

**ДЕРЖАВНИЙ ТОРГОВЕЛЬНО-ЕКОНОМІЧНИЙ УНІВЕРСИТЕТ  
УЖГОРОДСЬКИЙ ТОРГОВЕЛЬНО-ЕКОНОМІЧНИЙ ІНСТИТУТ**

**Кафедра технології і організації ресторанного господарства**

**ЗАТВЕРДЖЕНО**

вченою радою УТЕІ ДТЕУ  
(протокол 1 від 30.08.2024 р.)

Директор



Петро ГАВРИЛКО

**КОНДИТЕРСЬКЕ ТА ПЕКАРСЬКЕ МИСТЕЦТВО/  
ART OF CONFECTIONERY AND BAKING**

**РОБОЧА ПРОГРАМА/  
COURSE OUTLINE**

|                              |                                                            |
|------------------------------|------------------------------------------------------------|
| ступінь вищої освіти         | бакалавр/bachelor                                          |
| галузь знань                 | 18 Виробництво та технології<br>/Production and Technology |
| спеціальність                | 181 Харчові технології / Food<br>Technologies              |
| освітньо-професійна програма | Ресторанні технології / Restaurant<br>Technologies         |

**Ужгород 2024**

Укладачі: Сабадощ Г.О., к.т.н., доцент  
Стадник І.Я., д.тех.н., професор

Рецензент: Нетребський О.А., д.тех.н., професор

Робоча програма з дисципліни «Кондитерське та пекарське мистецтво» обговорено і схвалено на засіданні кафедри технології та організації ресторанного господарства, протокол №1 від 29 серпня 2024 р.

Робоча програма містить такі розділи:

1. Тематичний план.
2. Тематика та зміст лекційних, практичних занять, самостійної роботи здобувачів.
3. Контроль та критерії оцінювання знань здобувачів.
4. Список рекомендованих джерел.

# 1.СТРУКТУРА ДИСЦИПЛІНИ ТА РОЗПОДІЛ ГОДИН ЗА ТЕМАМИ (ТЕМАТИЧНИЙ ПЛАН)

| Назва теми                                                                                                | Кількість годин |        |             |           |     |     |                |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------|--------|-------------|-----------|-----|-----|----------------|
|                                                                                                           | Всього          | Лекції | Лабораторні | Практичні | СРС | КСР | Форми контролю |
| <b>Загальна характеристика кондитерських виробів, принципи їх виробництва.</b>                            |                 |        |             |           |     |     |                |
| <b>Тема 1.</b> Класифікація та загальна характеристика кондитерських виробів, принципи їх виробництва.    | 16              | 2      | -           | 4         | 10  | -   | Т, ІЗ, О       |
| <b>Тема 2.</b> Сировина, загальні відомості, характеристика, властивості, роль у формуванні якості.       | 16              | 2      | -           | 4         | 10  | -   | Т, ІЗ, О       |
| <b>Тема 3.</b> Наукові основи тісто утворення. Технологія замішування тіста та способи його розпушування  | 30              | 2      | -           | 4         | 24  | -   | Т, ІЗ, О       |
| <b>Технологія борошняних кондитерських та хлібобулочних виробів</b>                                       |                 |        |             |           |     |     |                |
| <b>Тема 4.</b> Технологія виробів з дріжджового тіста.                                                    | 16              | 2      | -           | 4         | 10  | -   | Т, ІЗ, О       |
| <b>Тема 5.</b> Технологія оздоблювальних та прикрашальних напівфабрикатів                                 | 18              | 4      | -           | 4         | 10  | -   | Т, ІЗ, О       |
| <b>Тема 6.</b> Технологія напівфабрикатів із бісквітного та пісочного тіста, їх використання.             | 16              | 2      | -           | 4         | 10  | -   | Т, ІЗ, О       |
| <b>Тема 7.</b> Технологія виробництва білково-збивного, мигдального, вафельного і цукрового тіста         | 18              | 4      | -           | 4         | 10  | -   | Т, ІЗ, О       |
| <b>Тема 8.</b> Асортимент та технологія напівфабрикатів з пряничного та заварного тіста, їх використання. | 16              | 2      | -           | 4         | 10  |     |                |
| <b>Тема 9.</b> Технології виготовлення тортів, тістечок, рулетів, печива.                                 | 18              | 4      | -           | 4         | 10  |     |                |
| <b>Тема 10.</b> Технологія хлібобулочних виробів спеціального призначення.                                | 16              | 2      | -           | 4         | 10  |     |                |
| <b>Разом</b>                                                                                              | <b>180</b>      | 26     |             | 40        | 114 |     |                |
| Підсумковий контроль – іспит/                                                                             |                 |        |             |           |     |     | І/П            |

