ХАРКІВСЬКИЙ ТОРГОВЕЛЬНО-ЕКОНОМІЧНИЙ ФАХОВИЙ КОЛЕДЖ ДЕРЖАВНОГО ТОРГОВЕЛЬНО-ЕКОНОМІЧНОГО УНІВЕРСИТЕТУ	**КОНДИТЕРСЬКЕ ТА ПЕКАРСЬКЕ МИСТЕЦТВО** **Confectionery and baking art**	
	Ступінь освіти, для якого пропонується	Бакалавр
	З якого курсу бажано опановувати	2
	Обсяг дисципліни (годин / ECTS)	150/5
	Тижневе навантаження	4 години
	Мова викладання	Українська
	Статус дисципліни	Вибіркова

Інформація про викладача

Прізвище, ім'я та по батькові	Аштаєв Олександр Сергійович
Кваліфікаційна категорія, педагогічне звання	Спеціаліст I категорії
Науковий ступінь, вчене звання	-
Циклова комісія	Харчових технологій та готельно-ресторанної справи
Профіль викладача	Google Scholar / ORCID / ResearchGate
Контактна інформація	o.ashtaiev@knute.edu.ua

Анотація

Кондитерські та булочні вироби стали традиційними на святкових столах. Вони мають високу калорійність, привабливий вигляд, добрі смакові якості, тому користуються великим попитом у населення.

Дисципліна «Кондитерське та пекарське мистецтво» спрямована на вивчення технології булочних та кондитерських виробів, сучасних тенденцій в їх оформленні та приготуванні; використання знань щодо технологічних властивостей сировини; дотримання технологічного процесу виробництва; вміння підбирати і використовувати сучасні добавки: збагачувачі, поліпшувачі, барвники та ін.; дослідження шляхів підвищення харчової і біологічної цінності кондитерських виробів з борошна; навички у виготовленні випічних виробів.

Мета дисципліни

Формування у студентів знань та практичних навичок виробництва кондитерських та хлібобулочних виробів, формування вмінь діагностувати технології кондитерської продукції як цілісних технологічних систем, спрямованих на удосконалення існуючих та розробку нових, більш ефективних технологічних процесів.

У результаті вивчення дисципліни студент буде

знати:

– механічні, фізико-хімічні та біологічні процеси, які відбуваються у кондитерській – сировині під час механічної та теплової обробки;

– ефективні способи управління технологічними процесами з метою отримання – готової продукції високої якості з найменшими витратами сировини та продуктів;

– вимоги до якості кондитерської та пекарської продукції, динаміку їх змін в технологічному процесі.

вміти:

– організовувати роботу відповідно до вимог охорони праці, техніки безпеки та протипожежної безпеки;

– проводити пошук та обробку науково-технічної інформації з різних джерел та застосовувати її для вирішення конкретних технічних і технологічних завдань;

– розробляти або удосконалювати технології підвищеної харчової цінності з врахуванням світових тенденцій розвитку галузі.

Передумови вивчення дисципліни

Знання основ виробництва харчової продукції, загальної та харчової хімії, мікробіології, основ кулінарії, процесів та апаратів харчових виробництв, технології харчових виробництв.

Програма дисципліни

Тема 1. Загальна характеристика кондитерських виробів, принципи їх виробництва

Предмет дисципліни «Кондитерське і пекарське мистецтво». Значення борошняних кондитерських виробів у харчуванні. Взаємозв'язок дисциплін та інтеграція знань. Харчування та життєдіяльність людини. Поняття про технологічний процес виготовлення борошняних кондитерських і булочних виробів, їх класифікація. Технологічні принципи створення та виробництва кондитерської та пекарської продукції. Шляхи та перспективи підвищення конкурентоспроможності борошняних кондитерських виробів. Сировина. Характеристика, властивості, роль у формуванні якості. Поняття про якість харчових продуктів, сировини, що використовується для приготування борошняних кондитерських виробів. Фактори, що впливають на якість. Органолептичне визначення якості харчових продуктів. Напівфабрикати для хлібобулочних і кондитерських виробів.

Тема 2. Наукові основи тістоутворення

Класифікація тіста, їх коротка характеристика. Процеси, що відбуваються під час утворення

тіста. Замішування та утворення тіста. Вплив основних технологічних параметрів замішування на процес тістоутворення. Структура тіста. Роль складових частин пшеничного борошна в утворенні тіста. Вплив компонентів рецептури на процес тістоутворення. Вплив вологості борошна та якості клейковини на вихід і якість готових виробів. Способи розпушування тіста: механічний, хімічний, біологічний.

