



# ЧЕРНІВЕЦЬКИЙ ТОРГОВЕЛЬНО-ЕКОНОМІЧНИЙ ІНСТИТУТ ДЕРЖАВНОГО ТОРГОВЕЛЬНО-ЕКОНОМІЧНОГО УНІВЕРСИТЕТУ

Система забезпечення якості освітньої діяльності та якості вищої освіти  
Сертифікована на відповідність ДСТУ ISO 9001:2015

**Кафедра харчових технологій готельно-ресторанного і  
туристичного сервісу**



## СИЛАБУС ДИСЦИПЛІНИ

**«Кондитерське та пекарське  
мистецтво»**

**Освітньо-професійна програма  
«Харчові технології»**

<b>Освітній ступінь</b>	бакалавр / bachelor
<b>Галузь знань</b>	18 «Виробництво та технології» / «Production and technology»
<b>Спеціальність</b>	181 «Харчові технології» / «Food technology»
<b>Спеціалізація</b>	«Харчові технології» / «Food technology»
<b>Вид дисципліни</b>	Вибіркова
<b>Форма навчання</b>	Денна
<b>Навчальний рік</b>	2024/2025
<b>Семестр</b>	7-8
<b>Кількість кредитів / годин</b>	6/180
<b>Мова викладання</b>	Українська
<b>Форма заключного контролю</b>	Екзамен

<b>Лектор курсу:</b> (e-mail):	<b>Струтинська Любов Тодорівна</b> , старший викладач кафедри харчових технологій готельно-ресторанного і туристичного сервісу. strutinska.l011182@gmail.com
<b>Вимоги лектора:</b>	Студент зобов'язаний відвідувати всі заняття за розкладом (в тому числі дистанційно, або у змішаній формі), не запізнюватися. Працювати з навчальною та додатковою літературою, з літературою на електронних носіях і в Інтернеті. Вчасно виконувати завдання викладача щодо вивчення теми. При пропуску лекційних занять з поважної причини лектором проводиться усна співбесіда за темою та студент додатково опрацьовує матеріал на сервері дистанційного навчання. Пропущене практичне заняття студент відпрацьовує на наступному занятті відповідно до розкладу. Виконання всіх практичних занять дисципліни обов'язкове.
<b>Відповідальність лектора:</b>	Головною метою лектора під час викладання дисципліни є створення комфортного та інтерактивного навчально-комунікативного середовища. Протягом семестру заохочується тісне спілкування у формі діалогу, обміну думками та поглядами, конструктивна критика,

	<p>дискусії.</p> <p><i>Результативність та ефективність спільної роботи викладача та студента забезпечується якісним зворотнім зв'язком, що дає можливість врахувати побажання та зауваження сторін, рухатись в одному напрямку та сприяти зростанню студента як фахівця впродовж вивчення дисципліни.</i></p>
<b>Види занять:</b>	<i>Лекції, лабораторні заняття, самостійна робота.</i>
<b>Методи навчання:</b>	<i>Під час навчання можуть бути запропоновані практичні вправи ситуаційні завдання, індивідуальні завдання, тести та інші інтерактивні методи навчання.</i>
<b>Форми навчання:</b>	<i>Очна серія лекцій, лабораторних занять (контактні години); дистанційна (онлайн-діяльність); змішана (контактні години + онлайн-діяльність) Студенти мають змогу отримувати індивідуальні консультації*.</i>
<b>Матеріальне та технічне забезпечення дисципліни:</b>	<p><i>Проведення занять очно передбачає: обладнані аудиторії (столи, стільці, мобільні пристрої, мультимедійні засоби, наявність та доступність мережі Інтернет), лабораторія обладнана професійним устаткуванням .</i></p> <p><i>Проведення занять дистанційно, або у змішаній формі додатково передбачає: наявність ПК (ноутбуку) чи іншого мобільного пристрою, навушників, мікрофону, веб-камери; за потреби, встановлення спеціальних програм/застосунків (сервери веб-конференцій: Zoom, Skype, Big Blue Button, Viber; ресурс дистанційного навчання Moodle; програмне забезпечення Google G Suite for Education (Hangouts Meet, Google Classroom).</i></p>
<b>Доступ до дисципліни:</b>	<p><i>Реєстрація студента на сервері дистанційного навчання Moodle відкриває доступ до всіх навчально-методичних матеріалів дисципліни. Для реєстрації потрібно написати повідомлення на адресу <a href="mailto:dist@chtei-knteu.cv.ua">dist@chtei-knteu.cv.ua</a>, вказати П.І.Б., № групи та дисципліну, до якої потрібний доступ).</i></p> <p><i>Під час дистанційного навчання, або навчання у змішаній формі (лекції) заняття проводяться згідно розкладу за посиланням: <a href="https://bbb.chtei-knteu.cv.ua/b/olg-hvw-f4p">https://bbb.chtei-knteu.cv.ua/b/olg-hvw-f4p</a> , або за попередньою домовленістю зі студентами на іншому сервері конференції.</i></p>