\*Примітка: Т – тестування; КР – контрольна робота; ІЗ – виконання індивідуального завдання, РП – реферативні повідомлення, О – опитування, С – співбесіда

## 2. ТЕМАТИКА ТА ЗМІСТ ЛЕКЦІЙНИХ, ПРАКТИЧНИХ ЗАНЯТЬ ТА САМОСТІЙНОЇ РОБОТИ СТУДЕНТІВ

| Результати навчання                                                                                                                                                                                                                                                                                                              | Навчальна діяльність                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     | Робочий час студента, год. |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------|
| <p><i>Знати:</i> цілі кондитерського та пекарського мистецтва; технологічні властивостей сировини.</p> <p><i>Вміти:</i> підбирати технологічне устаткування та обладнання для технологічного процесу; забезпечити дотримання санітарно-гігієнічних вимог до ведення технологічного процесу у ЗРГ.</p>                            | <p><b>Тема 1. Класифікація та загальна характеристика кондитерських виробів, принципи їх виробництва.</b></p> <p style="text-align: center;"><i>План лекції</i></p> <p>1. Загальна характеристика та класифікація борошняних кондитерських виробів за сукупними ознаками.</p> <p>2. Класифікація хлібобулочних виробів за сукупними ознаками.</p> <p>3. Місце та роль борошняних кондитерських виробів у харчуванні людини.</p> <p><b>Рекомендовані джерела:</b><br/> Нормативно-правовий: 3,5,8,9,10<br/> Основний: 2,4, 5,7,8,9, 10<br/> Додатковий: 3,4,5,6,7,8,9,10<br/> Інтернет – джерела: 1-5</p> | 2                          |
|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  | <p><i>Завдання для самостійної роботи студентів</i></p> <p>1. Загальна принципова схема технологічного процесу виробництва борошняних кондитерських виробів.</p> <p>2. Мета та задачі етапів технологічного процесу.</p> <p>3. Особливості технології виробництва кондитерських виробів функціонального призначення.</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                 | 10/16                      |
|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  | <p><b>Практична робота. 1</b></p> <p>Класифікація борошняних кондитерських і хлібобулочних виробів за сукупними ознаками.</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            | 4                          |
| <p><i>Знати:</i> Характеристику основної та допоміжної сировини у кондитерському виробництві. Органічні та неорганічні харчові речовини. Технологічні властивості та види борошна.</p> <p><i>Вміти:</i> проводити підготовку традиційних та нових видів сировини для виробництва тістових та оздоблювальних напівфабрикатів.</p> | <p><b>Тема 2. Сировина, загальні відомості, характеристика, властивості, роль у формуванні якості.</b></p> <p style="text-align: center;"><i>План лекції</i></p> <p>1. Характеристика основної та допоміжної сировини у кондитерському виробництві.</p> <p>2. Традиційні та нові види сировини для виробництва тістових та оздоблювальних напівфабрикатів.</p> <p>3. Технологічні властивості та види борошна.</p> <p>4. Поліпшувачі та розпушувачі для тіста.</p> <p><b>Рекомендовані джерела:</b><br/> Нормативно-правовий: 3,5,8,9,10<br/> Основний: 2,4, 5,7,8,9, 10</p>                             | 2                          |

