

МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ

Одеський національний технологічний університет

РОБОЧА ПРОГРАМА НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ

Технології десертів, кондитерських, кулінарних та хлібобулочних виробів

Обов'язкова навчальна дисципліна

Мова навчання - українська

Освітньо-професійна програма Готельно-ресторанна справа

Код та найменування спеціальності 241 Готельно-ресторанна справа

Шифр та найменування галузі знань 24 Сфера обслуговування

Ступінь вищої освіти бакалавр

Розглянуто, схвалено та затверджено
Методичною радою університету

РОЗРОБЛЕНО ТА ЗАБЕЗПЕЧУЄТЬСЯ: кафедрою готельно-ресторанного бізнесу Одеського національного технологічного університету

РОЗРОБНИКИ:

Коркач Г.В., доцент кафедри готельно-ресторанного бізнесу, д.т.н.

(вказати авторів, їхні посади, наукові ступені та вчені звання)

Розглянуто та схвалено на засіданні кафедри Готельно-ресторанного бізнесу
Протокол від «02» 08 2022 р. №1

Завідувач кафедри

/ПІДПИСАНО/
(підпис)

Тетяна ЛЕБЕДЕНКО
Ім'я, ПРІЗВИЩЕ

Розглянуто та схвалено методичною радою зі спеціальності 241 «Готельно-ресторанна справа» галузі знань 24 «Сфера обслуговування»
(код та найменування спеціальності)

Голова ради

/ПІДПИСАНО/
(підпис)

Вікторія ТКАЧ
Ім'я, ПРІЗВИЩЕ

Гарант освітньої програми

/ПІДПИСАНО/
(підпис)

Тетяна ЛЕБЕДЕНКО
Ім'я, ПРІЗВИЩЕ

Розглянуто та схвалено Методичною радою університету
Протокол від «30» 08 2022 р. №1

Секретар Методичної ради
університету

/ПІДПИСАНО/
(підпис)

Валерій МУРАХОВСЬКИЙ
Ім'я, ПРІЗВИЩЕ

ЗМІСТ

1.	Пояснювальна записка	4
1.1.	Мета та завдання навчальної дисципліни	4
1.2.	Компетентності, які може отримати здобувач вищої освіти	5
1.3.	Міждисциплінарні зв'язки	6
1.4.	Обсяг навчальної дисципліни в кредитах ЄКТС	6
2.	Зміст навчальної дисципліни:	7
2.1.	Програма змістовних модулів	7
2.2.	Перелік лабораторних робіт	7
2.3.	Перелік завдань до самостійної роботи	8
3.	Критерії оцінювання результатів навчання	9
4.	Інформаційні ресурси	10

1. Пояснювальна записка

1.1. Мета та завдання навчальної дисципліни

Метою дисципліни «*Технології десертів, кондитерських, кулінарних та хлібобулочних виробів*» є поглиблення теоретичних знань, оволодіння сучасним методичним інструментарієм та практичними навичками по технології приготування страв із різних видів сировини для закладів ресторанного господарства, формування у здобувачів вищої освіти загальних і фахових компетентностей для успішного здійснення виробничо-технологічної діяльності у сфері ресторанного бізнесу. Формування у студентів знань щодо технології виробництва кулінарної та кондитерської продукції, десертів, хлібобулочних виробів, особливостей технологічних процесів виробництва страв і кулінарних виробів, ефективного використання сировини, забезпечення якості готової продукції.

Завданням вивчення дисципліни є теоретична та практична підготовка фахівців з питань опанування властивостей основних складових сировини, сутності фізико-хімічних та реологічних процесів, що відбуваються в сировині під час технологічного процесу виробництва напівфабрикатів і готової кулінарної та борошняної кондитерської продукції, десертів в умовах закладів ресторанного господарства для одержання високоякісної продукції ресторанного господарства. У результаті вивчення курсу «Технології десертів, кондитерських, кулінарних та хлібобулочних виробів» студенти повинні **знати**:

