



**Міжнародний гуманітарний університет**  
**Факультет менеджменту, готельно-ресторанної справи та туризму**  
**Кафедра готельно-ресторанного та туристичного бізнесу**

**СИЛАБУС НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ**  
**Кондитерське та пекарське мистецтво**

<b>Галузь знань</b>	_____	18 «Виробництво та технології»
<b>Спеціальність</b>	_____	181 «Харчові технології»
<b>Назва освітньої програми</b>	_____	Ресторанні технології
<b>Рівень вищої освіти</b>	_____	перший (бакалаврський) рівень

<b>Розробники і викладачі</b>	<b>Контактний тел.</b>	<b>E-mail</b>
доцент кафедри готельно-ресторанного та туристичного бізнесу к.т.н., доцент <b>Оксана ДИШКАНТЮК</b>	0968311112	dyshkantiuk@ukr.net

**1. АНОТАЦІЯ ДО КУРСУ**

Дисципліна «Кондитерське та пекарське мистецтво» є однією із дисциплін вибіркової компоненти освітньої програми підготовки бакалаврів і сприяє задоволенню освітніх інтересів майбутніх фахівців й розвитку компетенцій, що полягають у засвоєнні знань пов'язаних із виробництвом кондитерських та хлібобулочних виробів, удосконаленням існуючих та розробленням нових, більш ефективних технологічних процесів, організацією технологічного процесу виготовлення кондитерської і пекарської продукції та здійсненням оцінки її якості. Слухачі дисципліни повинні навчитися активно використовувати знання при розробленні або удосконаленні технології харчових продуктів підвищеної харчової цінності з врахуванням світових тенденцій розвитку галузі, планувати та виконувати наукові розробки з вдосконаленням та розроблення нових технологій продукції ресторанного господарства, проводити пошук та обробку науково-технічної інформації з різних джерел та застосовувати її на практиці. Навчальна дисципліна спрямована на формування різнобічно розвинутої особистості, здатної

практично використовувати весь спектр набутих знань та умінь для досягнення успіху в конкурентному середовищі готельно-ресторанного господарства.

## 2. ОЧІКУВАНІ КОМПЕТЕНТНОСТІ, ЯКІ ПЛАНУЄТЬСЯ СФОРМУВАТИ ТА ДОСЯГНЕННЯ ПРОГРАМНИХ РЕЗУЛЬТАТІВ

У процесі реалізації програми дисципліни «Кондитерське та пекарське мистецтво» формуються наступні компетентності із передбачених освітньою програмою:

### **Інтегральна компетентність**

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.

### **Загальні компетентності (ЗК)**

Знання і розуміння предметної області та професійної діяльності.

ЗК 2. Здатність вчитися і оволодівати сучасними знаннями.

ЗК 7. Здатність працювати в команді.

### **Спеціальні (фахові) компетентності**

СК 1. Здатність впроваджувати у виробництво технології харчових продуктів на основі розуміння сутності перетворень основних компонентів продовольчої сировини впродовж технологічного процесу.

СК 5. Здатність розробляти нові та удосконалювати існуючі харчові технології з врахуванням принципів раціонального харчування, ресурсозаощадження та інтенсифікації технологічних процесів.

СК 7. Здатність обирати та експлуатувати технологічне обладнання, складати апаратурно-технологічні схеми виробництва харчових продуктів

Навчальна дисципліна Кондитерське та пекарське мистецтво забезпечує досягнення програмних результатів навчання (РН), передбачених освітньою програмою:

РН 5. Знати наукові основи технологічних процесів харчових продовольчої сировини під час технологічного перероблення.

РН 8. Вміти розробляти або удосконалювати технології харчових продуктів підвищеної харчової цінності з врахуванням світових тенденцій розвитку галузі.

### **Заплановані результати навчання за навчальною дисципліною**

#### **Знання:**

У результаті вивчення дисципліни студент повинен знати:

- цілі та основні пріоритетів у галузі кондитерського та пекарського мистецтва;
- асортимент кондитерської продукції та випічних виробів з тіста;
- технологічні властивостей сировини;
- технологічний процес виробництва борошняних кондитерських виробів;

- технологію борошняних кондитерських виробів та оздоблювальних напівфабрикатів;
- сучасні тенденції в оформленні та приготуванні борошняних кондитерських виробів.

