

МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ
ВСП «ВІННИЦЬКИЙ ТОРГОВЕЛЬНО-ЕКОНОМІЧНИЙ ФАХОВИЙ
КОЛЕДЖ ДТЕУ»

Відділення харчових технологій та філології
Циклова комісія харчових технологій та готельно-ресторанної
справи

СИЛАБУС (SYLLABUS)

Технологія борошняних кондитерських виробів

1. Інформація про викладача	
Викладач	Безрученко Ольга Миколаївна
Науковий ступінь	Доктор філософії
Вчене звання	-
Посада	Викладач технологічних дисциплін
E-mail	vik.bez.@ukr.net
Консультації	Відповідно до графіку індивідуальних консультацій розміщений на офіційному сайті коледжу ВСП «ВТЕФК ДТЕУ». Інформація доступна за посиланням: http://www.vtec.vn.ua/sites/default/files/page/files/etnichni_kuhni_0.pdf
2. Опис навчальної дисципліни	
Освітньо-професійний ступінь	фаховий молодший бакалавр
Галузь знань	18 «Виробництво і технології»
Спеціальність	181 «Харчові технології»
Освітньо-професійна програма	«Технології в ресторанному господарстві»
Загальна характеристика	Кількість годин - 90 Кількість кредитів – 3 Мова навчання: українська Форма підсумкового контролю: диференційований залік. Форма навчання: очна
Переквізити	Вивчення дисципліни базується на знаннях з таких дисциплін, як: Технологія продукції ресторанного господарства, Організація виробництва в закладах ресторанного господарства.
Анотація	Дисципліна «Технологія борошняних кондитерських виробів» належить до спеціальних дисциплін професійного циклу, вивчення якої є важливим чинником практичної самореалізації, інтелектуального розвитку, формування професійних компетенцій студентської молоді. Метою програми «Технологія борошняних кондитерських виробів» є набуття студентами необхідних знань технології, способів та особливостей приготування кондитерських виробів та отримання практичних навичок, необхідних для майбутньої виробничої діяльності.
Технічне та програмне забезпечення/обладнання	Вивчення дисципліни передбачає використання комп'ютерної техніки та програмних продуктів: Microsoft Power Point, Microsoft Word, додатки Google, додатки Google.

<p>Методи навчання</p>	<p><i>Основними методами навчання є:</i></p> <p><i>Лекційні заняття</i> охоплюють основний теоретичний матеріал навчальної дисципліни та мають інтерактивний науково-пізнавальний характер, використовуються мультимедійні презентації, відео, випереджувальні завдання студентів тощо.</p> <p><i>Лабораторні заняття</i> проводяться з метою закріплення теоретичного матеріалу та формування професійних умінь і навичок з технології приготування, оформлення та подавання кондитерських виробів, використання професійного устаткування, інвентарю, кухонного та столового посуду.</p> <p><i>Семінарські заняття</i> проводяться з використанням ситуаційних завдань, ділової гри, підготовки презентацій з використання сучасних професійних програмних засобів.</p>
<p>Завдання</p>	<p><i>Завдання</i> вивчення дисципліни є теоретична та практична підготовка фахівців з таких питань:</p> <ul style="list-style-type: none"> - знання технології виробництва напівфабрикатів і готових кондитерських виробів; - вивчення інноваційних технологій виготовлення борошняних кондитерських виробів ;; - вивчення сучасної термінології, яка використовується в технологічних процесах виготовлення борошняних кондитерських виробів; <p>Згідно з вимогами освітньо-професійної програми студенти повинні <i>знати</i>:</p> <ul style="list-style-type: none"> - технологію виготовлення різних видів тіста, що використовується у технології борошняних кондитерських виробів; - технологію виготовлення оздоблювальних напівфабрикатів; - особливості використання інноваційних видів сировини для виготовлення та оздоблення борошняних кондитерських виробів; - естетичні вимоги до оформлення і подавання борошняних кондитерських виробів; - вимоги до якості, умови зберігання і термін реалізації напівфабрикатів, готових виробів. <p><i>вміти</i>:</p> <ul style="list-style-type: none"> - використовувати нормативну документацію на виготовлення борошняних кондитерських виробів; - проводити інформаційний пошук в науковій, періодичній літературі та інших джерелах інформації; - виконувати розрахунки сировини, необхідної для приготування борошняних кондитерських виробів; - вміти складати технологічні карти виготовлення виробів; - володіти прогресивною технологією і новою технікою, методами скорочення затрат ручної праці, енергії, матеріалів.
<p>Результати навчання (компетентності)</p>	<p>У результаті вивчення навчальної дисципліни здобувач освіти має здобути компетентності:</p> <p>загальні:</p> <p>ЗК 3. Здатність застосовувати знання у практичних ситуаціях.</p> <p>ЗК7. Здатність вчитися і оволодівати сучасними знаннями.</p> <p>ЗК8. Здатність оцінювати та забезпечувати якість виконуваних робіт.</p> <p>спеціальні:</p> <p>СК1. Здатність здійснювати виробництво харчової продукції та продукції суміжних виробництв на основі розуміння сутності перетворень основних компонентів продовольчої сировини впродовж</p>