- основи технології виробництва десертів, кондитерських, кулінарних та хлібобулочних виробів;
- вимоги до якості сировини та напівфабрикатів і фактори, що впливають на властивості готової продукції;
- хімічний склад продуктів і зміни, що відбуваються зі складовими компонентами під час кулінарної обробки;
- способи та прийоми кулінарної обробки сировини, виробництва напівфабрикатів, готової продукції в закладах ресторанного господарства;
- вимоги до якості, правила оформлення та відпускання, умови, терміни зберігання та реалізації десертів, кулінарної, кондитерської та хлібобулочної продукції;

вміти:

- вибирати та обґрунтовувати технологічні параметри, що забезпечують максимальне збереження харчової цінності, зниження відходів і втрат при виробництві продукції ресторанного господарства;
- оцінювати якість сировини та десертів, готової кулінарної, кондитерської продукції та хлібобулочних виробів на всіх стадіях технологічного процесу;
- користуватися Збірником рецептур страв та кулінарний виробів для закладів ресторанного господарства, нормативною та технологічною документацією;
- аналізувати причини виникнення дефектів і браку та розробляти заходи щодо їх попередження;

- готувати широкий асортимент десертів, кондитерських, хлібобулочних і кулінарних виробів заданої якості з дотриманням умов технологічного процесу та урахуванням норм закладки, сумісності та взаємозамінності сировини, вимог нормативної документації;
- здійснювати ефективний контроль якості десертів, борошняних кондитерських, хлібобулочних і кулінарних виробів;
- розробляти пропозиції та заходи з удосконалення рецептур і технологій десертів, кулінарних, хлібних, кондитерських виробів з урахуванням змін попиту різних груп споживачів.

1.2. Компетентності, які може отримати здобувач вищої освіти

У результаті вивчення навчальної дисципліни «Технології десертів, кондитерських, кулінарних та хлібобулочних виробів» здобувач вищої освіти отримує наступні програмні компетентності та програмні результати навчання, які визначені в [Стандарті вищої освіти зі спеціальності 241 «Готельно-ресторанна справа»](#) та [освітньо-професійній програмі «Готельно-ресторанна справа» підготовки бакалаврів](#).

Інтегральна компетентність

Здатність розв'язувати складні спеціалізовані задачі та практичні проблеми діяльності суб'єктів готельного і ресторанного бізнесу, що передбачає застосування теорій та методів системи наук, які формують концепції гостинності і характеризується комплексністю та невизначеністю умов

Загальні компетентності:

ЗК 01. Здатність зберігати та примножувати моральні, культурні, наукові цінності і досягнення суспільства на основі розуміння історії та закономірностей розвитку предметної області, її місця у загальній системі знань про природу і суспільство та у розвитку суспільства, техніки і технологій, вести здоровий спосіб життя.

ЗК 03. Здатність вчитися і оволодівати сучасними знаннями.

ЗК 07. Цінування та повага до різноманітності та мультикультурності.

ЗК 09. Здатність до абстрактного мислення, аналізу та синтезу.

Спеціальні (фахові, предметні) компетентності:

СК 02. Здатність організовувати сервісно-виробничий процес з урахуванням вимог і потреб споживачів та забезпечувати його ефективність.

СК 07. Здатність розробляти нові послуги (продукцію) з використанням інноваційних технологій виробництва та обслуговування споживачів.

СК 08. Здатність розробляти, просувати, реалізовувати та організовувати споживання готельних та ресторанних послуг для різних сегментів споживачів.

СК 11. Здатність виявляти, визначати й оцінювати ознаки, властивості і показники якості продукції та послуг, що впливають на рівень забезпечення

вимог споживачів у сфері гостинності.

СК 14*. Здатність розробляти пропозиції та заходи з удосконалення рецептур та технологій страв, кулінарних, хлібних, кондитерських виробів та напоїв з урахуванням змін попиту різних груп споживачів та прийнятої здоров'язберігаючої концепції світового розвитку традицій виготовлення та споживання популярної аутентичної, національної, крафтової продукції.

Програмні результати навчання:

ПРН 10. Розробляти нові послуги (продукцію), використовуючи сучасні технології виробництва та обслуговування споживачів.

