



**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>	<i>бакалавр / bachelor</i>
<b>Галузь знань</b>	<i>18 «Виробництво та технології»/ «Manufacturing and processing»</i>
<b>Спеціальність</b>	<i>181 «Харчові технології» / «Food Processing»</i>
<b>Спеціалізація</b>	<i>«Харчові технології» / «Food Processing»</i>
<b>Вид дисципліни</b>	<i>Обов'язкова</i>
<b>Форма навчання</b>	<i>Денна</i>
<b>Навчальний рік</b>	<i>2022/2023</i>
<b>Семестр</b>	<i>8</i>
<b>Кількість кредитів / годин</b>	<i>6/180</i>
<b>Мова викладання</b>	<i>Українська</i>
<b>Форма заключного контролю</b>	<i>Екзамен</i>

<b>Лектор курсу: (e-mail):</b>	<b>Струтинська Любов Тодорівна</b> , старший викладач кафедри харчових технологій, готельно-ресторанний і туристичний сервісу. <i>strutinska.l011182@gmail.com</i>
<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

	<p>формі діалогу, обміну думками та поглядами, конструктивна критика, дискусії.</p> <p>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.</p>
<b>Види занять:</b>	Лекції, практичні заняття, самостійна робота.
<b>Методи навчання:</b>	Під час навчання можуть бути запропоновані практичні вправи ситуаційні завдання, індивідуальні завдання, тести та інші інтерактивні методи навчання.
<b>Форми навчання:</b>	Очна серія лекцій, практичних занять (контактні години); дистанційна (онлайн-діяльність); змішана (контактні години + онлайн-діяльність) Студенти мають змогу отримувати індивідуальні консультації*.
<b>Матеріальне та технічне забезпечення дисципліни:</b>	<p>Проведення занять очно передбачає: обладнані аудиторії (столи, стільці, мобільні пристрої, мультимедійні засоби, наявність та доступність мережі Інтернет).</p> <p>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).</p>
<b>Доступ до дисципліни:</b>	<p>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).</p> <p>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.</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 обов'язкова

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* (здатність особи розв'язувати складні спеціалізовані задачі та практичні проблеми діяльності суб'єктів готельного і ресторанного бізнесу або у процесі навчання, що передбачає застосування певних теорій та методів відповідних наук, які формують концепції гостинності і характеризується комплексністю та невизначеністю умов.), а також *загальних та спеціальних* (здатність вчитися і оволодівати сучасними знаннями, навички використання інформаційних і комунікаційних технологій, здатність працювати в команді, здатність формувати та реалізовувати ефективні зовнішні та внутрішні комунікації на підприємствах сфери гостинності, навички взаємодії, здатність управляти підприємством, приймати рішення у господарській діяльності суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу) компетентності випускників.

<p>Які цілі вивчення дисципліни?</p>	<p>Завданням вивчення дисципліни є:</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; 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>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. 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</p>
	<p>борошняних кондитерських та хлібобулочних виробів; проводити технологічні розрахунки та розробляти технологічну документацію</p>
	<p>відповідно до затвердженого зразка; ефективно використовувати вміння і навички у процесі виробництва борошняних кондитерських та хлібобулочних виробів.</p>
<p>Досягнення яких програмних результатів забезпечує навчальна дисципліна?</p>	<p>ПР 01.Знати і розуміти основні концепції, теоретичні та практичні проблеми в галузі харчових технологій.  ПР 05. Знати наукові основи технологічних процесів харчових виробництв та закономірності фізико-хімічних, біохімічних і мікробіологічних перетворень основних компонентів продовольчої сировини під час технологічного перероблення.  ПР 07. Організувати, контролювати та управляти технологічними</p>

процесами переробки продовольчої сировини у харчові продукти, у тому числі із застосуванням технічних засобів автоматизації і систем керування.

ПР 08. Вміти розробляти або удосконалювати технології харчових продуктів підвищеної харчової цінності з врахуванням світових тенденцій розвитку галузі.

ПР 13. Обирати сучасне обладнання для технічного оснащення нових або реконструйованих підприємств (цехів), знати принципи його роботи та правила експлуатації, складати апаратурно-технологічні схеми виробництва харчових продуктів запроєктованого асортименту.

ПР 16. Дотримуватися правил техніки безпеки та проводити технічні та організаційні заходи щодо організації безпечних умов праці під час виробничої діяльності.

ПР 17. Організовувати процес утилізації відходів та забезпечувати екологічну чистоту виробництва.