	<p>технологічного процесу.</p> <p>СК4. Здатність застосовувати практичні уміння і навички під час виробництва якісної і безпечної продукції.</p> <p>СК5. Здатність знаходити відповідні рішення у розробці нових та удосконаленні існуючих технологій продукції ресторанного господарства.</p> <p>СК8. Здатність дотримуватися вимог законодавства та використовувати нормативно-технічну документацію в технології виробництва продукції ресторанного господарства.</p> <p>СК9. Здатність організувати безпечну роботу виробничої дільниці (підрозділу) з урахуванням вимог законодавства з охорони праці.</p> <p>Результатами навчання здобувача освіти з дисципліни «Технологія борошняних кондитерських виробів» є:</p> <p>РН1. Виконувати технологічні процеси виробництва продукції ресторанного господарства із застосуванням сучасного технологічного устаткування.</p> <p>РН2. Застосовувати закономірності фізико-хімічних, біохімічних і мікробіологічних перетворень основних компонентів продовольчої сировини під час виробництва та зберігання готової продукції.</p> <p>РН3. Визначати показники якості сировини, напівфабрикатів і готової продукції відповідно до нормативних вимог.</p> <p>РН5. Виявляти причини виникнення виробничих ситуацій і знаходити шляхи їх вирішення.</p> <p>РН6. Вносити пропозиції щодо удосконалення технології харчової продукції.</p> <p>РН7. Застосовувати вимоги законодавства, нормативно-технічну та технологічну документацію в галузі ресторанних технологій в професійній діяльності.</p> <p>РН12. Організувати роботу окремих виробничих дільниць (підрозділів) закладів ресторанного господарства і координувати їх діяльність.</p> <p>РН14. Застосовувати ресурсощадні та конкурентоспроможні технології для підвищення ефективності виробництва.</p>
Критерії оцінювання навчальних досягнень	<p><i>Відмінно</i> – студент вільно і творчо володіє матеріалом, визначеним програмою; аргументовано, науково характеризує сировину та її технологічні властивості. Вміє використовувати різноманітні джерела знань, систематично поповнює знання, вміє застосовувати знання при вирішенні професійних питань. Самостійно веде технологічний процес під час лабораторних робіт за нормами часу, результат відповідає вимогам до якості виробів; в повному обсязі виконує навчально-методичні або контрольні завдання у повній відповідності до вимог навчального процесу. Впевнено і усвідомлено застосовує всі усталені прийоми самоконтролю виробничих дій та методики контролю за якістю роботи. Студент опанував основи професійної культури та виявляє прагнення і здатність до продуктивної і творчої співпраці в колективі. Виявляє пізнавально-творчий інтерес до обраної професії, застосування нових технологій виготовлення борошняних кондитерських виробів. В процесі роботи допускає незначні неточності, які самостійно виявляє і виправляє. Результат виконаної роботи студента повністю відповідає діючим якісним і кількісним показникам або, навіть, може бути кращим від показників, визначених умовами програми. Студент є учасником у олімпіадах,</p>