ПРН 12. Здійснювати ефективний контроль якості продуктів та послуг закладів готельного і ресторанного господарства.

ПРН 23*. Розробляти пропозиції та заходи з удосконалення рецептур і технологій страв, кулінарних, хлібних, кондитерських виробів та напоїв з урахуванням змін попиту різних груп споживачів та прийнятої здоров'язберігаючої концепції світового розвитку, традицій виготовлення та споживання популярної аутентичної, національної, крафтової продукції.

1.3. Міждисциплінарні зв'язки

Попередні – Технологія продукції ресторанного господарства.

Послідовні: Устаткування закладів готельно-ресторанного господарства, Управління якістю продукції і послуг в готельно-ресторанному господарстві.

1.4. Обсяг навчальної дисципліни в кредитах ЄКТС

Навчальна дисципліна викладається на 3 курсі у п'ятому семестрі для денної та заочної форми навчання

Кількість кредитів ECTS- 4, годин – 120

Аудиторні заняття, годин:	всього	лекції	лабораторні
денна	48	16	32
заочна	16	6	10
Самостійна робота, годин	Денна -72		Заочна - 104

2. Зміст дисципліни

2.1. Програма змістовних модулів

Змістовний модуль 1:

Технологія десертів, борошняних кондитерських, кулінарних та хлібобулочних виробів

№ теми	Зміст теми	Денна	Заочна
1.	Тема 3.1. Технологія десертів (солодких страв). Харчова цінність солодких страв. Класифікація солодких страв.	4	1
2.	Тема 3.2. Технологія борошняних кондитерських та хлібобулочних виробів. Класифікація. Вимоги до сировини	2	1
3.	Тема 3.3. Технологія приготування різних видів тіста (дріжджового, заварного, бісквітного, листкового, пісочного, бісквітного, пряничного, кексового, вафельного)	4	1

4.	Тема 3.4. Випікання тістових заготовок. Процеси, які протікають при випіканні. Режими випічки борошняних кондитерських та хлібобулочних виробів	2	1
5.	Тема 3.5. Технологія приготування кулінарних (борошняних) виробів. Приготування фаршу (начинок)	2	1
6.	Тема 3.6. Оздоблювальні напівфабрикати	2	1
	Всього	16	6

2.2. Теми лабораторних занять

№ з/п	Назва теми	Денна	Заочна
1	Лабораторна робота 1. Технологія приготування холодних солодких страв.	4	1
2	Лабораторна робота 2. Технологія приготування гарячих солодких страв.	4	1
3	Лабораторна робота 3. Визначення хлібопекарських властивостей пшеничного борошна	4	-
4	Лабораторна робота 4. Технологія приготування борошняних страв та виробів із дріжджового тіста	4	2
5	Лабораторна робота 5. Технологія приготування заварного, бісквітного, білково-збивного тіста, напівфабрикатів та виробів із них	4	2
6	Лабораторна робота 6. Технологія приготування листкового та пісочного тіста, напівфабрикатів та виробів із них	4	-
7	Лабораторна робота 7. Технологія приготування пряничного та кексового тіста, напівфабрикатів та виробів із них	4	2
8	Лабораторна робота 8. Технологія приготування оздоблювальних напівфабрикатів	4	2
	Всього	32	10

2.3. Перелік завдань до самостійної роботи

№ теми	Назва теми	денна	заочна	Завдання до самостійної роботи
1	2	3	4	5
1	Технологія десертів (солодких страв)	20	25	Опрацювати матеріал і підготувати завдання: 1.Розробити калькуляційну картку холодних та гарячих солодких страв за варіантами (МУ до лабораторних робіт); 2.Оцінити якість одержаних страв та виявити дефекти
2	Технологія борошняних кондитерських та хлібобулочних виробів	30	40	Опрацювати матеріал і підготувати завдання: 1. Розробити калькуляційну картку страв за варіантами (МУ до лабораторних робіт) 2. Оцінити якість одержаних страв та виявити дефекти
3	Технологія кулінарних (борошняних) виробів	10	15	Опрацювати матеріал і підготувати завдання: 1. Розробити калькуляційну картку страв за варіантами (МУ до лабораторних робіт) 2. Оцінити якість одержаних страв та виявити дефекти
4	Технологія оздоблювальних напівфабрикатів	12	24	Опрацювати матеріал і підготувати завдання: 1.Розробити калькуляційну картку оздоблювальних напівфабрикатів за варіантами (МУ до лабораторних робіт) 2.Оцінити якість одержаних оздоблювальних напівфабрикатів та виявити дефекти
	Всього	72	104	