Тема 3. Технологія виробів із дріжджового тіста

Характеристика способів приготування дріжджового тіста. Процеси, що відбуваються під час дозрівання дріжджового тіста. Молочнокисле бродіння. Колоїдні та фізико-хімічні процеси під час дозрівання тіста. Механічна і теплова обробка тіста. Мікробіологічні, біохімічні і фізико-хімічні процеси під час випікання тістових заготовок. Види виробів із дріжджового тіста. Асортимент булочок. Технологія дріжджового листкового тіста. Пироги з дріжджового тіста. Борошняні та кулінарні дріжджові вироби. Технологічні прийоми їх виготовлення. Особливості технології виготовлення піци. Фарші та начинки для виготовлення виробів із дріжджового тіста.

Тема 4. Технологія випічних та оздоблювальних напівфабрикатів, їх використання

Технологія бісквітних напівфабрикатів та виробів з них. Класифікація пісочного тіста та технологія їх виробництва. Особливості приготування пісочно-відсадного та пісочно-виємного печива. Класифікація листкового тіста та технологія їх виробництва. Загальна принципова схема технологічного процесу виробництва пряничного тіста та виробів з нього. Загальна принципова схема технологічного процесу виробництва заварного тіста та виробів з нього. Класифікація та асортимент оздоблювальних напівфабрикатів. Технологічний процес виготовлення масляних кремів. Сирцевий та заварний білковий крем. Крем-суфле. Технологія вершкових та сметанних кремів. Технологічні процеси виробництва малювальних мас: білкових, масляних, фруктових шоколадних, в глазурі.

Тема 5. Технології виготовлення тортів, тістечок, рулетів, печива

Особливості, форма, розміри тортів. Технологія приготування бісквітних тортів: з масляним кремом, суфле, білковим кремом, бісквітно-фруктові торти. Технологія приготування пісочних тортів, особливості приготування, відмінність від бісквітних тортів. Технологія приготування листкових тортів. Технологія приготування тортів з масляним кремом, фруктовим тощо. Асортимент і класифікація тістечок, їх характеристика. Розміри, маса, форма тістечок.

Особливості та політики дисципліни

Навчання організовано на Порталі навчальних ресурсів Коледжу. Обов’язковим є дотримання вимог та умов праці в освітньому середовищі, норм навчальної дисципліни та правил етичної поведінки. Зворотній зв’язок між здобувачем освіти та викладачем відбувається засобами інтерактивного дистанційного курсу. Можливим є отримання індивідуальних консультацій викладача.

Передбачається обов’язкове дотримання здобувачами освіти академічної доброчесності, а саме: 1) самостійне виконання всіх видів робіт, завдань, форм контролю, передбачених програмою дисципліни; 2) посилання на джерела інформації у разі використання ідей, розробок, тверджень, відомостей; 3) дотримання норм законодавства про авторське право і суміжні права; 4) надання достовірної інформації про результати власної навчальної (наукової, творчої) діяльності, використані методики досліджень і джерела інформації.

Форми та методи оцінювання

Оцінювання результатів навчання студентів здійснюється за 100-бальною шкалою відповідно до діючого Положення про оцінювання результатів навчання здобувачів освіти.

Форма контролю: залік, що полягає в оцінюванні набутих здобувачем освіти результатів навчання за освітнім компонентом на підставі результатів поточної успішності протягом семестру та виконаних ним навчальних завдань (як аудиторних, так і під час самостійної роботи), визначених програмою.

Види завдань: 1) опрацювання лекційного матеріалу; 2) практичні завдання; 3) поточне тестування.

Мінімальна загальна кількість балів для отримання позитивної оцінки з дисципліни – 60.

Рекомендовані джерела інформації

1. Сучасні технології кондитерського виробництва : підручник / Гайдук О. В. та ін. Київ : ІПТО НАПН України, 2020. 440 с.

2. Зайцева Г. Т., Горпинко Т. М. Технологія виготовлення борошняних кондитерських виробів : підручник. Київ : Вікторія, 2002. 400 с.

3. Павлов О. В. Збірник рецептур борошняних кондитерських і здобних булочних виробів : навчально-практичний посібник. 2-ге видання, доповнене. Київ : ПрофКнига, 2019. 340 с.