	<p>творчих конкурсах, бере участь у написанні конкурсних творчих робіт, рефератів. За підсумками підсумкової атестації правильно відповідає на 90-100% питань.</p> <p><i>Добре</i> - студент добре володіє навчальним матеріалом, але припускається незначних помилок при відповідях. Самостійно, з розумінням відтворює основний матеріал. Знає технологію виготовлення різних видів тіста та оздоблювальних напівфабрикатів.</p> <p>Дає визначення основних понять, аналізує, порівнює і систематизує інформацію, встановлює зв'язок з обраною професією, робить висновки. Уміє самостійно складати технологічні картки та схеми приготування борошняних кондитерських виробів.</p> <p>Студент бере участь у семінарах, олімпіадах, виконує творчі роботи, реферати. За підсумками підсумкової атестації правильно відповідає на 70-89% питань.</p> <p><i>Задовільно</i> - студент на рівні запам'ятовування, без достатнього розуміння, відтворює основні положення навчального матеріалу. Може частково обґрунтувати і проаналізувати свою відповідь.</p> <p>Виконує лабораторні завдання, консультуючись постійно з викладачем. Може організувати робоче місце, але допускає суттєві помилки під час виготовлення борошняних кондитерських виробів, які самостійно виправити не може.</p> <p>Результат виконаної роботи студента відповідає низькому рівню діючих якісних та кількісних показників. За підсумками підсумкової атестації правильно відповідає на 50-69% питань.</p> <p><i>Незадовільно</i> - студент має слабкі теоретичні знання, не володіє навчальним матеріалом.</p> <p>Допускає суттєві помилки під час організації робочого місця, порушує правила санітарії, гігієни та вимог безпеки праці. Самостійно не вміє вести технологічний процес виготовлення борошняних кондитерських виробів. Допускає помилки, які неможливо виправити.</p> <p>Результат виконаної роботи студента відповідає діючим якісним та кількісним показникам нижчого кваліфікаційного рівня.</p>
--	---

3. Тематичний план дисципліни

Назва тем програми	Навчальні години				
	Всього	Лекційні	Лабораторні	Семінарські	Самостійна робота студента
Тема 1. Вступ. Характеристика технологічних властивостей сировини, підготовка до виробництва	10	2			4
Тема 2. Оздоблювальні напівфабрикати, їх використання в кондитерському	10	2	8		4

виробництві, фарші та начинки для борошняних виробів					
Тема 3. Технологія виготовлення дріжджового тіста, способи приготування, асортимент виробів	10	2	8	2	6
Тема 4. Виготовлення тіста з використанням хімічних розпушувачів, вироби з нього	10	2	4		4
Тема 5. Виготовлення тіста з використанням механічного способу розпушування, вироби з нього	10	2	4	2	4
Тема 6. Білково-повітряне, мигдальне, (білково-горіхове), вафельне тісто	10		4		4
Тема 7. Виготовлення тістечок, асортимент	12	2	4	2	4
Тема 8. Торти, особливості їх виробництва	18		4	2	4
Всього:	90	12	36	8	34

