МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ
Донецький національний університет економіки і торгівлі
імені Михайла Туган-Барановського

ЗАТВЕРДЖЕНО
на засіданні кафедри технологій в ресторанному господарстві, готельно-ресторанної справи та підприємництва
Протокол № 1 від 28 серпня 2023 р.
Завідувач кафедри
_____ О. А. Ніколайчук

РОБОЧА ПРОГРАМА ДИСЦИПЛІНИ «ОСНОВИ КОНДИТЕРСЬКОГО ТА ПЕКАРСЬКОГО МИСТЕЦТВА»

Ступінь: бакалавр

Кількість кредитів ЄКТС 5

Розробник: Сімакова О.О.
доцент, к.т.н.

2023 – 2024 навчальний рік

1. Опис дисципліни

Найменування показників	Характеристика дисципліни
Обов'язкова *(для студентів спеціальності "назва спеціальності")* / вибіркова дисципліна	**Вибіркова дисципліна**
Семестр *(осінній / весняний)*	**осінній**
Кількість кредитів	**5**
Загальна кількість годин	**150**
Кількість модулів	**1**
Лекції, годин	**28**
Практичні / семінарські, годин	**-**
Лабораторні, годин	**28**
Самостійна робота, годин	**94**
Тижневих годин для денної форми навчання:	
аудиторних	**4**
самостійної роботи студента	**6,7**
Вид контролю	**залік**

2. Програма дисципліни

Ціль вивчення дисципліни полягає у формуванні у здобувачів вищої освіти сучасного наукового світогляду та системи спеціальних знань у галузі кондитерського та пекарського мистецтва.

Завдання дисципліни полягає в теоретичній і практичній підготовці здобувачів ВО у сфері кондитерського та пекарського мистецтва; формуванні вмінь та навичок: використання знань щодо технологічних властивостей сировини; дотримання технологічного процесу виробництва борошняних кондитерських виробів; відпрацювання асортименту та вміння підбирати і використовувати сучасні добавки: збагачувачі, поліпшувачі, барвники та ін.; дослідження шляхів підвищення харчової і біологічної цінності кондитерських виробів з борошна; навички у виготовленні випічних виробів.

Предмет: вивчення технології борошняних кондитерських виробів та оздоблювальних напівфабрикатів, сучасних тенденцій в їх оформленні та приготуванні.

Зміст дисципліни розкривається в темах:

Тема 1. Класифікація тіста.
Тема 2. Суть процесів, які відбуваються при замісі тіста.
Тема 3. Способи розпушування тіста.
Тема 4. Дріжджове опарне тісто.
Тема 5. Дріжджове безопарне тісто.
Тема 6. Формування виробів із дріжджового тіста.
Тема 7. Оформлення і випікання виробів із дріжджового тіста.
Тема 8. Вироби з дріжджового тіста.
Тема 9. Технологія пісочного тіста.

Тема 10. Технологія здобного прісного тіста.
Тема 11. Технологія пряникового тіста.
Тема 12. Виробництво кексового тіста.
Тема 13. Заварне тісто (напівфабрикат).
Тема 14. Листкове прісне тісто (напівфабрикат).
Тема 15. Технологія бісквітного тіста.
Тема 16. Технологія легкого тіста (напівфабрикат).
Тема 17. Технологія мигдалевого тіста.
Тема 18. Технологія вафельного тіста (напівфабрикат).
Тема 19. Напівфабрикат з цукрового тіста.
Тема 20. Оздоблювальні напівфабрикати.

3. Структура дисципліни

Назви змістових модулів і тем	Кількість годин (денна форма навчання)				
	усього	у тому числі			
		лекц.	пр./сем.	лаб.	СРС
1	2	3	4	5	6
Змістовий модуль 1. Заміс тіста, способи його розпушування. Дріжджове тісто, вироби з нього					
Тема 1. Класифікація тіста		1		1	2
Тема 2. Суть процесів, які відбуваються при замісі тіста		1		1	2
Тема 3. Способи розпушування тіста		1		1	2
Тема 4. Дріжджове опарне тісто		1		1	6
Тема 5. Дріжджове безопарне тісто		1		1	4
Тема 6. Формування виробів із дріжджового тіста		1		1	6
Тема 7. Оформлення і випікання виробів із дріжджового тіста		2		2	6
Тема 8. Вироби з дріжджового тіста		2		2	6
Разом за змістовим модулем 1		**10**		**10**	**34**
Змістовий модуль 2. Бездріжджове тісто і вироби з нього					
Тема 9. Технологія пісочного тіста		2		2	5
Тема 10. Технологія здобного прісного тіста		2		2	5
Тема 11. Технологія пряникового тіста		1		1	5
Тема 12. Виробництво кексового тіста		1		1	5
Тема 13. Заварне тісто (напівфабрикат)		2		2	5
Тема 14. Листкове прісне тісто (напівфабрикат)		2		2	5
Тема 15. Технологія бісквітного тіста		2		2	5
Тема 16. Технологія легкого тіста (напівфабрикат)		1		1	5

