

ОСНОВИ ТЕХНОЛОГІЇ КОНДИТЕРСЬКОГО ВИРОБНИЦТВА

Циклова комісія, яка забезпечує викладання
маркетингу, торгівлі та харчових технологій

Відділення підприємництва та інформаційних технологій

Лектор	<u>Вдович Валентина Григорівна</u>
Семестр	<u>5(7)-й</u>
Освітньо-професійний ступінь	<u>Фаховий молодший бакалавр</u>
Кількість кредитів ЄКТС	<u>3</u>
Форма контролю	<u>Диференційований залік</u>
Аудиторні години	<u>52</u> год. (з них <u>26</u> год. лекцій, <u>26</u> год. семінарських/практичних)

Загальний опис дисципліни

Метою вивчення дисципліни є формування базових знань здобувачів освіти щодо вивчення класичних і сучасних технологій виготовлення кондитерських виробів, особливостей технологічних процесів виготовлення прикрас та оздоблення для різних видів, оволодіння навичками дослідницької роботи, формування творчого підходу при вирішенні технологічних питань в практичній діяльності.

Основними завданнями, що мають бути вирішені в процесі викладення дисципліни, є вивчення та осмислення майбутніми фахівцями теоретичних знань і практичних навичок з питань особливостей технологічних процесів виготовлення сучасних видів кондитерських виробів, сировини, яка використовується для їх приготування та різновидів тіста; класифікації, асортименту елементів прикрашання та оздоблення; формування, випікання, охолодження оздоблювальних напівфабрикатів для тістечок і тортів; класифікації, асортименту, основних способів оздоблювання, показників якості, зберігання, термінів реалізації; санітарно-гігієнічних вимог до виготовлення кондитерських виробів.

В ході вивчення дисципліни здобувачі освіти набувають таких фахових компетентностей як здатність до вирішення проблемних питань і прийняття управлінських рішень у професійній діяльності щодо технологічних процесів та закономірностей фізико-хімічних, біохімічних і мікробіологічних перетворень основних компонентів кондитерської сировини під час переробки; вміти розробляти або удосконалювати технології підвищеної харчової цінності кондитерської галузі; визначати відповідність показників якості сировини, напівфабрикатів і готових виробів нормативним вимогам за допомогою сучасних методів аналізу (або контролю); формувати творчий підхід при вирішенні питань в практичній діяльності.

Теми лекцій

- Тема 1. Вступна лекція. Загальна характеристика кондитерського виробництва
- Тема 2. Характеристика, властивості сировини та її підготовка до виготовлення напівфабрикатів для тортів і тістечок
- Тема 3. Напівфабрикати для тортів і тістечок
- Тема 4. Технології цукристих напівфабрикатів як основа кондитерського мистецтва
- Тема 5. Технології оздоблювальних напівфабрикатів для кондитерських виробів
- Тема 6. Оздоблення та декорування кондитерських виробів

Тема 7. Санітарно-гігієнічні вимоги до виготовлення кондитерських виробів

Теми занять (семінарських, практичних)

Тема 1. Сучасний стан і перспективи виробництва кондитерських виробів.

Тема 2. Вивчення сировини і кондитерського приладдя кондитерського виробництва

Тема 3. Вивчення напівфабрикатів для тортів і тістечок

Тема 4. Вивчення технології цукристих напівфабрикатів

Тема 5. Вивчення технології оздоблювальних напівфабрикатів для кондитерських виробів

Тема 6. Вивчення методів оздоблення та декорування кондитерських виробів

Тема 7. Вивчення основних санітарно-гігієнічних вимог до виготовлення кондитерських виробів