*\*Контактні години – передбачають безпосередню взаємодію учасників навчального процесу між собою в аудиторії; онлайн-діяльність – передбачає опосередковану взаємодію учасників навчального процесу між собою та з контентом в аудиторії чи за її межами засобами онлайн-технологій.*

## АНОТАЦІЯ ДИСЦИПЛІНИ

У сучасних умовах поряд із забезпеченням високої якості борошняних виробів висувається належна необхідність у розширенні і поновленні їхнього асортименту. Шукаючи нові смакові властивості виробів, крім впровадження нових оригінальних рецептів, вивчаються особливості поєднання вже існуючих напівфабрикатів з інноваційною сировиною органічного та неорганічного походження. Забезпечення і підвищення якості борошняних кондитерських та хлібобулочних виробів – актуальна проблема в усіх країнах світу. Від її вирішення певною мірою залежить ефективність національної економіки, стан та якість харчування населення. Саме цим зумовлені постійно зростаючі вимоги до підготовки фахівців.

Навчальна дисципліна «Кондитерське та пекарське мистецтво», як вибіркова

компонента освітньо-професійної програми «Харчові технології», спрямована на формування наукових підходів до класичних, сучасних та нетрадиційних технологій борошняних кондитерських та хлібобулочних виробів з вивченням особливостей технологічного процесу виробництва і реалізації, здобуття навичок і вмінь пов'язувати наукові і нормативні положення з діяльністю кондитерського і пекарського виробництва в умовах сучасності.

Вивчення дисципліни «Кондитерське та пекарське мистецтво» формує у студентів *інтегральну компетентність, а саме* Здатність розв'язувати складні спеціалізовані задачі та практичні проблеми технічного і технологічного характеру, що характеризуються комплексністю та невизначеністю умов у виробничих умовах підприємств харчової промисловості та ресторанного господарства та у процесі навчання, що передбачає застосування теоретичних основ та методів харчових технологій, а також досягнення *загальних та спеціальних (фахових, предметних) компетентностей студентами* (знання і розуміння предметної області та професійної діяльності, здатність вчитися і оволодівати сучасними знаннями, здатність виявляти ініціативу та підприємливість, здатність до пошуку та аналізу інформації з різних джерел, здатність оцінювати та забезпечувати якість виконуваних робіт, здатність працювати автономно, здатність спілкуватися державною мовою як усно, так і письмово).