|                                                                                                                                                                        |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |       |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------|
|                                                                                                                                                                        | Додатковий: 3,4,5,6,7,8,9,10<br>Інтернет – джерела: 1-5                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |       |
|                                                                                                                                                                        | <i>Завдання для самостійної роботи студентів</i><br>1. Температурні режими при підготовці сировини.<br>2. Консервування та зберігання харчових продуктів, які використовуються як додаткова сировина для виробництва кондитерських виробів.                                                                                                                                                                                                                                                                                                              | 10/16 |
|                                                                                                                                                                        | <b>Практична робота 2</b><br>Класифікація та характеристика сировини для виробництва тістових та оздоблювальних напівфабрикатів.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         | 4     |
| <p><i>Знати:</i> Вплив технологічних параметрів на властивості тіста і процес тісто утворення.</p> <p><i>Вміти:</i> проводити діагностику процесів тістоутворення.</p> | <p><b>Тема 3. Наукові основи тістоутворення. Технологія замішування тіста та способи його розпушування.</b></p> <p><i>План лекції</i></p> <p>1. Класифікація тіста за способом розпушування.</p> <p>2. Види бездріжджового тіста.</p> <p>3. Реологічні властивості та системи тіста.</p> <p>4. Фізико-хімічні процеси, які відбуваються при утворенні тістових мас.</p> <p><i>Рекомендовані джерела:</i></p> <p>Нормативно-правовий: 3,5,8,9,10</p> <p>Основний: 2,4, 5,7,8,9, 10</p> <p>Додатковий: 3,4,5,6,7,8,9,10</p> <p>Інтернет – джерела: 1-5</p> | 2     |
|                                                                                                                                                                        | <i>Завдання для самостійної роботи студентів</i><br>1. Вплив рецептурних компонентів на структурно-механічні властивості тіста та виробів з нього.<br>2. Вплив технологічних параметрів на властивості тіста і процес тістоутворення.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    | 24/30 |
|                                                                                                                                                                        | <b>Практична робота 3.</b><br>Технологія замішування тіста та способи його розпушування.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 | 4     |

|                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |              |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------|
| <p><i>Знати:</i> Технології виробництва виробів з дріжджового тіста. Роль рецептурних компонентів у формуванні асортименту та якості виробів на основі дріжджового тіста.</p> <p><i>Вміти:</i> Скласти загальну схему технологічного процесу виробництва дріжджового тіста та виробів з нього.</p> | <p><b>Тема 4. Технологія виробів з дріжджового тіста.</b></p> <p><i>План лекції</i></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Основи технології виробництва виробів з дріжджового тіста.</li> <li>2. Роль рецептурних компонентів у формуванні асортименту та якості виробів на основі дріжджового напівфабрикату.</li> <li>3. Умови та терміни зберігання та реалізації виробів з дріжджового тіста; вимоги до якості.</li> <li>4. Перспективи розвитку асортименту та технологій виробів з дріжджового тіста для різних типів ЗРГ і різних категорій споживачів.</li> </ol> <p><b>Рекомендовані джерела:</b><br/>         Нормативно-правовий: 3,5,8,9,10<br/>         Основний: 2,4, 5,7,8,9, 10<br/>         Додатковий: 3,4,5,6,7,8,9,10<br/>         Інтернет – джерела: 1-5</p> | <p>2</p>     |
| <p><i>Знати:</i> способи виготовлення квітів з цукрової мастики, методи складання композицій з цукрових квітів, технології створення карамельних фігур.</p> <p><i>Вміти:</i> готувати мастику, желе для декору кондитерських виробів.</p>                                                          | <p><i>Завдання для самостійної роботи студентів</i></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Види оздоблювальних напівфабрикатів та фаршів, що використовуються у технології дріжджових виробів.</li> <li>2. Управління технологічними процесами та якістю готової продукції.</li> <li>3. Механізм утворення тіста, роль рецептурних компонентів у формуванні тіста.</li> </ol>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       | <p>10\16</p> |
|                                                                                                                                                                                                                                                                                                    | <p><b>Практична робота 4</b></p> <p>Загальна принципова схема технологічного процесу виробництва дріжджового тіста та виробів з нього, вимоги до якості готових виробів.</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               | <p>4</p>     |
|                                                                                                                                                                                                                                                                                                    | <p><b>Тема 5. Технологія оздоблювальних та прикрашальних напівфабрикатів.</b></p> <p><i>План лекції</i></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Класифікація оздоблювальних напівфабрикатів за сукупними ознаками, призначення, шляхи формування асортименту.</li> <li>2. Загальна принципова схема технологічного процесу виробництва оздоблювальних напівфабрикатів, мета та задачі етапів технологічного процесу.</li> </ol> <p><b>Рекомендовані джерела:</b><br/>         Нормативно-правовий: 3,5,8,9,10<br/>         Основний: 2,4, 5,7,8,9, 10<br/>         Додатковий: 3,4,5,6,7,8,9,10</p>                                                                                                                                                                                  | <p>4</p>     |