4. Перелік навчальних робіт	
Теми дисциплін та види робіт	
Лекції	Семінарські/ Практичні/ Лабораторні
ТЕМА 1. ВСТУП. ХАРАКТЕРИСТИКА ТЕХНОЛОГІЧНИХ ВЛАСТИВОСТЕЙ СИРОВИНИ, ПІДГОТОВКА ДО ВИРОБНИЦТВА	
Заняття №1 Лекція 1 Тема: 1.1 Вступ. Характеристика технологічних властивостей сировини, підготовка до виробництва План 1. Завдання дисципліни «Технологія борошняних кондитерських виробів». Міжпредметний зв'язок з іншими дисциплінами. 2. Характеристика технологічного процесу кондитерського виробництва. 3. Характеристика технологічних властивостей борошна. 4. Роль борошна у формуванні якості виробів. 5. Основні показники якості борошна.	
ТЕМА 2. ОЗДОБЛЮВАЛЬНІ НАПІВФАБРИКАТИ, ЇХ ВИКОРИСТАННЯ В КОНДИТЕРСЬКОМУ ВИРОБНИЦТВІ, ФАРШІ ТА НАЧИНКИ ДЛЯ БОРОШНЯНИХ ВИРОБІВ	
Заняття №2 Лекція 2 Тема: 2.1 Оздоблювальні напівфабрикати, начинки та фарші їх призначення в кондитерському виробництві План 1. Класифікація оздоблювальних напівфабрикатів. 2. Цукрові напівфабрикати: характеристика сиропів, помадок, глазури, паленки, технологічний процес приготування. 3. Креми: основні масляні, ароматизовані масляні «Шарлот», «Гляссе», комбіновані креми. Технологія виготовлення крему-суфле. 4. Технологічний процес приготування мастики.	Заняття №3 Семінарське заняття №1 Тема: 2.5 Оздоблювальні напівфабрикати їх використання в кондитерському виробництві План 1. Класифікація, асортимент оздоблювальних напівфабрикатів. 2. Технологічний процес приготування кремів: основних масляних; ароматизованих; комбінованих білкових; заварних; сметанних, вершково-сметанних 3. Цукристі напівфабрикати. Технологія виготовлення мастики, карамельної маси 4. Вимоги до якості, умови, терміни зберігання.
ТЕМА 3. ТЕХНОЛОГІЯ ВИГОТОВЛЕННЯ ДРІЖДЖОВОГО ТІСТА, СПОСОБИ ПРИГОТУВАННЯ, АСОРТИМЕНТ ВИРОБІВ	
Заняття №4 Лекція №3 Тема: 3.1 Дріжджове тісто, способи приготування, асортимент виробів з нього План 1. Класифікація дріжджового тіста. 2. Способи приготування. Заміс тіста та дозрівання. 3. Суть процесів, що відбуваються при замішуванні та дозрівання тіста. 4. Вплив компонентів рецептури на процес тістоутворення. 5. Процеси, які відбуваються при випіканні виробів	Заняття №5 Лабораторна робота №1 Тема: Приготування виробів з дріжджового безопарного тіста Завдання: 1. Ватрушка. 2. Пиріжки печені. 3. Хачапурі. 4. Піца. Інструкції для лабораторних робіт Заняття №6 Лабораторна робота №2 Тема: Приготування виробів з дріжджового опарного тіста Завдання: 1. Рулет з маком. 2. Здоба звичайна. 3. Кекс травневий. Інструкції для лабораторних робіт
ТЕМА 4. ВИГОТОВЛЕННЯ ТІСТА З ВИКОРИСТАННЯМ ХІМІЧНИХ РОЗПУШУВАЧІВ, ВИРОБИ З НЬОГО	