<p><i>Що є предметом вивчення дисципліни та яка її мета?</i></p>	<p><i>Предметом</i> вивчення дисципліни є борошняна кондитерська та хлібобулочна продукція, технологічні режими й параметри її виробництва із традиційної та інноваційної сировини; показники якості і безпеки, їх формування у процесі виробництва та зберігання. <i>Метою</i> вивчення дисципліни є формування відповідних теоретичних знань та практичних навичок і умінь з основ кондитерського та пекарського мистецтва, організації виробництва на основі вимог технологічного процесу, планування і вирішення виробничих завдань та технологічних розрахунків, збалансованості і культури харчування людини.</p>
<p><i>Які цілі вивчення дисципліни?</i></p>	<p><i>Завданням вивчення дисципліни є:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- класифікація борошняних кондитерських та хлібобулочних виробів;</li> <li>- класифікація, склад та загальна характеристика сировини, що використовується у кондитерському та пекарському виробництві;</li> <li>- правила підготовки сировини й напівфабрикатів;</li> <li>- технології виробництва борошняних кондитерських та хлібобулочних виробів, принципи моделювання технологічних процесів;</li> <li>- принципи формування асортименту борошняних кондитерських та хлібобулочних виробів;</li> <li>- наукові та нормативні положення щодо забезпечення високої якості борошняних кондитерських та хлібобулочних виробів.</li> </ul>
<p><i>Які результати навчання за дисципліною?</i></p>	<p>Після проходження курсу ви будете знати сучасну інформацію щодо нових досягнень у області технологій кондитерського та пекарського мистецтва; класифікацію борошняних кондитерських та хлібобулочних виробів; теоретичні основи виробництва борошняних кондитерських та хлібобулочних виробів; нормативно-технологічну документацію та довідкову літературу.</p> <p>Вміти здійснювати підготовку сировини та виробляти напівфабрикати для кондитерських та хлібобулочних виробів; відтворювати технологію виробництва якісної та безпечної борошняної кондитерської та хлібобулочної продукції, формувати асортиментну політику закладів ресторанного господарства та кондитерських цехів; запроваджувати основні технологічні принципи для раціональної організації виробництва борошняних кондитерських та хлібобулочних виробів; проводити</p>

	технологічні розрахунки та розробляти технологічну документацію відповідно до затвердженого зразка; ефективно використовувати вміння і навички у процесі виробництва борошняних кондитерських та хлібобулочних виробів.
<p><i>Досягнення яких програмних результатів забезпечує навчальна дисципліна?</i></p>	<p>ПР01. Знати і розуміти основні концепції, теоретичні та практичні проблеми в галузі харчових технологій.</p> <p>ПР02. Виявляти творчу ініціативу та підвищувати свій професійний рівень шляхом продовження освіти та самоосвіти.</p> <p>ПР03. Уміти застосовувати інформаційні та комунікаційні технології для інформаційного забезпечення професійної діяльності та проведення досліджень прикладного характеру.</p> <p>ПР04. Проводити пошук та обробку науково-технічної інформації з різних джерел та застосовувати її для вирішення конкретних технічних і технологічних завдань.</p> <p>ПР05. Знати наукові основи технологічних процесів харчових виробництв та закономірності фізико-хімічних, біохімічних і мікробіологічних перетворень основних компонентів продовольчої сировини під час технологічного перероблення.</p> <p>ПР06. Знати і розуміти основні чинники впливу на перебіг процесів синтезу та метаболізму складових компонентів харчових продуктів і роль нутрієнтів у харчуванні людини.</p> <p>ПР07. Організовувати, контролювати та управляти технологічними процесами переробки продовольчої сировини у харчові продукти, у тому числі із застосуванням технічних засобів автоматизації і систем керування.</p> <p>ПР08. Вміти розробляти або удосконалювати технології харчових продуктів підвищеної харчової цінності з врахуванням світових тенденцій розвитку галузі.</p> <p>ПР09. Вміти розробляти проекти технічних умов і технологічних інструкцій на харчові продукти.</p> <p>ПР10. Впроваджувати системи управління якістю та безпечністю харчових продуктів.</p> <p>ПР11. Визначати відповідність показників якості сировини, напівфабрикатів і готової продукції нормативним вимогам за допомогою сучасних методів аналізу (або контролю).</p> <p>ПР12. Вміти проектувати нові та модернізувати діючі підприємства, цехи, виробничі дільниці із застосуванням систем автоматизованого проектування та програмного забезпечення.</p> <p>ПР14. Підвищувати ефективність виробництва шляхом впровадження ресурсоощадних та конкурентоспроможних технологій, аналізувати стан і динаміку попиту на харчові продукти.</p> <p>ПР16. Дотримуватися правил техніки безпеки та проводити технічні та організаційні заходи щодо організації безпечних умов праці під час виробничої діяльності.</p> <p>ПР18. Мати базові навички проведення теоретичних та/або експериментальних наукових досліджень, що виконуються індивідуально та/або у складі наукової групи.</p> <p>ПР19. Підвищувати ефективність роботи шляхом поєднання самостійної та командної роботи.</p> <p>ПР20. Вміти укладати ділову документацію державною мовою.</p> <p>ПР21. Вміти доносити результати діяльності до професійної аудиторії та широкого загалу з метою донесення ідей, проблем, рішень і власного досвіду у сфері харчових технологій.</p>

ПР23. Мати навички з організації роботи окремих виробничих підрозділів підприємства та координування їх діяльності.

