

СИЛАБУС ОСВІТНЬОЇ КОМПОНЕНТИ



МИСТЕЦТВО ВИГОТОВЛЕННЯ ТА ДЕКОРУВАННЯ КОНДИТЕРСЬКИХ ВИРОБІВ І ДЕСЕРТІВ

спеціальність	181 (G13) Харчові технології	обов'язковість дисципліни	вибіркова
освітня програма	технології харчових виробництв	факультет	Переробних і харчових виробництв
освітній рівень	перший (бакалаврський)	кафедра	технології хлібопродуктів і кондитерських виробів

ВИКЛАДАЧ

Касабова Катерина Рубенівна



Вища освіта – спеціальність технологія хліба, кондитерських, макаронних виробів і харчоконцентратів
Науковий ступень - кандидат технічних наук 05.18.01 Технологія хлібопекарських продуктів, кондитерських виробів та харчових концентратів

Вчене звання - доцент кафедри технології хліба, кондитерських, макаронних виробів і харчоконцентратів

Досвід роботи – більше 10 років

Показники професійної активності з тематики курсу:

- співавторка 5 методичних розробок;
- практичний досвід роботи;
- співавторка 10 тематичних публікацій;
- співавторка 20 тематичних патентів;
- учасниця наукових і методичних конференцій.

телефон	0992352745	електронна пошта	kasabova_kateryna@biotechuniv.edu.ua	дистанційна підтримка	Moodle
---------	------------	------------------	--------------------------------------	-----------------------	--------

ЗАГАЛЬНА ІНФОРМАЦІЯ ПРО ОСВІТНЮ КОМПОНЕНТУ (ДИСЦИПЛІНУ)

Мета	формування у студентів теоретичних знань і практичних навичок щодо традиційних і сучасних технологій виготовлення та
------	--

	декорування кондитерських виробів і десертів, вивчення особливостей рецептур, фізико-хімічних процесів під час їхнього приготування, використання інноваційних технологій, натуральних інгредієнтів та сучасних трендів у кондитерському мистецтві.
Формат	лекції, лабораторні заняття, самостійна робота, індивідуальні завдання
Деталізація результатів навчання і форм їх контролю	<ul style="list-style-type: none"> розуміння технологічних процесів виготовлення кондитерських виробів і десертів (K15, K17, K19, PR05, PR08, PR11) / індивідуальні лабораторні завдання, самостійна робота вміння організовувати та контролювати технологічний процес виробництва кондитерських виробів та десертів, забезпечувати якість готової продукції (K08, K09, K17, PR05, PR08, PR11) / індивідуальні лабораторні завдання, самостійна робота здатність впроваджувати у виробництво технології кондитерських виробів та десертів з урахуванням світових тенденцій розвитку галузі (K15, K19, PR08) / індивідуальні лабораторні завдання, самостійна робота
Обсяг і форми контролю	3 кредити ECTS (90 годин): 12 годин лекції, 18 годин практичні; підсумковий контроль – залік.
Вимоги викладача	вчасне виконання завдань, активність, командна робота
Умови зарахування	вільне зарахування

ДОПОВНЮЄ СТАНДАРТ ОСВІТИ І ОСВІТНЮ ПРОГРАМУ

Компетенції	<p>K08. Здатність працювати автономно.</p> <p>K09. Навички здійснення безпечної діяльності</p> <p>K15. Здатність впроваджувати у виробництво технології харчових продуктів, у тому числі хліба, на основі розуміння сутності перетворень основних компонентів продовольчої сировини впродовж технологічного процесу.</p> <p>K17. Здатність організовувати та проводити контроль якості і безпечності сировини, напівфабрикатів та харчових продуктів, у тому числі хліба, кондитерських, макаронних виробів та харчоконцентратів, із застосуванням сучасних методів.</p> <p>K19. Здатність розробляти нові та удосконалювати існуючі харчові технології, у тому числі технології хліба з врахуванням принципів раціонального харчування, ресурсозаощадження та інтенсифікації технологічних процесів</p>	Програмні результати навчання	<p>PR05. Знати наукові основи технологічних процесів харчових виробництв, у тому числі технологій хліба та закономірності фізико-хімічних, біохімічних і мікробіологічних перетворень основних компонентів продовольчої сировини під час технологічного перероблення.</p> <p>PR08. Вміти розробляти або удосконалювати технології харчових продуктів підвищеної харчової цінності, у тому числі хліба, кондитерських, макаронних виробів та харчоконцентратів, з врахуванням світових тенденцій розвитку галузі.</p> <p>PR11. Визначати відповідність показників якості сировини, напівфабрикатів і готової продукції нормативним вимогам.</p>
-------------	--	-------------------------------	--

СТРУКТУРА ОСВІТНЬОЇ КОМПОНЕНТИ (ДИСЦИПЛІНИ)