**Уміння:**

- 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

### 3. ОБСЯГ ТА ОЗНАКИ КУРСУ

Загалом		Вид заняття (денне відділення / заочне відділення)			Ознаки курсу		
ЄКТС	годин	Лекційні заняття	Практичні заняття	Самостійна робота	Курс, (рік навчання)	Семестр	Обов'язкова / вибіркова
6	180	30 / 10	30 / 10	120 / 160	3	5	Вибіркова

### 4. СТРУКТУРА НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ

Назви змістових модулів і тем	Кількість годин							
	денна форма				Заочна форма			
	усього	у тому числі			усього	у тому числі		
		лекц.	прак	сам. роб.		лекц.	прак	сам. роб.
Тема 1. Класифікація тіста	2	2	-	-	1	1	-	-
Тема 2. Суть процесів, які відбуваються при замісі тіста	14	2	2	10	12	1	1	10
Тема 3. Способи розпушування тіста	14	2	2	10	12	1	1	10
Тема 4. Дріжджове опарне тісто	12	2	2	8	12	1	1	10
Тема 5. Дріжджове безопарне тісто	12	2	2	8	11	0,5	0,5	10
Тема 6. Формування виробів із дріжджового тіста	12	2	2	8	11	0,5	0,5	10
Тема 7. Оформлення і випікання виробів із дріжджового тіста	12	2	2	8	23	1	2	20
Тема 8. Вироби з дріжджового тіста	12	2	2	8	11	0,5	0,5	10
Тема 9. Технологія пісочного тіста	12	2	2	8	11	0,5	0,5	10
Тема 10. Технологія здобного прісного тіста. . Технологія легкого тіста (напівфабрикат)	12	2	2	8	11	0,5	0,5	10
Тема 11. Технологія пряникового тіста. Технологія мигдалевого тіста	12	2	2	8	11	0,5	0,5	10

Тема 12. Виробництво кексового тіста. Технологія вафельного тіста (напівфабрикат)	12	2	2	8	11	0,5	0,5	10
Тема 13. Заварне тісто (напівфабрикат). Напівфабрикат з цукрового тіста	12	2	2	8	11	0,5	0,5	10
Тема 14. Листкове прісне тісто (напівфабрикат).	14	2	2	10	21	0,5	0,5	20
Тема 15. Технологія бісквітного тіста. Оздоблювальні напівфабрикати	16	2	4	10	11	0,5	0,5	10
<b>Усього годин</b>	<b>180</b>	<b>30</b>	<b>30</b>	<b>120</b>	<b>180</b>	<b>10</b>	<b>10</b>	<b>160</b>
<b>ПІДСУМКОВИЙ КОНТРОЛЬ - ЗАЛІК</b>								

## 5. ТЕХНІЧНЕ Й ПРОГРАМНЕ ЗАБЕЗПЕЧЕННЯ / ОБЛАДНАННЯ

Студенти отримують теми та питання курсу, основну і додаткову літературу, рекомендації, завдання та оцінки за їх виконання як традиційним шляхом, так і з використанням університетської платформи он-лайн навчання на базі Moodle та онлайн ресурсів Zoom, Google Classroom та Google Meet. Лабораторія з технології ресторанної продукції обладнана сучасним тепловим обладнанням (електроплитою професійного спрямування «Араш», пароконвектоматом «Унох» для гастрономії, конвектоматом для кондитерських виробів «Унох»), холодильними шафами «Freezerline», електром'ясорубкою «Sirman», фритюрницею «Sago», кухонний комбайн «Kenwood», міксером «Sirman», блендером «Sirman», мікрохвильовою піччю, соковидавлювачем, кавомашиною «Remta» та іншим обладнанням, яке використовуються у ресторанному господарстві.

*Використовується комплекс мультимедійного забезпечення (Проектор EPSON EH-TW550; проєкційний стаціонарний екран; Ноутбук LENOVO 20VD 11th Gen Intel(R) Core(TM) i3-1115G4/ 3.00 GHz.)*

Матеріально-технічна база підприємств-партнерів відповідно до Угод та Меморандумів про співпрацю: ресторани заклади «il Mio Ristorante», «Олександрівський», «Le Grand Cafe Bristol», «Beerteka», готельно-ресторанний комплекс «Bristol».

Кабінет з Digital технологій у готельно-ресторанному бізнесі. Комп'ютери – 15шт. Проектор EPSON EH-TW550; проєкційний стаціонарний екран; ноутбук ASUS E502S Intel(R) Celeron(R) CPU N3150 1.6GHz.