Тема 17. Технологія мигдалевого тіста		1		1	5
Тема 18. Технологія вафельного тіста (напівфабрикат)		1		1	5
Тема 19. Напівфабрикат з цукрового тіста		1		1	5
Тема 20. Оздоблювальні напівфабрикати		2		2	5
Разом за змістовим модулем 2		**18**		**18**	**60**
Усього годин	**150**	**28**		**28**	**94**

4. Теми семінарських/практичних/лабораторних занять

№ з/п	Вид та тема семінарського заняття	Кількість годин
1	Класифікація тіста, сутність процесів, які відбуваються при замісі тіста	2
2	Способи розпушування тіста. Технологія приготування дріжджового опарного тіста	2
3	Технологія приготування дріжджового безопарного тіста, формування виробів із дріжджового тіста	2
4	Засоби та види оформлення і випікання виробів із дріжджового тіста	2
5	Розробка асортименту і технології виробів із дріжджового тіста	2
6	Технологія приготування пісочного тіста та виробництво кондитерських борошняних виробів із нього (печиво, кошики, тарталетки, пиріг)	2
7	Технологія приготування здобного прісного тіста та виробництво кондитерських борошняних виробів із нього (булочки, пироги з начинками)	2
8	Технологія приготування пряникового та кексового тіста та виробництво кондитерських борошняних виробів із нього	2
9	Технологія приготування заварного тіста та виробництво кондитерських виробів із нього (тістечка, еклери)	2
10	Технологія приготування листкового тіста та виробництво кондитерських виробів із нього (слойки)	2
11	Технологія приготування бісквітного тіста та виробництво кондитерських виробів із нього (торти, тістечка)	2
12	Технологія приготування легкого, мигдального тіста та виробництво кондитерських виробів із нього (десерт-меренга, меренговий торт, меренговий рулет з кремом, мигдальне печиво)	2
13	Технологія приготування вафельного, цукрового тіста та виробництво кондитерських виробів із нього	2
14	Оздоблювальні напівфабрикати (помади, цукрова мастика, глазур, карамелі, кандір і грильяж, желе, креми, прикраси з крему і глазурі, мармелад, прикраси з шоколаду)	2
Всього		**28**

5. Розподіл балів, які отримують студенти

Відповідно до системи оцінювання знань студентів ДонНУЕТ, рівень сформованості компетентностей студента оцінюються у впродовж семестру (100 балів).

Оцінювання студентів протягом семестру (очна форма навчання)

№ теми семінарського/практичного заняття	Аудиторна робот				Позааудиторна робота	Сума балів
	Тестові завдання	Ситуаційні завдання, задачі, л/р	Обговорення теоретичних питань теми	ПМК	Завдання для самостійного виконання	
Змістовий модуль 1						
Тема 1		2	1			
Тема 2		2	1			
Тема 3		2	1			
Тема 4		2	1		5	
Тема 5		2	1		5	
Тема 6		2	1			
Тема 7		2	1			
Тема 8		2	1	10		
Разом за змістовим модулем 1		**16**	**8**	**10**	**10**	
Змістовий модуль 2						
Тема 9		2	1			
Тема 10		2	1			
Тема 11		2	1			
Тема 12		2	1			
Тема 13		2	1			
Тема 14		2	1			
Тема 15		2	1			
Тема 16		2	1			
Тема 17		2	1			
Тема 18		2	1			
Тема 19		2	1			
Тема 20		2	1	10	10	
Разом за змістовим модулем 2		**24**	**12**	**10**	**10**	
Усього годин		**40**	**20**	**20**	**20**	**100**

Загальне оцінювання результатів вивчення навчальної дисципліни

Оцінка		
100-бальна шкала	**Шкала ЄКТС**	**Національна шкала**
90-100	A	5, «відмінно»
80-89	B	4, «добре»
75-79	C	
70-74	D	3, «задовільно»
60-69	E	
35-59	FX	2, «незадовільно»
0-34	F	