<p>Заняття № 8 Лекція № 4 Тема: 4.1 Технологія виготовлення пісочного тіста та виробів з нього</p> <p style="text-align: center;">План</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Технологічні параметри сировини, її підготовка для приготування тіста. 2. Технологічний процес виготовлення пісочного тіста. 3. Процес формування і випікання виробів. 4. Дефекти тіста, причини їх виникнення. 	<p>Заняття № 9 Лабораторна робота № 3 Тема: Виготовлення тіста з використанням хімічних розпушувачів і виробів з нього</p> <p style="text-align: center;">Завдання:</p> <p>Приготувати вироби:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Печиво пісочне троянда. 2. Рогалики з фруктами. 3. Кекс з яблучною начинкою. <p style="text-align: center;">Інструкції для лабораторних робіт</p>
<p>ТЕМА 5. ВИГОТОВЛЕННЯ ТІСТА З ВИКОРИСТАННЯМ МЕХАНІЧНОГО СПОСОБУ РОЗПУШУВАННЯ, ВИРОБИ З НЬОГО</p>	
<p>Заняття № 10 Лекція № 5 Тема: 5.1 Технологія виготовлення прісного листкового, заварного тіста та виробів з нього</p> <p style="text-align: center;">План</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Технологічний процес виготовлення прісного листкового, заварного тіста. 2. Асортимент виробів, оброблення і випікання. 3. Вимоги до якості виробів, умови, термін реалізації. 	<p>Заняття № 11 Лабораторна робота № 4 Тема: Виготовлення виробів з бісквітного тіста</p> <p style="text-align: center;">Завдання:</p> <p>Приготувати вироби</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Кекс сирний 2. Кекс столичний 3. Рулет бісквітний <p>Інструкції для лабораторних робіт</p> <p>Заняття № 12 Лабораторна робота № 5 Тема: Виготовлення виробів з заварного тіста</p> <p style="text-align: center;">Завдання:</p> <p>Приготувати вироби</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Заварне тістечко «Горішок». 2. Заварні кульки з білковим кремом. 3. Заварні трубочки з заварним кремом <p>Інструкції для лабораторних робіт</p>
<p>ТЕМА 6. БІЛКОВО-ПОВІТРЯНЕ, МИГДАЛЬНЕ, БІЛКОВО-ГОРІХОВЕ, ВАФЕЛЬНЕ ТІСТО</p>	
<p>Заняття № 13 Лекція № 6 Технології виготовлення білково-повітряного, мигдального, (білково-горіхового) тіста.</p> <p style="text-align: center;">План</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Приготування тіста без борошна. Класифікація його види. 2. Характеристика білково-повітряного тіста. Вимоги до сировини. Технологічний процес приготування білково-повітряного тіста. 3. Технологічна схема приготування білково-горіхового тіста. 4. Асортимент виробів, формування і випікання 	
<p>ТЕМА 7. ВИГОТОВЛЕННЯ ТІСТЕЧОК, АСОРТИМЕНТ</p>	
<p>Заняття № 14 Лекція № 7 Тема: 7.1 Технологія виготовлення тістечок бісквітних їх асортимент</p> <p style="text-align: center;">План</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Класифікація тістечок. 2. Технологічні схеми приготування тістечок: бісквітних, шарових. Особливості оформлення і засоби композиції художнього оздоблення. 3. Вимоги до якості, транспортування, умови і терміни реалізації. 	<p>Заняття № 14 Лабораторна робота № 6 Тема: Виготовлення тістечок з пісочного напівфабрикату</p> <p style="text-align: center;">Завдання:</p> <p>Приготувати тістечка</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Корзиночка з кремом 2. Кільце з горіхами 3. Тістечко пісочне з фруктову начинкою і кремом <p>Інструкції для лабораторних робіт</p> <p>Заняття № 15 Лабораторна робота № 7 Тема: Виготовлення тістечок з бісквітного напівфабрикату</p> <p style="text-align: center;">Завдання:</p> <p>Приготувати тістечка</p>

	1. Бісквітне фруктово-желейне 2. Бісквітне з вершковим кремом 3. Бісквітне з білковим кремом Інструкції для лабораторних робіт Заняття № 16 <i>Лабораторна робота № 8</i> Тема: Виготовлення штучних тістечок Завдання: Приготувати тістечка 1.Пиріжки з начинкою 2.Сочники з сиром 3.Курага в тісті Інструкції для лабораторних робіт
--	--

Тема 8. ТОРТИ, ОСОБЛИВОСТІ ЇХ ВИРОБНИЦТВА

	Заняття № 17 <i>Лабораторна робота № 9</i> Тема: Виготовлення тортів Завдання: Приготувати торти 1.Торт бісквітно-кремовий 2. Торт медовий 3. Торт пісочний Інструкції для лабораторних робіт
--	---

5. Політика ВСП «ВТЕФК ДТЕУ» та очікування

Дотримання умов доброчесності	Дотримання Положення про академічну доброчесність ВСП «ВТЕФК ДТЕУ» Доступні за посиланням: http://vtec.vn.ua/diyuchi-polozhennya
Очікування	Організація освітнього процесу та відвідування занять відповідно до «Положення про організацію освітнього процесу студентів ВСП «ВТЕФК ДТЕУ» Доступне за посиланням: http://vtec.vn.ua/diyuchi-polozhennya Оцінювання знань відповідно до «Положення про оцінювання результатів навчання студентів ВСП «ВТЕФК ДТЕУ» Доступне за посиланням: http://vtec.vn.ua/diyuchi-polozhennya

6. Рекомендована література Законодавчо-нормативні

Заклади ресторанного господарства. Класифікація: ДСТУ 4281:2004. [Введ. в дію 31.03.2004]. – К.: Держстандарт України, 2004. – 11 с. – (Національний стандарт України).

Про внесення змін до Закону України "Про туризм": Закон України від 18.11.2003 № 1282- ІУ // Відомості Верховної Ради України. 2004. № 13.