ПР24. Здійснювати технологічні, технічні, економічні розрахунки в рамках розроблення та виведення харчових продуктів на споживчий ринок, вести облік витрат матеріальних ресурсів.

## ПЛАНУВАННЯ НАВЧАЛЬНОЇ ДІЯЛЬНОСТІ

ВИДИ ЗАНЯТЬ (згідно розкладу)	ФОРМИ НАВЧАННЯ*	
	Контактні години	Онлайн діяльність
	Методи навчання	
<b>Лекції</b> (попередня підготовка, подача нової інформації, тренування).	Попереднє опитування; ознайомлення або повторення термінології; очна лекція; презентація нового матеріалу; пошук відповідей на питання; обговорення кейсів, діалог з групою.	Ознайомлення або повторення термінології, необхідної для роботи з темою; тексти; відео конференція, робота з кейсами в режимі відео конференції.
<b>Лабораторні</b> (тренування, практична робота, оцінювання, рефлексія).	Обговорення; питання-відповіді; практичне виконання завдання у лабораторії (організація робочого місця, підготовка сировини, виробництво та презентація готової продукції, дегустація (бракераж)); оформлення письмового звіту; тестування.	Питання для самоперевірки; обговорення (чат, форум); практичне виконання завдання (звіт, презентація, відеозапис тощо); автоматизоване тестування.
<b>Самостійна робота</b> (оцінювання, рефлексія, зворотній зв'язок).	Групові та індивідуальні консультації, коментарі, запитання та відповіді під час заняття від викладача; демонстрація мультимедійних презентацій; тестування.	Підготовка мультимедійних презентацій, відповіді на питання, що виносяться на самостійне опрацювання, автоматизовані тести для самоконтролю; чат, форум, опитування аудіо-, відео- або текстові повідомлення з коментарем завдання, оформлення звіту (письмового) по лабораторним роботам
<b>Підсумковий модульний контроль</b>	Письмове завдання, письмові відповіді на питання; тестування.	Письмове завдання, письмові відповіді на питання з фото, або відео фіксацією; автоматизовані тести.
<b>Підсумковий контроль – екзамен</b>		

\*Враховано рекомендації МОН щодо впровадження змішаного навчання у закладах фахової передвищої та вищої освіти: <https://mon.gov.ua/storage/app/media/vishcha-osvita/2020/zmyshene%20navchanny/zmishanenavchannia-bookletspreads-2.pdf>

## ПОЛІТИКА ОЦІНЮВАННЯ

Семестрову кількість балів формують бали отримані в процесі теоретичного засвоєння матеріалу, лабораторних занять та самостійної роботи впродовж семестру за накопичувальною сумою від 0 до 100 балів за всіма видами робіт, передбачених з даної дисципліни за темами (в тому числі враховуються результати тематичного тестування), а також бали за підсумковий модульний контроль. Студент не допускається до екзамену, якщо семестрова кількість балів, включаючи бали за підсумковий модульний контроль менше за 60 балів. Екзамен проводиться згідно з розробленими та затвердженими білетами, або у формі підсумкового тестування. Оцінка за екзамен виставляється студенту за 100-бальною шкалою.

Вважається, що студент достатньою мірою засвоїв матеріал якщо середня кількість балів за семестровий контроль та екзамен не менше 60.

Оцінювання здійснюється за національною шкалою – «відмінно», «добре», «задовільно», «незадовільно» та за шкалою ECES.