Програмне забезпечення: Linux ubuntu, Libreoffice, Blender, Autodesk Homestyler, Planner 5D, Remplanner, Smart Draw, GOOGLE ANALYTICS, CANVA, Google SketchUp, Figma, SERVIOHMS, SERVIOPOS, Amadeus, Iiko. Доступ до Інтернету.

## 6. САМОСТІЙНА РОБОТА

До самостійної роботи студентів щодо вивчення дисципліни «Кондитерське та пекарське мистецтво» включаються:

1. Знайомство з науковою та навчальною літературою відповідно зазначених у програмі тем.
2. Опрацювання лекційного матеріалу.
3. Підготовка до практичних занять.
4. Консультації з викладачем протягом семестру.
5. Самостійне опрацювання окремих питань навчальної дисципліни.
6. Підготовка та виконання індивідуальних завдань у вигляді есе, рефератів тощо.
7. Підготовка до підсумкового контролю.

**Тематика та питання до самостійної підготовки та індивідуальних завдань**

№ з/п	Назва теми	Кількість годин	
		денна форма	заочна форма
1	<p><b>Тема 1 Класифікація тіста. Суть процесів, які відбуваються при замісі тіста.</b></p> <p><b>Завдання для самостійної роботи:</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>Опрацюйте конспект лекцій та рекомендовану літературу для обговорення теоретичних питань теми на семінарському занятті.</li> <li>Самостійно опрацюйте питання:               <ol style="list-style-type: none"> <li>Класифікація тіста за способом розпушування.</li> <li>Класифікація тіста за видами.</li> <li>Класифікація тіста за технологією приготування.</li> <li>Сутність процесів, що відбуваються при замісі тіста.</li> <li>Структурно-механічні процеси, які відбуваються при замішуванні та тіста та випіканні виробів.</li> <li>Фізико-хімічні процеси, які відбуваються при замішуванні та тіста та випіканні виробів.</li> <li>Вплив властивостей борошна на якість тіста.</li> </ol> </li> </ol>	10	10
2	<p><b>Тема 2. Способи розпушування тіста. Технологія приготування дріжджового опарного тіста.</b></p> <p><b>Завдання для самостійної роботи:</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>Опрацюйте конспект лекцій та рекомендовану літературу для обговорення теоретичних питань теми на семінарському занятті.</li> <li>Самостійно опрацюйте питання:               <ol style="list-style-type: none"> <li>Характеристика способів розпушування тіста.</li> <li>Сутність біологічного способу розпушування тіста.</li> <li>Особливості хімічного способу розпушування тіста.</li> <li>Механічні способи розпушування тіста.</li> <li>Особливості попередньої підготовки різних видів сировини при виробництві дріжджового тіста.</li> <li>Технологія попередньої активізації дріжджів.</li> <li>Сутність фізико-хімічних процесів під час активізації дріжджів.</li> <li>Технологія виробництва дріжджового тіста опарним способом.</li> <li>Структурно-механічні процеси під час бродіння тіста опарним способом.</li> </ol> </li> </ol>	10	10
3	<p><b>Тема 3. Технологія приготування дріжджового безопарного тіста, формування виробів із дріжджового тіста.</b></p> <p><b>Завдання для самостійної роботи:</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>Опрацюйте конспект лекцій та рекомендовану літературу для обговорення теоретичних питань теми на семінарському занятті.</li> <li>Самостійно опрацюйте питання:               <ol style="list-style-type: none"> <li>Особливості безопарного способу виробництва дріжджового тіста.</li> </ol> </li> </ol>	8	10

