. Концептуальні засади формування сучасних трендів у виробництві кондитерських виробів</b>	Знати поняття і зміст технології кондитерських виробів. Розуміти концептуальні засади формування сучасних трендів у виробництві кондитерських виробів.	Тести, питання
4/2	<b>2. Технологія м'яких вафель та виробів із пісочного тіста</b>	Знати особливості виготовлення м'яких вафель. Знати класифікацію виробів із пісочного тіста і нюанси роботи з ним. Розуміти технологію роботи із пісочним тістом.	Кейси, ділові ігри
4/2	<b>3. Технологія масляних бісквітів</b>	Знати технологію масляних бісквітів. Розуміти класифікацію рецептів масляних бісквітів.	Тести, задачі
4/2	<b>4. Технологія виробів із білково-повітряного тіста</b>	Знати що таке білково-повітряне тісто. Розуміти технологію приготування виробів із білково-повітряного тіста. Знати різновиди виробів із повітряно-білкового тіста.	Питання, кейси
4/2	<b>5. Технологія виробів із листового тіста</b>	Знати що таке листове тісто. Розуміти технологію приготування виробів із листового тіста. Знати різновиди виробів із листового тіста.	Ділові ігри, питання

4/1	<b>6. Технологія пастило-мармеладних виробів</b>	Знати що таке мармелад та пастила, розуміти різницю між ними. Розуміти технологію приготування пастило-мармеладних виробів.	Тести, питання
4/1	<b>7. Технологія шоколадних і горіхових виробів</b>	Знати особливості приготування горіхового тіста. Знати класифікацію виробів із шоколаду. Розуміти технологію приготування шоколадних і горіхових виробів	Ділові ігри, питання

### Літературні джерела

#### Законодавча і нормативна література

1. Конституція України // Відомості Верховної Ради України. – 1996. – № 30. – с.141. 2. Про підприємництво: Закон України від 22.03.94 № 22
3. Про захист прав споживачів: Закон України від 01.12.2005 р. № 3161–IV.
4. ДСТУ 4268:2003 Послуги туристичні. Засоби розміщення. Загальні вимоги.
5. ДСТУ 4269:2003 Послуги туристичні. Класифікація готелів.

#### 2. Основна література

1. Baking and Pastry: Mastering the Art and Craft The Culinary Institute of America (CIA). — 3rd Edition. — Wiley, 2019. — 120 p.
2. Новікова О.В. Технологія виробництва хлібобулочних і борошняних кондитерських виробів. Книга 1. Технологія виробництва хлібобулочних виробів: Підручник. Х.: Світ книг, 2019. 376 с.
3. Новікова О.В. Технологія виробництва хлібобулочних і борошняних кондитерських виробів. Книга 2. Технологія виробництва борошняних кондитерських виробів: Підручник. Х.: Світ книг, 2019. 398с.
4. Основи фізіології харчування: навч. посіб. / Н. В. Дуденко та інші: Харківський держ. ун-т харч. та торгівлі. Харків. 2020. 216 с
5. Павлоцька Л. Ф. Фізіологія харчування / Л. Ф. Павлоцька, Н. В. Дуденко, В. В. Євлаш. – Харків: Світ книг, 2019. – 416 с.
6. Болгова Н.В. Продукти харчування нової генерації. Міжнародна науково-практична конференція «Розвиток харчових виробництв, ресторанного та готельного господарств і торгівлі: проблеми, перспективи, ефективність» (14 травня 2020 р.). Харків : ХДУХТ, 2020. Ч 1. С. 56-58.

### Політика оцінювання

- **Політика щодо дедлайнів та перескладання:** Роботи, які здаються із порушенням термінів без поважних причин, оцінюються на нижчу оцінку (-20 балів). Перескладання модулів відбувається із дозволу деканату за наявності поважних причин (наприклад, лікарняний).
- **Політика щодо академічної доброчесності:** Усі письмові роботи перевіряються на наявність плагіату і допускаються до захисту із коректними текстовими запозиченнями не більше 20%. Списування під час контрольних робіт та екзаменів заборонені (в т.ч. із використанням мобільних девайсів). Мобільні пристрої дозволяється використовувати лише під час он-лайн тестування (наприклад, програма Kahoot).
- **Політика щодо відвідування:** Відвідування занять є обов'язковим компонентом оцінювання, за яке нараховуються бали. За об'єктивних причин (наприклад, хвороба, міжнародне стажування) навчання може відбуватись в он-лайн формі за погодженням із керівником курсу.

## Критерії оцінювання

Підсумковий бал (за 100-бальною шкалою) визначається як середньозважена величина, залежно від питомої ваги кожної складової залікового кредиту:

Заліковий модуль 1	Заліковий модуль 1 (ректорська контрольна робота)	Заліковий модуль 4 (екзамен)
<b>30%</b>	<b>40%</b>	<b>30%</b>
1. Усне опитування (тестування) на заняттях: 4 теми по 10 балів – макс 40 балів. 2. Письмова робота – макс 60 балів	1. Усне опитування (тестування) на заняттях: 3 тем по 10 балів – макс 30 балів. 2. Письмова робота – макс 70 балів	1. Тестові завдання (5 тестів по балів) – макс 25 балів. 2. Теоретичне питання – макс 25 балів 3. Кейс – макс 50 балів

Шкала оцінювання студентів:

ECTS	Бали	Зміст
A	90-100	відмінно
B	85-89	добре
C	75-84	добре
D	65-74	задовільно
E	60-64	достатньо
FX	35-59	незадовільно з можливістю повторного складання
F	1-34	незадовільно з обов'язковим повторним курсом