

## АНОТАЦІЯ

### «Технологія виробництва сучасних кондитерських виробів»

Галузь знань 18 «Виробництво та технології»

Спеціальність 181 «Харчові технології»

Статус: вибіркова (дисципліна вільного вибору здобувача освіти)

Курс III

Семестр V

Загальний обсяг дисципліни: 90 год, 3 кредитів ЕКТС

**Мета вивчення навчальної дисципліни:** вивчення класичних і сучасних технологій виготовлення кондитерських виробів, з особливостями технологічних процесів виготовлення прикрас та оздоблення для різних видів.

**Основні завдання навчальної дисципліни:** знати технологічний процес виготовлення сучасних видів кондитерських виробів, оздоблення та елементів їх прикрашання; сировину, яка використовується для приготування кондитерських виробів, класифікацію тіста; оздоблювальні напівфабрикати, їх класифікацію, асортимент; основи малювання, ліплення та створення сучасних кондитерських композицій; напівфабрикати для тістечок і тортів: формування, випікання, охолодження; тістечка та торти, їх класифікацію, асортимент, основні способи оздоблювання, показники якості, зберігання, терміни реалізації.

**Зміст навчальної дисципліни:**

Вступ. Основи малювання, ліплення та створення сучасних кондитерських композицій.

Оздоблювальні напівфабрикати в кондитерському виробництві. Фарші і начинки. Дріжджове тісто та вироби з нього

Листкове прісне та прісно-здобне тісто, вироби з нього

Н/ф для тортів і тістечок з використанням хімічних способів розпушування.

Н/ф для тортів і тістечок з використанням механічних способів розпушування.

Особливості виготовлення білково-повітряного, мигдального, вафельного, цукрового н/ф та виробів з них.

**У результаті засвоєння дисципліни у здобувачів освіти будуть сформовані наступні компетентності:**

<b>Загальні компетентності</b>	знання і розуміння предметної області та професійної діяльності; здатність вчитися і оволодівати сучасними знаннями; навички використання інформаційних та комунікаційних технологій; здатність оцінювати та забезпечувати якість виконуваних робіт.
<b>Спеціальні предметні компетентності</b>	здатність впроваджувати у виробництво технології сучасних кондитерських виробів на основі розуміння сутності перетворень основних компонентів сировини впродовж технологічного процесу; здатність забезпечувати якість і безпеку продукції на основі відповідних стандартів та у межах систем управління безпечністю харчових продуктів під час їх виробництва і реалізації;

	здатність розробляти нові та удосконалювати існуючі кондитерські рецептури з урахуванням нових складників;
<b>Результати навчання</b>	знати наукові основи технологічних процесів харчових виробництв та закономірності фізико-хімічних, біохімічних і мікробіологічних перетворень основних компонентів кондитерської сировини під час переробки; вміти розробляти або удосконалювати технології харчових продуктів підвищеної харчової цінності з урахуванням світових тенденцій розвитку кондитерської галузі; визначати відповідність показників якості сировини, напівфабрикатів і готових виробів нормативним вимогам за допомогою сучасних методів аналізу (або контролю);

**Форма підсумкового контролю - залік**

### III. Тематичний план дисципліни

№ п/ п	Назва теми	Всього	К-ть годин				
			Лекцій	Лабораторні заняття	Практичні заняття	Семінарські заняття	Самостійна робота
1.	Вступ. Основи малювання, ліплення та створення сучасних кондитерських композицій.	8	2		4		2
2.	Оздоблювальні напівфабрикати в кондитерському виробництві. Фарші і начинки.	10	4	4		2	4
3.	Дріжджове тісто та вироби з нього	18	2	12			4
4.	Листкове прісне та прісно-здобне тісто, вироби з нього	8	2	6			2
5.	Н/ф для тортів і тістечок з використанням хімічних способів розпушування.	22	4	12		2	4
6.	Н/ф для тортів і тістечок з використанням механічних способів розпушування.	18	4	12			2
7.	Особливості виготовлення білково-повітряного, мигдального, вафельного, цукрового н/ф та виробів з них.	22	4	12	2	2	2
	Разом	<b>90</b>	<b>14</b>	<b>52</b>	<b>4</b>		<b>10</b>