	<p>2) Особливості виробництва дріжджового шарового тіста.</p> <p>3) Структурно-механічні процеси під час бродіння тіста безопарним способом.</p> <p>4) Особливості обробки тіста.</p> <p>5) Особливості формування виробів.</p> <p>6) Особливості підготовки виробів до випічки.</p>		
4	<p><b>Тема 4. Засоби та види оформлення і випікання виробів із дріжджового тіста.</b></p> <p>Завдання для самостійної роботи:</p> <p>1. Опрацюйте конспект лекцій та рекомендовану літературу для обговорення теоретичних питань теми на семінарському занятті.</p> <p>2. Самостійно опрацюйте питання:</p> <p>1) Умови випікання виробів.</p> <p>2) Процеси, які відбуваються під час випікання виробів з дріжджового тіста.</p> <p>3) Втрати маси виробів із тіста при випіканні (упікання).</p> <p>4) Засоби оформлення виробів із дріжджового тіста.</p> <p>5) Недоліки готових виробів з дріжджового тіста, причини їх виникнення.</p> <p>6) Вимоги до якості виробів.</p>	8	10
5	<p><b>Тема 5. Розробка асортименту і технології виробів із дріжджового тіста.</b></p> <p>Завдання для самостійної роботи:</p> <p>1. Опрацюйте конспект лекцій та рекомендовану літературу для обговорення теоретичних питань теми на семінарському занятті.</p> <p>2. Самостійно опрацюйте питання:</p> <p>1) Асортимент виробів з дріжджового тіста.</p> <p>2) Асортимент виробів з дріжджового шарового тіста.</p> <p>3) Дефекти (недоліки) дріжджового тіста, їх причини, та спосіб усунення.</p>	8	10
6	<p><b>Тема 6. Технологія приготування пісочного тіста та виробництво кондитерських борошняних виробів із нього (печиво, кошики, тарталетки, пиріг).</b></p> <p>Завдання для самостійної роботи:</p> <p>1. Опрацюйте конспект лекцій та рекомендовану літературу для обговорення теоретичних питань теми на семінарському занятті.</p> <p>2. Самостійно опрацюйте питання:</p> <p>1) Асортимент виробів пісочного тіста.</p> <p>2) Роль жиру, цукру та хімічних розпушувачів при виготовленні пісочного тіста.</p> <p>3) Технологія виробництва пісочного тіста.</p> <p>4) Процеси, що відбуваються при замішуванні пісочного тіста, при випіканні виробів із пісочного тіста.</p> <p>5) Температурний режим випікання виробів з пісочного тіста.</p> <p>6) Відмінності приготування напівфабрикату для торта «Володимирівського» від торта «Сирного».</p> <p>7) Дефекти та їх причини при виготовленні пісочного напівфабрикату.</p>	8	20

7	<p><b>Тема 7. Технологія приготування здобного прісного тіста та виробництво кондитерських борошняних виробів із нього (булочки, пироги з начинками).</b></p> <p>Завдання для самостійної роботи:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Опрацюйте конспект лекцій та рекомендовану літературу для обговорення теоретичних питань теми на семінарському занятті.</li> <li>2. Самостійно опрацюйте питання: <ol style="list-style-type: none"> <li>1) Відмінності здобного прісного тіста від пісочного.</li> <li>2) Технологія приготування прісного здобного тіста.</li> <li>3) Асортимент виробів із здобного прісного тіста.</li> <li>4) Процеси, які відбуваються при замішуванні та при випіканні здобного прісного тіста.</li> </ol> </li> </ol>	8	10
8	<p><b>Тема 8. Технологія приготування пряникового та кексового тіста та виробництво кондитерських борошняних виробів із нього).</b></p> <p>Завдання для самостійної роботи:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Опрацюйте конспект лекцій та рекомендовану літературу для обговорення теоретичних питань теми на семінарському занятті.</li> <li>2. Самостійно опрацюйте питання: <ol style="list-style-type: none"> <li>1) Характеристика пряникового тіста, його різновиди.</li> <li>2) Характеристика смакового „букету” пряникового тіста.</li> <li>3) Способи приготування пряникового тіста.</li> <li>4) Асортимент виробів з пряникового тіста.</li> <li>5) Відмінності медяника від пряника.</li> <li>6) Відмінності пряника «Тульського» від «В'яземського».</li> <li>7) Вимоги до якості виробів із пряникового тіста.</li> <li>8) Характеристика кексового тіста.</li> <li>9) Способи приготування масляного бісквіту.</li> <li>10) Відмінності віденської маси від масляного бісквіту.</li> <li>11) Асортимент виробів з масляного бісквіту.</li> </ol> </li> </ol>	8	10
9	<p><b>Тема 9. Технологія приготування заварного тіста та виробництво кондитерських виробів із нього (тістечка, еклери).</b></p> <p>Завдання для самостійної роботи:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Опрацюйте конспект лекцій та рекомендовану літературу для обговорення теоретичних питань теми на семінарському занятті.</li> <li>2. Самостійно опрацюйте питання: <ol style="list-style-type: none"> <li>1) Технологія приготування заварного тіста.</li> <li>2) Характеристика режиму випікання виробів із заварного тіста.</li> <li>3) Характеристика процесів при замішуванні та проварюванні заварного тіста.</li> <li>4) Процеси, які відбуваються при випіканні напівфабрикатів із заварного тіста.</li> </ol> </li> </ol>	8	10