ПР 24 Здійснювати технологічні, технічні, економічні розрахунки в рамках розроблення та виведення харчових продуктів на споживчий ринок, вести облік витрат матеріальних ресурсів.

#### ПЛАНУВАННЯ ДИСЦИПЛІНИ

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; дебати; питання-відповіді; групові виконання завдань; кейси; усне опитування; виконання практичного завдання; діалог, короткі усні / письмові відповіді на питання; тестування.	Питання для самоперевірки; обговорення (чат, форум); виконання інтерактивних практичних вправ; завдань для лабораторних занять; робота з кейсами; пошук відповідей на питання; індивідуальні та групові завдання (звіт, презентація, проєкт); автоматизоване тестування, усна відповідь, виконання практичного завдання, письмова робота.
<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,	Письмове завдання, письмові відповіді на питання з фото, або

<b>Підсумковий контроль – екзамен</b>	письмові відповіді на питання; тестування.	відео фіксацією; автоматизовані тести.
---------------------------------------	--	--

\*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 /Excellent</b>
75-89	<b>Добре /Good</b>
60-74	<b>Задовільно /Sufficient</b>
0-59	<b>Незадовільно / Failed</b>

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/ua/content/download/dostyp/zmini\\_ozinka\\_stud.pdf](http://chtei-knteu.cv.ua/ua/content/download/dostyp/zmini_ozinka_stud.pdf)

## ПОЛІТИКА АКАДЕМІЧНОЇ ДОБРОЧЕСНОСТІ

Студент повинен дотримуватися «Етичного кодексу здобувача вищої освіти ЧТЕІ ДТЕУ» ([http://chtei-knteu.cv.ua/ua/content/download/student/etich\\_kod.pdf](http://chtei-knteu.cv.ua/ua/content/download/student/etich_kod.pdf)) та «Академічної доброчесності ЧТЕІ ДТЕУ» ([http://chtei-knteu.cv.ua/ua/academ\\_dobroches/](http://chtei-knteu.cv.ua/ua/academ_dobroches/)): виявляти дисциплінованість, вихованість, доброзичливість, чесність, відповідальність. Конфліктні ситуації повинні відкрито обговорюватися в навчальних групах з викладачем, а при нерозв'язності конфлікту доводиться 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, використані 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

9. Хамельман Джеффри. Хліб. Технології і рецептури: 2-е вид., перероб. і допов. СПб. : Професія, 2019. 544 с.
10. 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.
11. 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	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 солодощів, європейських тортів та кондитерських виробів функціонального призначення.</p>	7	2	-	5	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>	13	4	4	5	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>	13	4	4	5	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>	15	2	8	5	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>	17	4	8	5	5-8	Тести, співбесіда, опитування

<p><b>Тема 6. Технологія виробництва тіста з використанням механічного способу розпушування</b></p> <p>Класифікація листового, заварного і бісквітного тіста та виробів із нього за сукупними ознаками, шляхи формування асортименту. Загальна принципова схема технологічного процесу виробництва листового, 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>	13	4	4	5	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>	13	4	4	5	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>	11	2	4	5	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>	11	2	4	5	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>	15	6	4	5	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, апаратурне оформлення процесів, управління технологічними процесами та якістю готової продукції</p>	19	6	8	5	5-8	Тести, співбесіда, опитування
<p><b>Тема 12. Технологія бездріжджового тіста та виробів з нього</b></p> <p>Класифікація бездріжджового тіста та виробів з нього за сукупними ознаками, шляхи формування асортименту, загальна принципова схема технологічного процесу виробництва бездріжджового тіста та виробів з нього, механізм утворення тіста, роль рецептурних компонентів у формуванні якості готових виробів. Фактори та сутність фізико-хімічних процесів, що обумовлюють формування їх якісних показників, обґрунтування умов, термінів зберігання та реалізації виробів із бездріжджового тіста, вимоги до якості, види браку, способи його усунення на різних етапах технологічного процесу.</p>	13	4	4	5	5-8	Тести, співбесіда, опитування
<p><b>Тема 13. 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. Апаратурне оформлення процесів виробництва тіста та випікання хліба на дріжджовій заквасці. Класифікація хліба на дріжджовій заквасці. Вимоги до якості хліба на дріжджовій заквасці.</p>	20	4	8	8	5-8	Тести, співбесіда, опитування
<b>Підсумковий модульний контроль</b>		-	<b>1</b>	-	<b>15-20</b>	Письмове завдання, тести
<b>Разом</b>	<b>180</b>	<b>48</b>	<b>64</b>	<b>68</b>	<b>60-100</b>	
<b>Підсумковий контроль – екзамен</b>						