Санітарні правила для підприємств громадського харчування, включаючи кондитерські цехи і підприємства, що виробляють м'яке морозиво (зі змінами і доповненнями, внесеними Постановою Головного державного санітарного лікаря України Державної санітарно-епідеміологічної служби України від 23 січня 2006 р. № 2.

СанПін 2.3.23 1324-03 Гігієнічні вимоги до термінів придатності та умов зберігання харчових продуктів.

Основні

Збірник рецептур національних страв та кулінарних виробів / для підприємств громадського харчування усіх форм власності. - К.: А.С.К., 2000. - 805 с.

Доцяк, В.С. Технологія приготування їжі з основами товарознавства продовольчих товарів: підручник для проф.. техн. навч. закл. / В.С. Доцяк. Київ. Наш час, 2014. 400 с.; іл..

Зайцева Г. Т. Технологія виготовлення борошняних кондитерських виробів: підруч. для проф. - техн. навч. закладів / Г. Т. Зайцева, Т. М. Горпинко. Київ : Вікторія, 2012. 400 с..

Клюковська, Л. О. Лабораторний практикум з предмета "Технологія борошняних кондитерських

виробів" [Текст] : навч. посіб для проф.-техн. навч. закл. / Л. О. Ключовська, О. В. Гараскевич. Київ : Світа України, 2011. 256 с.

Лисюк Г.М. Технологія борошняних кондитерських і хлібобулочних виробів: Навчальний посібник / за заг. ред. Г.М. Лисюк. – Суми: ВТД «Університетська книга», 2009. – 464 с.

Новікова О.В. Технологія виробництва хлібобулочних і борошняних кондитерських виробів: навч. посібник. – Київ.: Видавництво Ліра-К, 2017. 540 с.

Ростовський, В.С. Технологія виробництва борошняних кондитерських виробів [Текст] : навч. посібник / В. С. Ростовський, О. В. Новікова. Київ : Ліра-К, 2009. 574 с.

Саєнко Н.П. Устаткування підприємств громадського харчування : підручник для учнів проф.-техн. навч. закл. Київ : «ЛДЛ», 2009. 320с.

Додаткові

Архіпов В.В. Організація ресторанного господарства: навч. посіб. / В. В. Архіпов. – К.: Центр учбової літератури; Фірма „Інкос”, 2015. – 280 с.

Дорохіна, М.О., Технологія продукції харчування у таблицях і схемах: навч. посіб./ М.О., Дорохіна, Т.В. Діпліна. – К.: Кондор – 2011. – 280 с.

Заплетніков І. М. Експлуатація і обслуговування технологічного устаткування харчових виробництв / І. М. Заплетніков, В. Г. Мирончук, В. М. Кудрявцев. – К.: «Кафедра», «Центр учбової літератури», 2012. – 344 с.

Мазаракі А.А., Шаповал С.Л., Тарасенко І.І., Паригіна Т.Б., Болілій О.С., Шинкаренко О.П., Плешкань Н.М. Устаткування закладів ресторанного господарства: навч. посіб. для студ. вищ. навч. закл. Київ.: КНТЕУ, 2013. – 40 с

Черевко О. І. Методи контролю якості харчової продукції / О. І. Черевко, В. О. Коваленко та ін. - Суми: ВТД «Університетська книга», 2011. - 300 с.

Періодичні видання

Журнали:

"Ресторатор";

Харчова і переробна промисловість;

Відкриті бази даних:

Лазебна І. Ринок кондитерських виробів України [Електронний ресурс] // Режим доступу: http://www.nbu.gov.ua/portal/Soc_Gum/tovary/2011_1/9.pdf

Харчові добавки. Кармін [Електронний ресурс]. – Електронні дані. – Режим доступу: <http://uk.dobavkam.net/additives/e120>

Офіційний сайт «Бісквіт-шоколад» [Електронний ресурс] - Режим доступу: <http://www.biscuit.com.ua/>

Офіційний сайт ПАТ «Рошен» [Електронний ресурс] - Режим доступу: <http://roshen.com/>

Офіційний сайт «АВК» [Електронний ресурс] - Режим доступу: <http://www.avk.ua/>