	<p>5) Асортимент виробів із заварного тіста.</p> <p>6) Недоліки заварного напівфабрикату, які можуть виникнути при приготуванні заварного напівфабрикату.</p>		
<b>10</b>	<p><b>Тема 10. Технологія приготування листкового тіста та виробництво кондитерських виробів із нього (слойки).</b></p> <p>Завдання для самостійної роботи:</p> <p>1. Опрацюйте конспект лекцій та рекомендовану літературу для обговорення теоретичних питань теми на семінарському занятті.</p> <p>2. Самостійно опрацюйте питання:</p> <p>1) Причини розпушення листкового прісного тіста.</p> <p>2) Технологія приготування листкового прісного тіста.</p> <p>3) Роль кислоти та солі при приготуванні тіста.</p> <p>4) Недоліки листкового прісного тіста та виробів з нього, причини.</p> <p>5) Асортимент виробів з листкового прісного тіста.</p>	8	10
<b>11</b>	<p><b>Тема 11. Технологія приготування бісквітного тіста та виробництво кондитерських виробів із нього (торти, тістечка).</b></p> <p>Завдання для самостійної роботи:</p> <p>1. Опрацюйте конспект лекцій та рекомендовану літературу для обговорення теоретичних питань теми на семінарському занятті.</p> <p>2. Самостійно опрацюйте питання:</p> <p>1) Характеристика розпушувачів у бісквітному тісті.</p> <p>2) Відмінності між холодним способом приготування бісквіта та теплим (з підігріванням).</p> <p>3) Способи приготування бісквітного тіста.</p> <p>4) Роль картопляного крохмалю при приготуванні бісквіта.</p> <p>5) Види бісквітного тіста.</p> <p>6) Асортимент виробів з бісквітного тіста.</p> <p>7) Процеси, що відбуваються у бісквітному тісті при його випіканні.</p> <p>8) Режим випікання бісквітного тіста.</p> <p>9) Відмінності бісквіту «Буше» від основного бісквіту.</p>	8	10
<b>12</b>	<p><b>Тема 12. Технологія приготування легкого, мигдального тіста та виробництво кондитерських виробів із нього (десерт-меренга, меренговий торт, меренговий рулет з кремом, мигдальне печиво).</b></p> <p>Завдання для самостійної роботи:</p> <p>1. Опрацюйте конспект лекцій та рекомендовану літературу для обговорення теоретичних питань теми на семінарському занятті.</p> <p>2. Самостійно опрацюйте питання:</p> <p>1) Технологія приготування легкого тіста.</p> <p>2) Асортимент виробів із легкого тіста.</p> <p>3) Процеси, що відбуваються при випіканні легкого тіста.</p>	8	10



	<p>4) Відмінності мигдалевого тіста від легкого.</p> <p>5) Способи приготування мигдалевого тіста.</p> <p>6) Асортимент виробів з мигдалевого тіста 7) Недоліки, які виникають при приготуванні (випіканні) мигдалевого тіста.</p>		
<b>13</b>	<p><b>Тема 13. Технологія приготування вафельного, цукрового тіста та виробництво кондитерських виробів із нього.</b></p> <p>Завдання для самостійної роботи:</p> <p>1. Опрацюйте конспект лекцій та рекомендовану літературу для обговорення теоретичних питань теми на семінарському занятті.</p> <p>2. Самостійно опрацюйте питання:</p> <p>1) Відмінності тіста для вафель від тіста для млинчиків (налісників).</p> <p>2) Технологія випікання вафельних листів.</p> <p>3) Причини рихлення вафельного тіста.</p> <p>4) Значення процесу охолодження вафельних листів після випіканні.</p> <p>5) Недоліки виробництва вафельного тіста та їх причини.</p> <p>6) Характеристика борошна для цукрового напівфабрикату.</p> <p>7) Режим випікання напівфабрикатів цукрового тіста.</p> <p>8) Асортимент виробів цукрового тіста.</p> <p>9) Підготування листів для випікання цукрового тіста.</p> <p>10) Недоліки цукрового напівфабрикату.</p>	10	20
<b>14</b>	<p><b>Тема 14. Оздоблювальні напівфабрикати (помади, цукрова мастика, глазур, карамелі, кандір і грильяж, желе, креми, прикраси з крему і глазури, мармелад, прикраси з шоколаду).</b></p> <p>Завдання для самостійної роботи:</p> <p>1. Опрацюйте конспект лекцій та рекомендовану літературу для обговорення теоретичних питань теми на семінарському занятті.</p> <p>2. Самостійно опрацюйте питання:</p> <p>1) Класифікація оздоблювальних напівфабрикатів.</p> <p>2) Асортимент оздоблювальних напівфабрикатів.</p> <p>3) Технологія приготування оздоблювальних напівфабрикатів (помади, цукрова мастика, глазур, карамелі, кандір і грильяж, желе, креми, прикраси з крему і глазури, мармелад, прикраси з шоколаду).</p>	10	10
	<b>Всього</b>	<b>120</b>	<b>160</b>

