

СИЛАБУС ОСВІТНЬОЇ КОМПОНЕНТИ



КОНДИТЕРСЬКА МАЙСТЕРНІСТЬ

спеціальність	не обмежено	обов'язковість дисципліни	вибіркова
освітня програма	не обмежено	факультет	переробних і харчових виробництв
освітній рівень	не обмежено	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 – 9 років

Показники професійної активності з тематики курсу:

- співавторка 3 методичних розробок;
- практичний досвід роботи;
- співавторка 5 тематичних публікацій;
- співавторка 7 тематичних патентів;
- учасниця наукових і методичних конференцій.

телефон

0992352745,
0984349571

електронна пошта

Kas_kat@ukr.net

дистанційна
підтримка

До викладання дисципліни долучені: к.т.н., проф. Самохвалова Ольга Володимирівна
К.т.н., доцент Шидакова-Каменюка Олена Гайдарівна

ЗАГАЛЬНА ІНФОРМАЦІЯ ПРО ОСВІТНЮ КОМПОНЕНТУ (ДИСЦИПЛІНУ)

Мета	формування компетентностей щодо розв'язання практичних проблем технологічного характеру у сфері кондитерського виробництва, здатність проводити контроль якості і безпечності сировини, напівфабрикатів та готових виробів
Формат	лекції, лабораторні заняття, самостійна робота, індивідуальні завдання, командна робота
Деталізація результатів навчання і форм їх контролю	- знання кондитерської галузі та вимог до якості сировини, що застосовується для виготовлення виробів (ЗК02, ЗК05, ФК15, ПРН01, ПРН02, ПРН05) / індивідуальне завдання - здатність вирізняти тістові системи та обирати оптимальні технологічні параметри для кондитерських виробів (ЗК02, ЗК05, ЗК06, ФК15, ФК18, ПРН01, ПРН05, ПРН11, ПРН27/ індивідуальні практичні завдання - здатність забезпечити якість кондитерської продукції під час її виготовлення (ЗК06, ЗК07, ЗК08, ФК15, ФК18, ПРН01, ПРН05, ПРН11, ПРН19, ПРН27) / індивідуальні та командні практичні завдання
Обсяг і форми контролю	3 кредити ECTS (90 годин): 12 годин лекції, 18 годин лабораторно-практичні; модульний контроль (2 модулі); підсумковий контроль – залік.
Вимоги викладача	вчасне виконання завдань, активність, командна робота
Умови зарахування	вільне зарахування

СТРУКТУРА ОСВІТНЬОЇ КОМПОНЕНТИ (ДИСЦИПЛІНИ)

Модуль 1. ЗАГАЛЬНА ХАРАКТЕРИСТИКА КОНДИТЕРСЬКОГО ВИРОБНИЦТВА ТА ТЕХНОЛОГІЧНІ АСПЕКТИ ВИГОТОВЛЕННЯ ВИПІЧНИХ НАПІВФАБРИКАТІВ

Лекція 1.	Вступ. Загальна характеристика кондитерських виробів. Сировина в технологіях кондитерської промисловості.	Лабораторно-практичне заняття 1 (ЛПЗ 1)	Приготування бісквітних напівфабрикатів	Самостійна робота	Визначення якості сировини. Нормативні документи на сировину.
Лекція 2.	Тісто та види тістових систем. Характеристика випічних напівфабрикатів.	ЛПЗ 2	Особливості виготовлення заварних напівфабрикатів		Технологія приготування листового н напівфабрикату.
Лекція 3.	Особливості виготовлення випічних напівфабрикатів. Технології бісквітного, заварного, пісочного напівфабрикатів	ЛПЗ 3	Технології виготовлення пісочних напівфабрикатів		Виготовлення пряничних виробів та особливості їх декорування.
		ЛПЗ 4	Технології приготування повітряного та повітряно-горіхового напівфабрикатів		Дріжджове тісто та приготування виробів з нього.

Модуль 2. СУЧАСНІ ТЕНДЕНЦІЇ У ВИГОТОВЛЕННІ ОЗДОБЛЮВАЛЬНИХ НАПІВФАБРИКАТІВ ТА ПРАКТИЧНІ АСПЕКТИ ПІД ЧАС ВИГОТОВЛЕННЯ ВИРОБІВ РУЧНОЇ РОБОТИ

Лекція 4.	Технології приготування крафтових оздоблювальних напівфабрикатів та характеристика стадій технологічного процесу	ЛПЗ 5	Особливості приготування білкових та масляних кремів	Самостійна робота	Виготовлення прикрас з шоколаду та карамелі для декорування тортів, тістечок і десертів.
Лекція 5.	Приготування цукерок ручної роботи та тенденції сучасного пакування	ЛПЗ 6	Особливості виготовлення мусів		Виготовлення мастик та глазурі для декорування виробів.
Лекція 6.	Сучасні технології виготовлення борошняних кондитерських виробів (італійське печиво, маффіни, капкейки).	ЛПЗ 7	Види меренг та технологічні аспекти їх виготовлення		Сиропа. Джеми. Сучасні напівфабрикати для прошаровування тортів.
		ЛПЗ 8 ЛПЗ 9	Цукерки ручної роботи. Виготовлення сучасних видів печива, маффінів і капкейків.	Самостійна робота	Виготовлення тортів, поєднання випічного та оздоблювального напівфабрикатів.

ОСНОВНА ЛІТЕРАТУРА ТА МЕТОДИЧНІ МАТЕРІАЛИ

1. 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
2. Технологія борошняних кондитерських виробів : навч. посібник / Самохвалова О.В., Кучерук З.І., Олійник С.Г., Артамонова М.В., Гревцева Н.В., Шидакова-Каменюка О.Г., Кравченко О.І., Касабова К.Р., Степанькова Г.В. – Харків: ХДУХТ, 2017 –572 с.
3. Новікова О. В. Технологія виробництва хлібобулочних і борошняних кондитерських виробів. Книга 2. Технологія виробництва борошняних кондитерських виробів: Підручник. Х.: Світ книг, 2019. – 398с.
4. Павлов О. В. «Збірник рецептур борошняних кондитерських і здобних булочних виробів» Навчально-практичний посібник. -К.: ПрофКнига, 2018, – 336 с.
5. Чинні нормативні документи на сировину та продукцію кондитерської промисловості.

1. Кондитерська майстерність. Опорний теоретичний матеріал для закріплення знань студентів.
2. Кондитерська майстерність. Робоча програма з дисципліни.
3. Кондитерська майстерність. Лабораторний практикум.

СИСТЕМА ОЦІНЮВАННЯ (електронне посилання на положення)

СИСТЕМА		БАЛИ	ДІЯЛЬНІСТЬ, ЩО ОЦІНЮЄТЬСЯ
Підсумкове оцінювання	100 бальна ECTS (стандартна)	до 50	50% від усередненої оцінки за модулі
		до 50	підсумкове опитування
Модульне оцінювання	100 бальна сумарна	до 50	відповіді на питання
		до 20	усні відповіді на лабораторно-практичних заняттях
		до 30	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.