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 №15 від 22 червня 2021 р.
Завідувач кафедри
_____ О. А. Ніколайчук

РОБОЧА ПРОГРАМА ДИСЦИПЛІНИ «ОСНОВИ КОНДИТЕРСЬКОГО ТА ПЕКАРСЬКОГО МИСТЕЦТВА»

Ступінь: бакалавр

Кількість кредитів ECTS 5

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

2021 – 2022 навчальний рік

1. Опис дисципліни

Найменування показників	Характеристика дисципліни
Обов'язкова *(для студентів спеціальності "назва спеціальності")* / вибіркова дисципліна	**Вибіркова**
Семестр *(осінній / весняний)*	**осінній**
Кількість кредитів	**5**
Загальна кількість годин	**150**
Кількість змістових модулів	**2**
Лекції, годин	**28/12**
Практичні / семінарські, годин	**-**
Лабораторні, годин	**28/4**
Самостійна робота, годин	**94/134**
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.

Опанування дисципліни дозволяє забезпечити:

1) формування:

- **загальних програмних компетентностей:**

знання і розуміння предметної області та професійної діяльності;
здатність вчитися і оволодівати сучасними знаннями;
здатність виявляти ініціативу та підприємливість;
здатність оцінювати та забезпечувати якість виконуваних робіт;
здатність працювати автономно;
здатність працювати у команді;
здатність застосовувати знання у практичних ситуаціях;
навички здійснення безпечної діяльності;
прагнення до збереження навколишнього середовища;
здатність спілкуватися державною мовою як усно, так і письмово;

- **фахових програмних компетентностей:**

здатність впроваджувати у виробництво технології харчових продуктів та кулінарної продукції на основі розуміння сутності перетворень основних компонентів продовольчої сировини впродовж технологічного процесу;

здатність управляти технологічними процесами з використанням технічного, інформаційного та програмного забезпечення;

здатність організовувати та проводити контроль якості і безпечності сировини, напівфабрикатів та харчових продуктів із застосуванням сучасних методів;

здатність розробляти нові та удосконалювати існуючі технології з врахуванням принципів раціонального харчування, ресурсозаощадження та інтенсифікації технологічних процесів;

здатність обирати та експлуатувати технологічне обладнання, складати апаратурно-технологічні схеми виробництва харчових продуктів та кулінарної продукції;

розуміння предметної області і специфіки професійної діяльності;

здатність проектувати технологічний процес виробництва продукції і послуг та сервісний процес реалізації основних і додаткових послуг у підприємствах (закладах) готельно-ресторанного та рекреаційного господарства;

здатність розробляти нові послуги (продукцію) з використанням інноваційних технологій виробництва та обслуговування споживачів;

здатність здійснювати підбір технологічного устаткування та обладнання, вирішувати питання раціонального використання просторових та матеріальних ресурсів.

2) досягнення **програмних результатів навчання:**

здатність продемонструвати знання наукових основ технологічних процесів харчових виробництв та закономірностей фізико-хімічних, біохімічних і мікробіологічних перетворень основних компонентів продовольчої сировини під час технологічного перероблення;

здатність організовувати, контролювати та управляти технологічними процесами переробки продовольчої сировини у харчові продукти, у тому числі із застосуванням технічних засобів автоматизації і систем керування;

здатність розробляти або удосконалювати технології харчових продуктів підвищеної харчової цінності з врахуванням світових тенденцій розвитку галузі;

здатність продемонструвати навички у користуванні та ефективній експлуатації різних видів технологічного устаткування у ресторанному господарстві;

здатність продемонструвати знання, розуміння та вміння розробляти або удосконалювати технології кулінарної продукції. Знати правила організації ресторанного господарства та надання ресторанних послуг, моделювання сервісно-виробничих процесів закладів ресторанного господарства і забезпечення їх апаратурного оформлення;

здатність підбирати технологічне устаткування та обладнання, вирішувати питання раціонального використання просторових та матеріальних ресурсів;

здатність розробляти нові послуги (продукцію), використовуючи сучасні технології виробництва та обслуговування споживачів;

здатність здійснювати ефективний контроль якості продуктів та послуг закладів готельного і ресторанного господарства;

здатність розробляти та розглядати пропозиції щодо розширення асортименту страв і напоїв, розробляти та затверджувати нові рецептури та технології виробництва страв і виробів, раціональних норм харчування з врахуванням запитів різних груп споживачів; розробка нових, фірмових видів продукції, в тому числі дієтичних страв і виробів за спеціальними авторськими рецептами.

3) набуття **результатів навчання** (згідно Дублінських дескрипторів):

- **знання:**

цілей та основних пріоритетів у галузі кондитерського та пекарського мистецтва;

асортименту кондитерської продукції та випічних виробів з тіста;

технологічних властивостей сировини;

технологічного процесу виробництва борошняних кондитерських виробів;

технології борошняних кондитерських виробів та оздоблювальних напівфабрикатів;

сучасних тенденцій в оформленні та приготуванні борошняних кондитерських виробів.

- **уміння/навички:**

технології приготування кондитерських та випічних борошняних виробів з урахуванням сучасних тенденцій;

оздоблення кондитерських та випічних борошняних виробів з урахуванням сучасних тенденцій;

відпрацьовувати асортимент та підбирати і використовувати сучасні добавки;

підбирати технологічне устаткування та обладнання для технологічного процесу;

забезпечити дотримання санітарно-гігієнічних вимог до ведення технологічного процесу у підприємствах готельно-ресторанного господарства.

- **комунікація:**

доносити знання з питань основ кондитерського та пекарського мистецтва;

аргументувати напрями розвитку державної політики у сфері кондитерської та хлібопекарської промисловості;

- **відповідальність і автономія:**

демонструвати соціальну відповідальність за результати технологічних процесів переробки продовольчої сировини у харчові продукти;

організувати експериментальні наукові дослідження, що виконуються індивідуально та/або у складі наукової групи.

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**

Оцінювання студентів протягом семестру
(заочна форма навчання)

Поточне тестування та самостійна робота			Сума в балах
Змістовий модуль 1	Змістовий модуль 2	Індивідуальне завдання	100
40	40	20	

Загальне оцінювання результатів вивчення навчальної дисципліни

Оцінка		
100-бальна шкала	**Шкала ECTS**	**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	