## 7. ВИДИ ТА МЕТОДИ КОНТРОЛЮ

Робоча програма навчальної дисципліни передбачає наступні види та методи контролю:

<b>Види контролю</b>	<b>Складові оцінювання</b>
<b>поточний контроль</b> – опитування, тестування, контрольні роботи	<b>50%</b>
<b>підсумковий контроль</b> - екзамен	<b>50%</b>
<b>Методи діагностики знань (контролю)</b>	фронтальне опитування; наукова доповідь, реферати, усне повідомлення, індивідуальне опитування; робота у групах; практичні завдання, екзамен

### 8. ОЦІНЮВАННЯ ПОТОЧНОЇ, САМОСТІЙНОЇ ТА ІНДИВІДУАЛЬНОЇ РОБОТИ СТУДЕНТІВ З ПІДСУМКОВИМ КОНТРОЛЕМ У ФОРМІ ЕКЗАМЕНУ

<i>Денна форма навчання</i>			
<i>Поточний контроль</i>			
Види роботи	Планові терміни виконання	Форми контролю та звітності	Максимальний відсоток оцінювання
<b>Систематичність і активність роботи на семінарських (практичних) заняттях</b>			
1.1. Підготовка до практичних занять	Відповідно до робочої програми та розкладу занять	Перевірка обсягу та якості засвоєного матеріалу під час практичних занять	<b>25</b>
<b>Виконання завдань для самостійного опрацювання</b>			
1.2. Підготовка програмного матеріалу (тем, питань), що виносяться на самостійне вивчення	-//-	Розгляд відповідного матеріалу під час аудиторних занять або ІКР <sup>1</sup> , перевірка конспектів навчальних текстів тощо	<b>10</b>
<b>Виконання індивідуальних завдань (науково-дослідна робота студента)</b>			
1.3. Підготовка реферату (есе) за заданою тематикою	Відповідно до розкладу занять і графіку ІКР	Обговорення (захист) матеріалів реферату (есе)	<b>10</b>
1.4. Інші види індивідуальних завдань, в т.ч. підготовка наукових публікацій, участь у роботі круглих столів, конференцій тощо.	-//-	Обговорення результатів проведеної роботи під час аудиторних занять або ІКР, наукових конференцій та круглих столів.	<b>5</b>
<b>Разом балів за поточний контроль</b>			<b>50</b>
<b>Підсумковий контроль екзамен</b>			<b>50</b>
<b>Всього балів</b>			<b>100</b>

<sup>1</sup> Індивідуально-консультативна робота викладача зі студентами

<b>Заочна форма навчання</b>			
<b>Поточний контроль</b>			
<b>Види самостійної роботи</b>	<b>Планові терміни виконання</b>	<b>Форми контролю та звітності</b>	<b>Максимальний відсоток оцінювання</b>
<b>Систематичність і активність роботи під час аудиторних занять</b>			
1.1. Підготовка до аудиторних занять	Відповідно до розкладу	Перевірка обсягу та якості засвоєного матеріалу під час аудиторних занять	<b>15</b>
<b>За виконання контрольних робіт (завдань)</b>			
1.2. Підготовка контрольних робіт	-//-	Перевірка контрольних робіт (завдань)	<b>15</b>
<b>Виконання завдань для самостійного опрацювання</b>			
1.3. Підготовка програмного матеріалу (тем, питань), що виноситься на самостійне вивчення	-//-	Розгляд відповідного матеріалу під час аудиторних занять або ІКР <sup>2</sup> , перевірка конспектів навчальних текстів тощо	<b>10</b>
<b>Виконання індивідуальних завдань (науково-дослідна робота студента)</b>			
2.1. Підготовка реферату (есе) за заданою тематикою	Відповідно до графіку ІКР	Обговорення (захист) матеріалів реферату (есе) під час ІКР	<b>5</b>
2.3. Інші види індивідуальних завдань, в т.ч. підготовка наукових публікацій, участь у роботі круглих столів, конференцій тощо.	-//-	Обговорення результатів проведеної роботи під час ІКР, наукових конференцій та круглих столів.	<b>5</b>
<b>Разом балів за поточний контроль</b>			<b>50</b>
<b>Підсумковий контроль екзамен</b>			<b>50</b>
<b>Всього балів підсумкової оцінки</b>			<b>100</b>

