

МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ
ТАВРІЙСЬКИЙ ДЕРЖАВНИЙ АГРОТЕХНОЛОГІЧНИЙ УНІВЕРСИТЕТ
ІМЕНІ ДМИТРА МОТОРНОГО

Факультет агротехнологій та екології
Кафедра харчових технологій та готельно-ресторанної справи

СИЛАБУС
з навчальної дисципліни
«КОНДИТЕРСЬКЕ ТА ПЕКАРСЬКЕ МИСТЕЦТВО»
(<http://op.tsatu.edu.ua/course/view.php?id=2191>)

Викладач (і)	к.т.н., доц. Григоренко Олена Віталіївна http://www.tsatu.edu.ua/tpzpsg/people/hryhorenko-olena-vitalijivna/
Кількість кредитів	5
Загальна кількість годин	150

Загальний опис навчальної дисципліни

Анотація курсу. Дисципліна «Кондитерське та пекарське мистецтво» включена до блоку вибіркових дисциплін і спрямована на формування у здобувачів умінь виготовлення кондитерської та пекарської продукції, а також оцінки її якості.

Метою дисципліни «Кондитерське та пекарське мистецтво» є опанування здобувачами теоретичних знань та практичних навичок виготовлення кондитерських та хлібобулочних виробів, формування вмій, спрямованих на удосконалення існуючих та розробку нових, більш ефективних технологій їх виготовлення.

Завданням вивчення цієї дисципліни є забезпечення підготовки спеціалістів високої кваліфікації, які зможуть працювати на підприємствах ресторанного господарства, що спеціалізуються на приготуванні кондитерської та пекарської продукції.

У результаті вивчення навчальної дисципліни «Кондитерське та пекарське мистецтво» студенти повинні

знати:

- характеристики сировини та порядок підготовки її до виробництва;
- асортимент, рецептури і технологію виготовлення простих тортів, тістечок та інших поштучних кондитерських і хлібобулочних виробів масового попиту, включаючи заміс тіста і виготовлення кремів, начинок, вимоги до їх якості;
- способи і прийоми оформлення виробів, техніку нанесення трафаретного малюнка за еталоном однією фарбою та з нескладним поєднанням фарб;
- способи оздоблення виробів помадкою, марципанами, зацукрованими фруктами, шоколадом, кремом;
- режим і тривалість випікання (смаження) виробів;
- правила експлуатації відповідних видів технологічного обладнання, виробничого інвентарю, інструменту, ваговимірних приладів, посуду, їх призначення та використання в технологічному процесі;

вміти:

- готувати прості торти, тістечка та інші поштучні кондитерські і хлібобулочні вироби з нанесенням трафаретного малюнка за еталоном однією фарбою або з нескладним поєднанням фарб із різного виду сировини: борошняного тіста, сирної маси або морозива;
- готувати різні види тіста, креми, начинки, фарші;
- заготовляти, відважувати, відмірювати сировину за заданою рецептурою;
- замішувати, вимішувати, збивати тісто, проминати, розкачувати до визначеної товщини, підсипати борошном;
- готувати напівфабрикати;
- штампувати, формувати та відсаджувати вироби на листи;
- оздоблювати вироби помадкою, марципаном, зацукрованими фруктами, шоколадом, кремом;
- визначати готовність тістових заготовок до випікання, садити їх у піч або у варильні (пекарські) шафи, випікати (смажити) вироби, стежити за процесом випікання, закінченням випікання(варіння) виробів, виймати їх, охолоджувати;
- користуватися нормативно-технологічною документацією (Збірник рецептур, калькуляційна картка, технологічна картка тощо).

Орієнтовний перелік тем лекцій

1. *Організація роботи і технічне оснащення кондитерського цеху.*
2. *Напівфабрикати для борошняних кондитерських виробів.*
- 3-4. *Приготування оздоблювальних напівфабрикатів.*
5. *Бездріжджове тісто і вироби з нього.*
6. *Дріжджове тісто і вироби з нього.*
- 7-8. *Напівфабрикати для оздоблення тістечок і тортів.*
9. *Технологія приготування десертів та тістечок.*
10. *Технологія приготування тортів масового попиту.*
11. *Приготування складних тортів різних видів.*

Орієнтовний перелік тем лабораторних занять

1. Технологія приготування виробів з млинчиків. Приготування налисників.
2. Приготування вафель та вафельних трубочок з начинкою.
3. Виготовлення пряників. Малювання айсингом. Пряничний дім.
4. Технологія приготування рулету бісквітно-фруктового.
5. Способи формування і технологія приготування булочок. Вироби, смажені у фритюрі.
6. Приготування здоби звичайної і караваю. Піроги напіввідкриті з сиром.
7. Приготування білково-повітряного напівфабрикату.
8. Приготування кошика з білковим кремом з желе та фруктами.
9. Приготування напівфабрикатів для оздоблення. Виготовлення оздоблень із мастики.
10. Торт «Наполеон» з шарового напівфабрикату.
11. Технологія приготування торта бісквітно-пісочно-фруктового з желе.

Політика курсу

- ✓ Відвідування занять є обов'язковим компонентом оцінювання. За пропуски занять без поважної причини здобувач вищої освіти буде неатестований з даної дисципліни. Усі пропущені заняття мають бути відпрацьовані під час консультацій або на Освітньому порталі університета.
- ✓ Через об'єктивні причини (наприклад, карантин, хвороба, участь у конференції, науковому проекті, міжнародному стажуванні) навчання може відбуватись в on-line формі на Освітньому порталі ТДАТУ з використанням системи Moodle або за посередництва інших інформаційно-комунікаційних платформ чи технологій за погодженням із викладачем курсу.
- ✓ Списування під час виконання контрольних заходів, диференційованого заліку та екзамену заборонені, зокрема із використанням мобільних гаджетів, комунікаційних засобів тощо.
- ✓ Презентації та виступи мають бути авторськими (оригінальними).
- ✓ Здобувач вищої освіти повинен дотримуватися академічної етики: виявляти дисциплінованість, вихованість, доброзичливість, чесність, відповідальність, дбайливо ставитись до обладнання та книжкового фонду ТДАТУ, виконувати графік освітнього процесу.

Рекомендована література

1. Сучасні технології кондитерського виробництва: підручник. / [Гайдук О. В., Герлянд Т. М., Дрозіч І. А., Кулалаєва Н. В., Романова Г. М.]. – К.: ІПТО НАПН України, 2020. – 440 с.
2. Новікова О.В. Малювання та ліплення для кондитерів: Підручник / О.В. Новікова, М.В. Політика. – Х.: Світ Книг, 2018. – 206 с.
3. Ростовський В.С. Технологія виробництва борошняних кондитерських виробів: Навчальний посібник / В.С. Ростовський, О.М. Кукуєва. – К.: Кондор-Видавництво, 2018. – 497 с.
4. Технологія продукції ресторанного господарства [Текст]: навч.-наочний посібник / В. Ф. Доценко [та ін.]; Національний університет харчових технологій. - К. : Кондор, 2019. - 292 с.