3. Критерії оцінювання результатів навчання

Види контролю: поточний, підсумковий – екзамен
диф. залік/екзамен

Нарахування балів за виконання змістових модулів

Вид роботи, що підлягає контролю	Оцінні бали		Форма навчання					
			денн а			заочн а		
	min	max	К-ть робіт	Сумарні бали		К-ть робіт	Сумарні бали	
				min	max		min	max
1	2	3	4	5	6	7	8	9
Змістовий модуль 1. Технологія десертів, кулінарних, борошняних кондитерських та хлібобулочних виробів								
Робота на лекціях	0,5	1,0	8	4	8	2	1	2
Робота на лабораторних роботах	4	5	8	32	40	3	12	15
Самостійна робота	-/3	-/5	–	–	–	4	12	20
Проміжна сума	–	–	–	36	48	-	25	37
Модульний контроль у поточному семестрі	20	30	1	20	30	1	20	30
Виконання індивідуальних завдань	4	15	1	4	15	1	15	31
*Рейтинг за творчі здобутки студентів	0	7/2		–	7	–	–	2
Оцінка за змістовий модуль 3	–	–	–	60	100	–	60	100

Критерії оцінювання до модульних контрольних робіт та екзамену
Модульні контрольні роботи складаються з відповіді на 2 теоретичних питання та творчого завдання

Загальні критерії оцінювання

Таблиця 1

№ з\п	Вид роботи	Максимальний бал	Пояснення до нарахування балів
1	Відповіді на теоретичні питання (2 питання)	20	За надану повну обґрунтовану відповідь на два питання (максимальний бал – 10 балів за кожну відповідь)
2	Розв'язання тестів	10	За кожний правильно розв'язаний тест нараховується 1 бал.
Разом		30	

Таблиця 2

Критерії оцінювання відповідей на теоретичні питання

Розподіл балів за відповіді на теоретичні питання	Критерії оцінювання відповідей
10-8	за умови, якщо студент показав глибокі знання, чітко, грамотно, логічно і послідовно його викладає; вільно оперує термінологією, знайомий із законодавчими та нормативними документами, вміє аналізувати ситуацію та має альтернативні погляди на викладений матеріал
7-5	за умови, якщо студент має тверді знання, грамотно і по суті викладає відповіді на поставленні питання, не допускає грубих помилок при відповіді на них, але не повністю розкриває зміст
4-3	за умови, якщо студент знає теоретичний матеріал на рівні репродуктивного відтворення, але не надає належної оцінки процесів та явищ, не чітко формулює категорії та допускає незначні помилки при відповідях
2-0	за умови, якщо студент при відповіді допускає суттєві помилки, матеріал викладає не послідовно, з припущенням неточностей у формулюваннях та відсутності термінології

4. Інформаційні ресурси Базові (основні)

1. Слащева А.В. Технологія продукції ресторанного господарства [Електронний ресурс]: навч. посіб. / А.В. Слащева; Донец. етн. ун-т економіки і торгівлі ім. М. Туган-Барановського – Кривий Ріг, 2020. – Електрон. текст. дані: 300 с. <https://elc.library.ontu.edu.ua/library-w/DocumentDescription?docid=OdONAHNT.1713641>

2. Технологія продукції ресторанного господарства [Текст]: навч.-наоч. посіб. / В.Ф. Доценко, В.І. Кочерга, В.О. Губеня та ін.; Нац. ун-т харч. технологій. – Київ: Кондор, 2019. – 292 с. <https://elc.library.ontu.edu.ua/library-w/DocumentDescription?docid=OdONAHNT.1360909>