### **9. КРИТЕРІЇ ПІДСУМКОВОЇ ОЦІНКИ ЗНАТЬ СТУДЕНТІВ (для заліку)**

Рівень знань оцінюється:

- «відмінно» / «зараховано» А - від 90 до 100 балів. Студент виявляє особливі творчі здібності, вміє самостійно знаходити та опрацьовувати необхідну інформацію, демонструє знання матеріалу, проводить узагальнення і висновки. Був присутній на лекціях та семінарських заняттях, під час яких давав вичерпні, обґрунтовані, теоретично і практично правильні відповіді, має конспект з виконаними завданнями до самостійної роботи, презентував реферат (есе) за заданою тематикою, проявляє активність і творчість у науково-дослідній

<sup>2</sup> Індивідуально-консультативна робота викладача зі студентами

роботі;

- «добре» / «зараховано» В - від 82 до 89 балів. Студент володіє знаннями матеріалу, але допускає незначні помилки у формуванні термінів, категорій, проте за допомогою викладача швидко орієнтується і знаходить правильні відповіді. Був присутній на лекціях та семінарських заняттях, має конспект з виконаними завданнями до самостійної роботи, презентував реферат (есе) за заданою тематикою, проявляє активність і творчість у науково-дослідній роботі;

- «добре» / «зараховано» С - від 74 до 81 балів. Студент відтворює значну частину теоретичного матеріалу, виявляє знання і розуміння основних положень, з допомогою викладача може аналізувати навчальний матеріал, але дає недостатньо обґрунтовані, невичерпні відповіді, допускає помилки. При цьому враховується наявність конспекту з виконаними завданнями до самостійної роботи, реферату та активність у науково-дослідній роботі;

- «задовільно» / «зараховано» D - від 64 до 73 балів. Студент був присутній не на всіх лекціях та семінарських заняттях, володіє навчальним матеріалом на середньому рівні, допускає помилки, серед яких є значна кількість суттєвих. При цьому враховується наявність конспекту з виконаними завданнями до самостійної роботи, рефератів (есе);

- «задовільно» / «зараховано» E - від 60 до 63 балів. Студент був присутній не на всіх лекціях та семінарських заняттях, володіє навчальним матеріалом на рівні, вищому за початковий, значну частину його відтворює на репродуктивному рівні, на всі запитання дає необґрунтовані, невичерпні відповіді, допускає помилки, має неповний конспект з завданнями до самостійної роботи.

- «незадовільно з можливістю повторного складання» / «не зараховано» FX – від 35 до 59 балів. Студент володіє матеріалом на рівні окремих фрагментів, що становлять незначну частину навчального матеріалу.

- «незадовільно з обов'язковим повторним вивченням дисципліни» / «не зараховано» F – від 0 до 34 балів. Студент не володіє навчальним матеріалом.

**Таблиця відповідності результатів контролю знань за різними шкалами**

100-бальною шкалою	Шкала за ECTS	За національною шкалою	
		екзамен	залік
90-100 (10-12)	A	Відмінно	зараховано
82-89 ( 8-9)	B	Добре	
74-81(6-7)	C		
64-73 (5)	D	Задовільно	не зараховано
60-63 (4)	E		
35-59 (3)	Fx	незадовільно	
1-34 (2)	F		

## 10. РЕКОМЕНДОВАНА ЛІТЕРАТУРА

1. Архіпов В. В., Іванникова Т. В., Архіпова А. В. Ресторанна справа: асортимент, технологія і управління продукцією в сучасному ресторані : навч. посіб. Київ : Центр учбової літератури, 2018. 357 с.