Лекція 1.	Сучасні оздоблювальні напівфабрикати.	Лабораторне заняття 1 (ЛЗ 1)	Сучасні технології приготування та декорування десертів	Самостійна робота	Інноваційні методи декорування десертів: 3D-друк, аерографія, дзеркальна глазур, ізомальт. Ферментовані десерти: тренд здорового харчування та його реалізація у кондитерському мистецтві. Вплив пакування на збереження якості та органолептичних властивостей кондитерських виробів. Традиційні та сучасні технології виготовлення шоколаду: від бобу до плитки. Технологія виготовлення італійської, французької та японської випічки: порівняльний аналіз. Екологічні аспекти кондитерського виробництва: шляхи зменшення відходів та альтернативні пакувальні матеріали.
Лекція 2.	Технології приготування десертів: класичні та інноваційні підходи				
Лекція 3.	Дріжджове тісто в кондитерському мистецтві: технології, види та сучасні тренди	ЛЗ 2	Сучасні технології приготування дріжджового та бездріжджового тіста у кондитерському виробництві		
Лекція 4.	Бездріжджові види тіста: традиційні та альтернативні рецептури				
Лекція 5.	Приготування тортів: технологічні особливості, стилі оформлення та авторські концепції	ЛЗ 3	Сучасні технології приготування та оздоблення тортів		
Лекція 6.	Інноваційні тренди у сучасному кондитерському мистецтві				

1. Le Cordon Bleu Pastry School: 100 step-by-step recipes explained by the chefs of the famous French culinary school. 2018. 521 p.
2. Інноваційні технології хлібобулочних і кондитерських виробів: колективна монографія / О.В. Самохвалова, [та ін.]; За заг. ред. О.В. Самохвалової . – Х. : ТО Ексклюзив, 2015. – 463 с.
3. Інноваційні технології оздоровчих харчових продуктів на основі рослинної сировини та обладнання для їх реалізації: монографія в 3 ч. Ч. 2. Технології оздоровчих хлібобулочних і кондитерських виробів з використанням нетрадиційної сировини / О. І. Черевко, В. М. Михайлов, О. В. Самохвалова, С. Г. Олійник, З. І. Кучерук, К. Р. Касабова, Н. В. Гревцева, О.Г. Шидакова-Каменюка, М. В. Артамонова, О.Є. Загорулько, А.М. Загорулько. – Х.: Видавництво Іванченка І. С., 2021. – 192 с.
4. Сучасні технології кондитерського виробництва: підручник. / [Гайдук О. В., Герлянд Т. М., Дрозіч І. А., Кулалаєва Н. В., Романова Г. М.]. – Житомир: «Полісся», 2020. – 514 с.
5. Peter P. Greweling. Chocolates and Confections: Formula, Theory, and Technique for the Artisan Confectioner, 2nd Edition, The Culinary Institute of America (CIA). 2013. 544 p.
6. Самохвалова О.В. Технологія борошняних кондитерських виробів : навч. посібник / О.В. Самохвалова, З.І. Кучерук, С.Г. Олійник та ін.; за ред. О.В. Самохвалової. – Х.: ФОП Бровін О.В., 2017. – 572 с.
7. Bread: A Baker's Book of Techniques and Recipes. – 3rd ed. – New York : John Wiley & Sons, 2017. – 672 p.
8. Bamford O., Eckwall R. Advanced Bread and Pastry: A Professional Approach. – Cengage Learning, 2014. – 840 p.
9. Gisslen, W. Professional Baking. 8th Ed. Hoboken, NJ : Wiley, 2021. 624 с.
10. The Culinary Institute of America. Baking and Pastry: Mastering the Art and Craft. 3rd Ed. Hoboken, NJ : Wiley, 2015. 800 с.
11. Sivalingam, Y. Textbook of Bakery and Confectionery. 3rd Ed. New Delhi : Notion Press, 2020. 500 с.
12. Gisslen, Wayne. Professional Baking, 8th Ed. – Hoboken, NJ : Wiley, 2021. 688 p.
13. The Culinary Institute of America. Baking and Pastry: Mastering the Art and Craft, 3rd Ed. – Hoboken, NJ : Wiley, 2015. 848 p.
14. Sivalingam, Yogambal. Textbook of Bakery and Confectionery, 3rd Ed. – New Delhi : Notion Press, 2020. 480 p.
15. Gisslen, Wayne. Professional Baking, 8th Ed. – Hoboken, NJ : Wiley, 2021. 688 p.

1. Мистецтво виготовлення та декорування кондитерських виробів і десертів. Робоча програма з дисципліни
2. Мистецтво виготовлення та декорування кондитерських виробів і десертів : навчальний посібник / К.Р. Касабова, О.В. Самохвалова, О.Г. Шидакова-Каменюка. – Харків: ДБТУ. – 2026. – 120 с.
3. Мистецтво виготовлення та декорування кондитерських виробів і десертів: методичні вказівки до виконання лабораторних робіт з дисципліни для здобувачів першого (бакалаврського) рівня вищої освіти денної та заочної форми здобуття освіти спеціальності 181 (G13) «Харчові технології» (освітня програма «Технології харчових виробництв») / укладач: К.Р. Касабова; ДБТУ. – Харків : [б. в.], 2026.

СИСТЕМА ОЦІНЮВАННЯ

СИСТЕМА

БАЛИ

ДІЯЛЬНІСТЬ, ЩО ОЦІНЮЄТЬСЯ

Поточне оцінювання	100 бальна сумарна	до 30	відповіді на тестові питання
		до 30	виконання та захист лабораторних робіт
		до 40	результат засвоєння блоку самостійної роботи

НОРМИ АКАДЕМІЧНОЇ ЕТИКИ ТА ДОБРОЧЕСНОСТІ

Всі учасники освітнього процесу (в тому числі здобувачі освіти) повинні дотримуватися кодексу академічної доброчесності та вимог, які прописані у положенні «Про академічну доброчесність учасників освітнього процесу ДБТУ»: виявляти дисциплінованість, вихованість, поважати гідність один одного, проявляти доброзичливість, чесність, відповідальність.