|                                                                                                                                                                                                                                     |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |       |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------|
|                                                                                                                                                                                                                                     | Інтернет – джерела: 1-5                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |       |
|                                                                                                                                                                                                                                     | <i>Завдання для самостійної роботи студентів</i><br>1. Роль рецептурних компонентів у формуванні якості оздоблювальних напівфабрикатів та готових борошняних кондитерських виробів.<br>2. Значення та способи оздоблення борошняних кондитерських виробів,<br>3. Сучасні напрями оформлення кондитерських виробів.                                                                                                                                                                                                                                                       | 10/16 |
|                                                                                                                                                                                                                                     | <b>Практична робота 5</b><br>1. Класифікація та особливості виготовлення оздоблювальних напівфабрикатів.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 | 4     |
| <p><i>Знати:</i> технології напівфабрикатів із бісквітного та пісочного тіста та виробів з них.</p> <p><i>Вміти:</i> виготовляти борошняні кондитерські вироби пісочного, здобного та пряничного тіста, досліджувати їх якість.</p> | <b>Тема 6. Технологія напівфабрикатів із бісквітного та пісочного тіста, їх використання.</b><br><i>План лекції</i><br>1. Класифікація листового, заварного і бісквітного тіста та виробів із нього за сукупними ознаками, механізм утворення тіста.<br>2. Шляхи формування асортименту. роль рецептурних компонентів у формуванні якості готових виробів, діагностика технологічних процесів виробництва .<br><b>Рекомендовані джерела:</b><br>Нормативно-правовий: 3,5,8,9,10<br>Основний: 2,4, 5,7,8,9, 10<br>Додатковий: 3,4,5,6,7,8,9,10<br>Інтернет – джерела: 1-5 | 2     |
|                                                                                                                                                                                                                                     | <i>Завдання для самостійної роботи студентів</i><br>1. Управління технологічними процесами та якістю готової продукції.<br>2. Теоретичне обґрунтування параметрів процесу,<br>3. Фактори та сутність фізико-хімічних процесів, що обумовлюють формування їх якісних показників.                                                                                                                                                                                                                                                                                          | 10/16 |
|                                                                                                                                                                                                                                     | <b>Практична робота 6</b><br>1. Загальна принципова схема технологічного процесу виробництва з листового, заварного і бісквітного тіста.<br>2. Асортимент виробів з листового,                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           | 4     |

|                                                                                                                                                                                                                |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |       |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------|
|                                                                                                                                                                                                                | заварного і бісквітного тіста, формування якості готових виробів.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |       |
| <p><i>Знати:</i> технології білково-збивного та мигдального тіста, асортименту виробів з цього виду тіста.</p> <p><i>Вміти:</i> Виготовляти борошняні кондитерські вироби із вафельного і цукрового тіста.</p> | <p><b>Тема 7. Технологія виробництва білково-збивного, мигдального, вафельного і цукрового тіста.</b></p> <p><i>План лекції</i></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Загальні принципові схеми технологічного процесу виробництва білково- збивного, мигдального, вафельного і цукрового тіста та виробів із них.</li> <li>2. Механізм утворення тіста, роль рецептурних компонентів у формуванні якості готових виробів.</li> <li>3. Діагностика технологічних процесів виробництва вищезазначених видів тіста та виробів із них.</li> </ol> <p><b>Рекомендовані джерела:</b><br/> Нормативно-правовий: 3,5,8,9,10<br/> Основний: 2,4, 5,7,8,9, 10<br/> Додатковий: 3,4,5,6,7,8,9,10<br/> Інтернет – джерела: 1-5</p> | 4     |
|                                                                                                                                                                                                                | <p><i>Завдання для самостійної роботи студентів</i></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Характеристика процесу термообробки напівфабрикатів.</li> <li>2. апаратне оформлення ,управління технологічними процесами та якістю готової продукції.</li> </ol>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             | 10/18 |
|                                                                                                                                                                                                                | <p><b>Практична робота 7</b></p> <p>Загальні принципові схеми технологічного процесу виробництва білково- збивного, мигдального, вафельного і цукрового тіста та асортимент виробів з вищезазначених видів тіста .</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          | 4     |
| <p><i>Знати:</i> технології пряничного тіста та виробів з них</p> <p><i>Вміти:</i> виготовляти борошняні кондитерські вироби (пряники, мафіні, капкейки та кекси) досліджувати їх якість.</p>                  | <p><b>Тема 8. Асортимент та технологія напівфабрикатів з пряничного та заварного тіста.</b></p> <p><i>План лекції</i></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Особливості приготування тіста для пряників;вади тіста і причини їх появи. 2. Асортимент,особливості приготування пряників, мафінів, капкейків та кексів.</li> <li>3. Види браку, способи його усунення на різних етапах технологічного процесу.</li> </ol> <p><b>Рекомендовані джерела:</b><br/> Нормативно-правовий:3 ,5,8,9,10<br/> Основний: 2,4, 5,7,8,9, 10<br/> Додатковий: 3,4,5,6,7,8,9,10</p>                                                                                                                                                     | 2     |