Шкала переведення балів, отриманих студентом

90-100	<b>Відмінно</b> /Excellent
75-89	<b>Добре</b> /Good
60-74	<b>Задовільно</b> /Sufficient
0-59	<b>Незадовільно</b> / Failed

Перескладання будь якого з видів оцінювання та контролю відбувається з дозволу викладача, який забезпечує дисципліну у порядку передбаченому «Положенням про оцінювання результатів навчання студентів у ЧТЕІ ДТЕУ», з яким можна ознайомитись за посиланням: <http://chtei-knteu.cv.ua/ru/index/>

## ПОЛІТИКА АКАДЕМІЧНОЇ ДОБРОЧЕСНОСТІ

Студент повинен дотримуватися «Кодексу честі студента ЧТЕІ ДТЕУ» та «Кодексу академічної доброчесності ЧТЕІ ДТЕУ», виявляти дисциплінованість, вихованість, доброзичливість, чесність, відповідальність. Конфліктні ситуації повинні відкрито обговорюватися в навчальних групах з викладачем, а при нерозв'язності конфлікту доводитися до співробітників директорату ЧТЕІ ДТЕУ.

Дотримання академічної доброчесності здобувачами освіти передбачає: самостійне виконання навчальних завдань, завдань підсумкового контролю результатів навчання (для осіб з особливими освітніми потребами ця вимога застосовується з урахуванням їхніх індивідуальних потреб і можливостей); посилання на джерела інформації у разі використання ідей, розробок, тверджень, відомостей; дотримання норм законодавства про авторське право і суміжні права; надання достовірної інформації про результати власної навчальної (наукової, творчої) діяльності, використанні методики досліджень і джерела інформації. Списування (копіювання тексту) під час виконання письмових робіт та екзаменів заборонені. Користування мобільними пристроями допускається лише з дозволу викладача під час онлайн-тестування та підготовки практичних завдань. Самостійні роботи у вигляді проєктів, доповідей, презентацій повинні мати коректні текстові посилання на використані інформаційні джерела.

## СПИСОК РЕКОМЕНДОВАНИХ ДЖЕРЕЛ

### Основний

1. Ростовський В. С. Технологія виробництва борошняних кондитерських виробів: навчальний посібник. Київ: Кондор-Видавництво, 2018. 497 с.
2. Дробот В. І. Борошно стародавніх пшениць, продукти переробки круп'яних культур та шроти у технології хліба: посібник. Київ: ПрофКнига, 2018. 188 с.
3. Новікова О. В. Технологія виробництва хлібобулочних і борошняних кондитерських виробів: навчальний. Київ: Ліра-К, 2013. 540 с.
4. Лисюк Г. М. Технологія борошняних кондитерських і хлібобулочних виробів: навчальний посібник. Суми : ВТД «Університетська книга», 2009. 464 с.
5. Новікова О. В. Малювання, ліплення та сучасні способи оздоблення борошняних кондитерських виробів: підручник. Харків: Світ Книг 2014. 316 с.
6. Павлов О. Збірник рецептур борошняних кондитерських і здобних булочних виробів: навчально-практичний посібник. Київ: ПрофКнига, 2018. 336 с.
7. Дробот В. І. Технологічні розрахунки у хлібопекарському виробництві (задачник): навчально-методичний посібник. Київ: Кондор, 2015. 440 с.
8. Роїна О. М. Санітарні норми та правила в Україні: 4-те вид., змін. Київ: КНТ, 2010. 528 с.

### Додатковий

1. Хамельман Джеффри. Хліб. Технології і рецептури: 2-е вид., перероб. і допов. СПб. : Професія, 2019. 544 с.
2. Лазоренко Н. П. Технологія продукції ресторанного господарства. Ч. 1. : лабораторний практикум для студентів напряму підготовки 6.051701 «Харчові технології та інженерія» денної та заочної форм навч. Київ: НУХТ, 2014. 113 с.
3. Кравчук Н. М. Технологія продукції ресторанного господарства: метод. рекомендації до практ. занять для студ. освіт. ступ. «бакалавр» спец. 241 «Готельно-ресторанна справа» денної та заочної форм навч. НУХТ, 2017. 69 с.