2. Басова О. О. Аналіз сучасного стану та перспектив розвитку кондитерської галузі України // Ефективна економіка. 2018. № 5(24). С.29.
2. А. І. Тичинська, М. А. Наумова. Дослідження ринку кондитерських виробів України // Економіка харчової промисловості. 2018. № 1. С. 47. 3..
3. Власенко В. В., Семко Т. В., Криворук В. М., Іваніщева О. А. Технологія продукції ресторанного господарства (лабораторний практикум) : підручник. Вінниця : Видавничо-редакційний відділ ВТЕІ КНТЕУ, 2018. 248 с.
4. Дорохіна М. О., Капліна Т. В. Технологія продукції харчування у таблицях і схемах : навч. посібник. К. : Кондор, 2016. 280 с.
5. Збірник рецептур кулінарної продукції і напоїв функціонального призначення / за заг. ред. М. І. Пересічного ; [А. А. Мазаракі, М. І. Пересічний, М. Ф. Кравченко, В. Н. Корзун, П. О. Карпенко, О. В. Цигульов, С. М. Пересічна, Д. В. Федорова, Т. О. Марцин, І. Ю. Антонюк, А. Б. Собко, К. В. Свідло, А. В. Антоненко та ін.]. К. : КНТЕУ, 2013. 772 с.
6. Збірник рецептур національних страв та кулінарних виробів, правових, нормативноправових та інших актів для закладів ресторанного господарства /авт.-розробник і уклад. О. В. Шалимінов. К. : Арії, 2018. 992 с
7. Збірник рецептур страв і кулінарних виробів (технологічних карт) з використанням біологічно активних добавок. К : Книга, 2014. 428с
8. Кондитерська промисловість: традиції та інновації. Вітчизняний та світовий досвід [Електронний ресурс] : наук.-допом. бібліогр. покажч. [упоряд. : О. В. Олабоді] ; Нац. ун-т харч. технол., Наук.-техн. б-ка. Київ, 2018. 158 с.
9. Кравець С. Г. Ключові компетентності у професійному становленні фахівців ресторанного сервісу : навч.-метод. комплекс. Київ : ЗАТ «НІЧЛАВА», 2013. 112 с.
10. Лисюк Г. М. та ін. Технологія борошняних кондитерських і хлібобулочних виробів: навч. посібник. Харків : ХДУХТ, 2015. 412 с.
11. Малювання, ліплення та сучасні способи оздоблення борошняних кондитерських виробів: підручник / О.В. Новікова та ін. Харків, 2014. 316 с.
12. Павлюк Р. Ю., Погарська В. В., Радченко Л. О. та ін. Новий напрямок глибокої переробки харчової сировини: монографія. Харків: Факт, 2017. 380 с.
13. Пластун А. М., Ткач В. В. Технологія приготування їжі : Практикум. К : Центр навчальної літератури, 2014. 212с.
14. Про якість та безпеку харчових продуктів і продовольчої сировини: Закон України №771\97- ВР від 21 грудня 2017 року N 2264-VIII. 4. Собко А. Інноваційні технології борошняних кондитерських виробів функціонального призначення для учнів : Ресторанний і готельний консалтинг. Інновації. 2019. Т. 2, № 1. С. 94 -108.
15. Прядко Т. П., Харітон Т. Я. Інноваційні технології у виробництві борошняних кондитерських виробів. Здобутки, проблеми та перспективи розвитку готельноресторанного та туристичного бізнесу: матеріали Всеукраїнської наук.-практ. конф., м. Київ, 29-30 жовт. 2012 р. Київ : НУХТ, 2012. С. 282-284.
16. Сімакова О. О. та ін. Технологія борошняних кондитерських виробів: навч. посіб. Донецьк : ДонНУЕТ, 2012. 304с.
17. Технологія виробництва ресторанної продукції : опорний конспект лекцій / авт.: М. І. Пересічний, С. М. Пересічна, І. Ю. Антонюк, М. Ф. Кравченко. К. : КНТЕУ, 2014. 371 с.
18. Технологія продукції ресторанного господарства : опорний конспект лекцій / авт.: І. Ю. Антонюк, А. О. Медведєва. К. : КНТЕУ, 2019. 178 с.
19. Технологія продукції ресторанного господарства. Лабораторний практикум / авт.: М. І. Пересічний, С. М. Пересічна, А. О. Медведєва, А. Б. Собко, Т. О. Марцин, Ю. І. Калашнік. К. : КНТЕУ, 2018. 216 с.
20. Технологія продукції ресторанного господарства : опорний конспект лекцій / авт.: І. Ю. Антонюк, А. О. Медведєва. К. : КНТЕУ, 2019. 178 с.

21. Технологія харчових продуктів функціонального призначення : опорний конспект лекцій / уклад. М.І. Пересічний, П.О. Карпенко, С.М. Пересічна, І.М. Грищенко. К. : КНТЕУ, 2019. 144 с.
22. Шумило Г. І. Технологія приготування їжі : навч. посібник. К. : Кондор, 2013. 504 с.