|                                                                                                                                                                                                                |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |       |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------|
|                                                                                                                                                                                                                | Інтернет – джерела: 1-5                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |       |
|                                                                                                                                                                                                                | <i>Завдання для самостійної роботи студентів</i><br>1. Управління технологічними процесами та якістю готової продукції.<br>2. Фактори та сутність фізико-хімічних процесів, що обумовлюють формування їх якісних показників.<br>3. Вимоги до якості, обґрунтування умов, термінів зберігання та реалізації тістечок.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             | 10/16 |
|                                                                                                                                                                                                                | <b>Практична робота 8</b><br>Загальні принципові схеми технологічного процесу виробництва пряників, мафінів, капкейків та кексів.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                | 4     |
| <b>Знати:</b> технології виготовлення тортів, принципів декорування. Способи покриття мастикою тортів та тістечок<br><b>Вміти:</b> виготовляти кондитерські вироби з тістечка, рулети, досліджувати їх якість. | <b>Тема 9. Технології виготовлення тортів, тістечок, рулетів, печива.</b><br><i>План лекції</i><br>1. Класифікація тортів. Принципи утворення асортименту.<br>2. Технологічні особливості поєднання випечених і оздоблювальних напівфабрикатів.<br>3. Композиція та засоби виразності тортів.<br>4. Макети та каркаси для тортів.<br>Управління технологічними процесами та якістю готової продукції, фактори та сутність фізико-хімічних процесів, що обумовлюють формування їх якісних показників.<br><b>Рекомендовані джерела:</b><br>Нормативно-правовий: 3, 5, 8, 9, 10<br>Основний: 2, 4, 5, 7, 8, 9, 10<br>Додатковий: 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10<br>Інтернет – джерела: 1-5 | 4     |
|                                                                                                                                                                                                                | <b>Завдання для самостійної роботи студентів</b><br>1. Вимоги до якості; обґрунтування умов, термінів зберігання та реалізації тортів.<br>2. Види браку, способи його усунення на різних етапах технологічного процесу.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          | 10/18 |
|                                                                                                                                                                                                                | <b>Практична робота 9.</b> Класифікація тортів, технологічні особливості поєднання випечених і оздоблювальних напівфабрикатів.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   | 4     |

|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |      |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------|
| <p><b>Знати:</b> Технології виробництва виробів спеціального призначення. Роль рецептурних компонентів у формуванні асортименту та якості виробів .</p> <p><b>Вміти:</b> Скласти загальну схему технологічного процесу хлібобулочних виробів спеціального призначення; надавати функціонально-фізіологічні та технологічні характеристики фітодобавок , як сировини для хлібопечення.</p> | <p><b>Тема 10. Технологія хлібобулочних виробів спеціального призначення.</b></p> <p>План лекції</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Сучасні погляди на теорію приготування пшеничного тіста.</li> <li>2. Функціонально-фізіологічні та технологічні властивості фітодобавок , як сировини для хлібопечення.</li> <li>3. Загальна характеристика лікарської, пряно-ароматичної рослинної сировини.</li> <li>4. Технологічні параметри процесу виробництва тіста та випікання.</li> </ol> <p><b>Рекомендовані джерела:</b><br/> Нормативно-правовий: 3,5,8,9,10<br/> Основний: 2,4, 5,7,8,9, 10<br/> Додатковий: 3,4,5,6,7,8,9,10<br/> Інтернет – джерела: 1-5</p> | 2    |
|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           | <p><i>Завдання для самостійної роботи студентів</i></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Класифікація хліба на дріжджовій заквасці.</li> <li>2. Характеристика технологічного процесу виробництва тіста на заквасці.</li> <li>3. Спосіб приготування дріжджової закваски.</li> <li>4. Класичні технології виробництва хліба на дріжджовій заквасці.</li> </ol>                                                                                                                                                                                                                                                                                                     | 10/6 |
|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           | <p><b>Практична робота 10</b></p> <p>Технологія хлібобулочних виробів спеціального призначення на дріжджовій заквасці з додаванням лікарської, пряно-ароматичної рослинної сировини.</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    | 4    |
|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           | <b>Всього</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               | 180  |

### 3. КОНТРОЛЬ ТА КРИТЕРІЇ ОЦІНЮВАННЯ ЗНАЬ СТУДЕНТІВ

Навчальний матеріал дисципліни, передбачений програмою та робочою програмою для засвоєння студентом денної форми навчання, виносяться на поточний, модульний та підсумковий контроль.