*СИЛАБУС ЗА ЗМІСТОМ ПОВНІСТЮ ВІДПОВІДАЄ РОБОЧІЙ ПРОГРАМІ  
НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ*

## СТРУКТУРА ДИСЦИПЛІНИ

Назва теми	Кількість годин (денна/заочна)				Оцінювання, бали (мін.-макс.)	Форми контролю
	Усього годин	з них				
		лекції	Практичні/ лабораторні заняття	самостійна робота студентів		
<p><b>Тема 1. Класифікація борошняних кондитерських виробів</b></p> <p>Загальні відомості про борошняні кондитерські вироби. Класифікація виробів, відмінні особливості, асортимент та групування за сукупними ознаками.</p> <p>Діагностика технологічних процесів виробництва печива, крекери, галетів, вафель, пряникових та бісквітних кондитерських виробів. Особливості технології виробництва східних солодоців, європейських торгів та кондитерських виробів функціонального призначення.</p>	12	2	-	10	2-4	Тести, співбесіда, опитування
<p><b>Тема 2. Загальні відомості про сировину, що використовується у кондитерському виробництві</b></p> <p>Основна та додаткова сировина. Органічні та неорганічні харчові речовини. Традиційні та нові види сировини для виробництва тістових та оздоблювальних напівфабрикатів. Технологічні властивості та види борошна. Поліпшувачі та розпушувачі для тіста. Температурні режими при підготовці сировини. Консервування та зберігання харчових продуктів, які використовуються як додаткова сировина для виробництва кондитерських виробів.</p>	12	2	-	10	3-8	Тести, співбесіда, опитування
<p><b>Тема 3. Технологія оздоблювальних та прикрашальних напівфабрикатів</b></p> <p>Класифікація та асортимент оздоблювальних та прикрашальних напівфабрикатів, діагностика технологічних процесів виробництва оздоблювальних напівфабрикатів. Креми, сиропи, помадки, глазури, малювальні маси, пластичні маси. Апаратне оформлення процесів, управління технологічними процесами та якістю готової продукції, способи оздоблення борошняних кондитерських виробів, теоретичне обґрунтування параметрів процесу, фактори та сутність фізико-хімічних процесів, що обумовлюють формування їх якісних показників.</p>	12	2	-	10	5-8	Тести, співбесіда, опитування
<p><b>Тема 4. Технологія замішування тіста та способи його розпушування</b></p> <p>Класифікація тіста за способом розпушування. Види бездріжджового тіста. Реологічні властивості та системи тіста. Фізико-хімічні процеси, які відбуваються при утворенні тістових мас. Вплив рецептурних компонентів на структурно-механічні властивості тіста та виробів з нього. Діагностика процесів тістоутворення. Вплив технологічних параметрів на властивості тіста і процес тістоутворення.</p>	14	2	-	12	5-8	Тести, співбесіда, опитування
<p><b>Тема 5. Технологія виробництва тіста з використанням хімічних розпушувачів</b></p> <p>Класифікація пісочного, здобного прісного та пряникового тіста та виробів з них за сукупними ознаками, шляхи формування асортименту, загальна принципова схема технологічного процесу виробництва пісочного, здобного прісного та пряникового тіста та виробів із них, механізм утворення тіста, роль рецептурних компонентів у формуванні якості готових виробів, діагностика технологічних процесів виробництва пісочного, здобного прісного та пряникового тіста та виробів із них на підставі аналізу потенційних ризиків та визначення критичних точок контролю.</p>	14	2	2	10	5-8	Тести, співбесіда, опитування