3. Збірник рецептур борошняних кондитерських і здобних булочних виробів [Текст]: навч.-практ. посіб. / уклад. О. В. Павлов. – 2-е вид., допов. – Київ: ПрофКнига, 2019. – 340 с. <https://elc.library.ontu.edu.ua/library-w/DocumentDescription?docid=OdONAHNT.1334869>

6. Технологія продукції ресторанного господарства [Текст] : підручник/ А. Д. Салавеліс, С. Л. Колесніченко, Ю. О. Козонова, С. О. Поплавська. - Одеса : Освіта України, 2017. - 312 с <https://elc.library.ontu.edu.ua/library-w/DocumentDescription?docid=OdONAHNT-cnv.BibRecord.161863>

7. Павлюченко О.С. Організація виробництва в закладах ресторанного господарства [Текст] : навч. посіб. / О.С. Павлюченко, А.В. Гавриш, Л.О. Шаран; Нац. ун-т харч. технологій. – Київ: НУХТ, 2017. – 227 с. <https://elc.library.ontu.edu.ua/library-w/DocumentDescription?docid=OdONAHNT-cnv.BibRecord.164436>

8. Новікова, О.В. Організація, технічне оснащення малих підприємств з виготовлення хлібобулочних і борошняних кондитерських виробів [Текст]:

підручник /О.В. Новікова, В.О. Алексенко. – Харків: Світ Книг, 2018. – 196с.
<https://elc.library.ontu.edu.ua/library-w/DocumentDescription?docid=OdONAHТ-cnv.BibRecord.164571>

9.Карпенко Р.В. Облік, калькуляція і звітність у закладах ресторанного господарства [Текст] : навч. посіб. / Р.В. Карпенко, В.М. Кузнецов, Н.Г. Салогуб. – Харків: Світ Кн., 2017. – 288 с.
<https://elc.library.ontu.edu.ua/library-w/DocumentDescription?docid=OdONAHТ-cnv.BibRecord.161490>

Додаткові:

1. Ресторанна справа: асортимент, технологія і управління якістю продукції в сучасному ресторані: навчальний посібник / В.В. Архіпов. 3-тє вид. Київ : Центр учбової літератури, 2019. – 382 с.

2. Віват Г. І. Традиції українського харчування [Текст]/ Г.І. Віват. – Одеса: ВМВ, 2016. – 288 с.

3. Збірник рецептур національних страв та кулінарних виробів, правових, нормативно-правових та інших актів для закладів ресторанного господарства. – 2-ге вид., випр.. та доповн. /О.В.Шалимінов. – К.: Арій, 2013. – 1008 с.

4. Збірник рецептур національних страв та кулінарних виробів для підприємств громадського харчування всіх форм власності [Текст]/М-во зовніш. зв'язків і торгівлі України. – 2-ге вид., допов. – Харків: Фактор, 2006. – 784 с.

5.Салавеліс А.Д., Тележенко Л.М., Колесніченко С.Л. Технологія продукції ресторанного господарства: навч. посіб./ А.Д. Салавеліс, Л.М. Тележенко, С.Л. Колесніченко. Вид. 2-ге допов. – Одеса: Освіта України, 2015. – 366 с.

6. Zhang L., Boom R., Chen X.D. Recent developments in functional bakery products and the impact of baking on active ingredients // Conference: IDS 2018 – 21 st International Drying Symposium, Spain. – p.667-674.

7. Babanazarova S., Kanarskaya Z.A. Modern technologies of speciakized bakery products / S. Babanazarova, Z.A. Kanarskaya, Gematdinova V.M., Yamashev T.A., Kanarskij A.V.// Conference materials, 2019.

8. Action framework for developing and implementing public food procurement and service policies for a healthy diet. – World Healtg Organization, 2021. – 74 p.

9. Influencing food environments for healthy diets. Food and agriculture organization of the united nations, Rome, 2016. – 154 p.

10. The BC Cook Articulation Committee. (2015). Modern Pastry and Plated Dessert Techniques. Victoria, B.C.: BCcampus. Retrieved from <https://opentextbc.ca/modernpastryandplateddesserts/>.