Поточний контроль пов'язаний з усіма видами навчальної діяльності і здійснюється на основі комплексної діагностики знань за 100-баловою системою оцінювання успішності. Форми контролю – усне опитування, тестування, виконання практичних робіт, індивідуальні завдання, самостійна робота. Поточне оцінювання складає від 0 до 50 балів.

Студенти ознайомлюються з критеріями оцінювання знань перед початком викладання дисципліни. Максимальна сума балів з навчальної дисципліни, яку отримує студент протягом семестру дорівнює 100 балам.

Після проведення модульного контролю студенти отримують загальний бал, що формується шляхом накопичення балів за весь період вивчення дисципліни з урахуванням результатів усіх виконаних видів робіт, тобто 100 балів.

**I. За кожне практичне заняття – 3 бали**

**На практичному занятті оцінюється:**

1. Постановка та правильність виконання заняття (2бала);
2. Обговорення результатів виконання практичного заняття; (1бал);

**II. Самостійна робота студента оцінюється у 10 балів.**

1. Виконання індивідуального завдання у вигляді підготовки доповіді та презентації, її повідомлення за темою, яку пропонує викладач відповідно до програми дисципліни (10 балів);

**III. Науково-дослідна робота студента оцінюється у 10 балів**

Підготовка доповідей на наукові студентські конференції та публікація наукових статей і тез (10 балів).

**Разом за семестр – 100 балів**

**Оцінювання окремих видів навчальної роботи з дисципліни**

| Вид діяльності здобувача вищої освіти |           |                                       |
|---------------------------------------|-----------|---------------------------------------|
|                                       | Кількість | Максимальна кількість балів (сумарна) |
| Практичні заняття                     | 10        | 30                                    |
| Презентація                           | 1         | 10                                    |
| Науково-дослідна робота студента      |           | 10                                    |
| <b>Разом</b>                          |           | 50                                    |
| Модульна контрольна робота            | 1         | 50                                    |
| <b>Разом</b>                          |           | 100                                   |

Підсумковий контроль – вид контролю знань студентів, який здійснюється з метою оцінювання їх відповідності моделі фахівця. Формою підсумкового контролю є письмовий екзамен. Екзаменаційна оцінка (100 балів) є результатом відповіді на теоретичне питання – 40 балів, виконання тестових питань – 40 балів та практичного завдання – 20 балів.

**Оцінка 90-100 балів** – виставляється студентам, які постійно готувалися до занять та, відповідно до програми, глибоко та всебічно розкривали зміст питань, які обговорювалися; виявили вміння формулювати висновки, узагальнення за питанням/темою, здатність аналізувати навчальний матеріал; виявили творчий підхід до виконання індивідуальних та колективних завдань; правильно розраховували певні показники, працювали з нормативною й інструктивною літературою; допускав при відповідях окремі несуттєві неточності.

**Оцінка 82-89 балів** – виставляється студентам, які у розкривали зміст питань, які обговорювалися; робили узагальнення та висновки з окремих питань; логічно викладали свої думки; брали участь у виконанні колективних завдань; виконували

завдання для самостійної роботи, виконали завдання модульного контролю; але недостатньо використовували додаткову літературу; не досить повно і аргументовано викладали матеріали при усних відповідях, під час тестування припускалися окремих помилок, виявили недостатньо творчий підхід при виконанні індивідуальних завдань.

**Оцінка 75-81 балів** – виставляється студентам, які розкрили зміст питань, які обговорювалися відповідно до програми курсу; формулювали висновки з окремих питань; виконували завдання для самостійної роботи, виконали завдання модульного контролю; брали участь у виконанні колективного завдання, але виявили деякі недоліки при усних відповідях, припускалися окремих помилок при тестуванні, не виявляли належної активності при обговоренні питань, недостатньо використовували додаткову літературу.