<p><b>Тема 6. Технологія виробництва тіста з використанням механічного способу розпушування</b></p> <p>Класифікація листкового, заварного і бісквітного тіста та виробів із нього за сукупними ознаками, шляхи формування асортименту. Загальна принципова схема технологічного процесу виробництва листкового, заварного і бісквітного тіста та виробів з нього, механізм утворення тіста, роль рецептурних компонентів у формуванні якості готових виробів, діагностика технологічних процесів виробництва бісквітного тіста та виробів з нього на підставі аналізу потенційних ризиків та визначення критичних точок контролю.</p>	16	2	4	10	5-8	
<p><b>Тема 7. Технологія виробництва білково-збивного, мигдального, вафельного і цукрового тіста</b></p> <p>Загальні принципові схеми технологічного процесу виробництва білково-збивного, мигдального, вафельного і цукрового тіста та виробів із них, механізм утворення тіста, роль рецептурних компонентів у формуванні якості готових виробів, діагностика технологічних процесів виробництва вищезазначених видів тіста та виробів із них на підставі аналізу потенційних ризиків та визначення критичних точок контролю, характеристика процесу термообробки напівфабрикатів, апаратурне оформлення процесів, управління технологічними процесами та якістю готової продукції.</p>	16	2	4	10	5-8	Тести, співбесіда, опитування
<p><b>Тема 8. Технологія виробництва тістечок з різних видів тіста</b></p> <p>Класифікація тістечок. Принципи утворення асортименту. Технологічні особливості поєднання випечених і оздоблювальних напівфабрикатів. Апаратурне оформлення процесів, управління технологічними процесами та якістю готової продукції, теоретичне обґрунтування параметрів процесу, фактори та сутність фізико-хімічних процесів, що обумовлюють формування їх якісних показників, вимоги до якості; обґрунтування умов, термінів зберігання та реалізації тістечок. Види браку, способи його усунення на різних етапах технологічного процесу.</p>	14	2	-	12	5-8	Тести, співбесіда, опитування
<p><b>Тема 9. Технологія виробництва тортів</b></p> <p>Класифікація тортів. Принципи утворення асортименту. Технологічні особливості поєднання випечених і оздоблювальних напівфабрикатів. Композиція та засоби виразності тортів. Макети та каркаси для тортів. Управління технологічними процесами та якістю готової продукції, фактори та сутність фізико-хімічних процесів, що обумовлюють формування їх якісних показників, вимоги до якості; обґрунтування умов, термінів зберігання та реалізації тортів. Види браку, способи його усунення на різних етапах технологічного процесу.</p>	16	2	4	10	5-8	Тести, співбесіда, опитування
<p><b>Тема 10. Технологія дріжджового прісного тіста та виробів з нього</b></p> <p>Класифікація дріжджового прісного тіста та виробів з нього за сукупними ознаками, шляхи формування асортименту, загальна принципова схема технологічного процесу виробництва дріжджового прісного тіста та виробів з нього, механізм утворення тіста, роль рецептурних компонентів у формуванні якості готових виробів, діагностика технологічних процесів виробництва дріжджового прісного тіста різними способами та виробів із нього на підставі аналізу потенційних ризиків та визначення критичних точок контролю, випікання виробів, апаратурне оформлення процесів, управління технологічними процесами та якістю готової продукції</p>	16	2	4	10	5-8	Тести, співбесіда, опитування

<p><b>Тема 11. Технологія дріжджового здобного тіста та виробів з нього</b></p> <p>Класифікація дріжджового здобного тіста та виробів з нього за сукупними ознаками, шляхи формування асортименту, загальна принципова схема технологічного процесу виробництва дріжджового здобного тіста та виробів з нього, механізм утворення тіста, роль рецептурних компонентів у формуванні якості готових виробів, діагностика технологічних процесів виробництва дріжджового здобного тіста різними способами (опарним та безопарним) та виробів з нього на підставі аналізу потенційних ризиків та визначення критичних точок контролю, апаратне оформлення процесів, управління технологічними процесами та якістю готової продукції</p>	20	4	6	10	5-8	Тести, співбесіда, опитування
<p><b>Тема 12. Технологія виробництва тіста на заквасці та виробів з нього</b></p> <p>Характеристика технологічного процесу виробництва тіста на заквасці. Спосіб приготування дріжджової закваски. Класичні технології виробництва хліба на дріжджовій заквасці. Апаратне оформлення процесів виробництва тіста та випікання хліба на дріжджовій заквасці. Класифікація хліба на дріжджовій заквасці. Вимоги до якості хліба на дріжджовій заквасці.</p>	17	4	3	10	5-8	Тести, співбесіда, опитування
<b>Підсумковий модульний контроль</b>	<b>1</b>	<b>-</b>	<b>1</b>	<b>-</b>	<b>15-20</b>	Письмове завдання, тести
<b>Разом</b>	<b>180</b>	<b>28</b>	<b>28</b>	<b>124</b>	<b>60-100</b>	
<b>Підсумковий контроль – екзамен</b>						

1966