**Оцінка 69-74 балів** – виставляється студентам, які засвоїли значну частину питань згідно з програмою та робочою програмою дисципліни; виконали завдання для самостійної роботи; виконали завдання модульного контролю; але припускалися окремих неточностей при усних відповідях та під час тестування; не виявили належної активності при обговоренні усних питань, старанності при виконанні завдань для самостійної роботи, недостатньо використовували додаткову літературу.

**Оцінка 60-68 балів** – виставляється студентам, які виявили мінімально достатній рівень знань, відповідали на окремі питання, які обговорювалися на заняттях, але припускалися суттєвих помилок при усних відповідях та тестуванні; не виявляли належної активності на заняттях; недостатньо використовували основну та додаткову літературу.

**Оцінка 1-59 балів** – виставляється у разі, якщо студент: несистематично відвідував лекційні заняття; не отримав позитивних оцінок за результатами опитувань; неякісно або взагалі не виконував завдань; частково та неякісно виконав або не виконував завдання самостійної роботи.

Студенти, які за результатами вивчення дисципліни отримали незадовільні результати навчання, повинні додатково виконати індивідуальні завдання для підвищення рівня своїх знань і повторно перескласти підсумковий контроль.

## **5. СПИСОК РЕКОМЕНДОВАНИХ ДЖЕРЕЛ**

### **Нормативно-правовий**

1. Закон України «Про якість та безпеку харчових продуктів і продовольчої сировини»: за станом на 23 грудня 1997 р. / Верховна Рада України. – Офіц. вид. – К: Парлам. вид-во, 2007. – 147 с. – (Бібліотека офіційних видань.)
2. Закон України «Про безпечність та якість харчових продуктів» із змінами і доповненнями від 22 липня 2014 року № 1602-VII.
3. ДСТУ 4683:2006 Вироби кондитерські. Методи визначення органолептичних показників якості, розмірів, маси нетто і складових частин.
4. ДСТУ 3583–97 Сіль кухонна. Загальні технічні умови
5. ДСТУ 4187:2003 Вироби кондитерські пряникові. Загальні технічні умови.

6. ДСТУ 4465:2005 Маргарин. Загальні технічні умови
7. ДСТУ 4623:2006 Цукор білий. Технічні умови
8. ДСТУ 4619:2006. Вироби кондитерські. Правила приймання, методи відбору та підготовки проб. Київ: Держспоживстандарт України, 2007. 16 с.
9. ДСТУ 4910:2008. Вироби кондитерські. Методи визначення масових часток вологи та сухих речовин. Київ: Держспоживстандарт України, 2008. 14 с.
10. ДСТУ 4683:2006. Вироби кондитерські. Методи визначення органолептичних показників якості, розмірів, маси нетто і складових частин. Київ: Держспоживстандарт України, 2007. 16 с.

### **Основний**

1. Гігієна харчування з основами нутриціології: підручник. У 2 кн. / за ред. проф. В.І. Ципріяна. К.: Медицина 2007. 528 с.
2. Медведь Л.М., Козак В.М. Технологія борошняних кондитерських виробів. Навчально-методичний посібник. — Полтава: ПУЕТ, 2010. — 80 с.
3. Ростовський В.С., Дібрівська Н.В., Пасенко В.Ф. Збірник рецептур К.: Центр учбової літератури, 2010. — 324 с.
4. Зайцева Г.Т. Технологія виготовлення борошняних кондитерських виробів. Підручник/ Горпинко Т.М. К., Вікторія, 2002 — 565 с.
5. Іоргачова К.Г., Лебеденко Т.Є. Хлібобулочні вироби оздоровчого призначення з використанням фітодобавок. – К.: К-Прес, 2015. – 464 с.
6. Збірник рецептур страв і кулінарних виробів (технологічних карт) з використанням біологічно активних добавок. К : Книга, 2014. 428с.
7. Кондитерська промисловість: традиції та інновації. Вітчизняний та світовий досвід [Електронний ресурс] : наук.-допом. бібліогр.покажч. [упоряд. : О. В. Олабоді] ; Нац. ун-т харч. технол., Наук.-техн. б-ка. Київ, 2018. 158 с.
8. Лисюк Г. М. та ін. Технологія борошняних кондитерських і хлібобулочних виробів: навч. посібник. Харків : ХДУХТ, 2015. 412 с.
9. Малювання, ліплення та сучасні способи оздоблення борошняних кондитерських виробів: підручник / О.В. Новікова та ін. Харків, 2014. 316 с.
10. Павлюк Р. Ю., Погарська В. В., Радченко Л. О. та ін. Новий напрямок глибокої переробки харчової сировини: монографія. Харків:Факт, 2017. 380 с.

### **Додатковий**

1. Збірник рецептур кулінарної продукції і напоїв (технологічних карт) з використанням дієтичних добавок / М.І. Пересічний, М.Ф. Кравченко, В.Н. Корзун, П.О.Карпенко, О.В. Цигульов, С.М. Пересічна та ін./ під ред. М.І. Пересічного. – К.: Київ. нац. торг.-екон. ун-т, 2013. – 822 с.
2. Кричківська Л.В. Безпека харчових продуктів: антиаліментарні фактори, ксенобіотики, харчові добавки: навчальний посібник / Л.В. Кричківська, А.П. Белінська, В.В. Анан'єва та ін. – Харків: НТУ «ХП», 2017. – 98 с.
3. Наукові основи харчових технологій : навч.-метод. посібник / уклад.: В. М. Федорів, І. М. Кобаса, С. Д. Борука. – Чернівці : Чернівець. нац. ун-т ім. Ю. Федьковича, 2020. – 120 с
4. Підсолоджувальні речовини у харчуванні: Монографія / В.В. Карпачов, М.І. Пересічний, М.Ф. Кравченко, П.О. Карпенко. – К.: Київ. нац. торг.-екон. ун-т 2004. – 446 с.

5. Збірник рецептур національних страв та кулінарних виробів, правових, нормативно правових та інших актів для закладів ресторанного господарства /авт.-розробник і уклад. О. В. Шалимінов. К. : Арії, 2018. 992 с.
6. Стадник І.Я., Лісовська, Т. О. Вивчення можливості використання екструдованого кукурудзяного борошна в технології борошняних кондитерських виробів оздоровчого призначення / Наукові праці НУХТ. – 2017. – Т. 23, № 5. – Ч. 2. – С. 108-115.
7. Прядко Т. П., Харітон Т. Я. Інноваційні технології у виробництві борошняних кондитерських виробів. Здобутки, проблеми та перспективи розвитку готельноресторанного та туристичного бізнесу: матеріали Всеукраїнської наук.-практ. конф., м. Київ, 29-30 жовт.2012 р. Київ : НУХТ, 2012. С. 282-284.
8. Сімакова О. О. та ін. Технологія борошняних кондитерських виробів: навч. посіб. Донецьк : ДонНУЕТ, 2012. 304с.
9. Сабадощ Г. О., Головка О. М. Перспективи використання нетрадиційних видів сировини в технології бісквітного напівфабрикату. Матеріали Міжнародної науково-практичної конференції «Сучасні світові тенденції розвитку науки, освіти і технологій» м. Біла Церква, 20 березня 2024 р.95 с.С.64.
10. Сабадощ Г.Храмцева І.Перспективи використання дикорослих рослинних ресурсів у виробництві харчових продуктів оздоровчого призначення. XI Міжнародна науково-практична конференція «Оздоровчі харчові продукти та дієтичні добавки: технології, якість та безпека»2024/11/7.НУХТ, м.Київ.

#### **Інтернет - джерела**

1. Muffin mix [Електронний ресурс]. – Електрон. текстові дані (34 013 байт). – Режим доступу : <http://mekgida.trustpass.alibaba.com>.
2. Muffin mix [Електронний ресурс]. – Електрон. текстові дані (89 830 байт). – Режим доступу : [http://www.alibaba.com/MUFFIN\\_READY\\_MIX.html](http://www.alibaba.com/MUFFIN_READY_MIX.html).
3. Pharaohs muffins [Електронний ресурс]. – Електрон. текстові дані (17 121 байт). – Режим доступу : <http://www.pharaohsmuffins.co.za>.
4. Про внесення змін до Закону України «Про якість та безпеку харчових продуктів та продовольчої сировини» [Електронний ресурс] // Відомості Верховної Ради України (ВВР). – 2005. – № 50. – С. 533. – Режим доступу : <http://zakon2.rada.gov.ua/laws/show/2809-15>.
- 5.<https://mantinga.org/uk/stati/89-klasifikatsiya-vidiv-konditerskih-virobiv.html>? [Електронний ресурс].