

ОПИС ВИБІРКОВОГО ОСВІТНЬОГО КОМПОНЕНТА

Назва освітнього компонента	Технології виробництва кондитерських виробів
Факультет	Природничо-математичної та технологічної освіти
Кафедра	Професійної освіти та технологій за профілями
ПІБ НПП або ПП, науковий ступінь, вчене звання (за наявності)	Гвоздецька Юлія Василівна, кандидат педагогічних наук
Рівень (рівні) вищої освіти	бакалавр
Загальний обсяг освітнього компонента	4 кредитів ЄКТС / 120 годин
Семестр (семестри) вивчення	III курс 5 семестр
Форма підсумкового контролю	залік
Мова викладання	українська
Форми здобуття освіти та розподіл годин	Денна: лекції – 20 годин; практичні/семінарські/лабораторні – 20 годин; самостійна робота –80 годин. Заочна: 8/8/104.
Коротка анотація та мета	Дисципліна присвячена теоретичним і практичним основам формування рецептур, підготовки сировини, способам приготування різних видів тіста та кондитерських мас, формування, випікання, оздоблення, стабілізація, пакування та зберігання готової продукції. Мета дисципліни — формування професійних компетентностей щодо розроблення та реалізації технологій кондитерських виробів із заданими структурно-механічними, органолептичними та споживними властивостями, забезпечення їх якості та безпечності.
Компетентності та/або результати навчання, що формуються або поглиблюються	здатність характеризувати технологічні властивості основної та допоміжної сировини; здатність обґрунтовувати вибір сировини для виробництва кондитерських виробів; уміння складати та коригувати рецептури кондитерських виробів; здатність розуміти фізико-хімічні та

	колоїдні процеси, що відбуваються під час виробництва; уміння обирати способи приготування різних видів тіста та кондитерських мас; здатність визначати раціональні режими замішування, формування, випікання, охолодження та оздоблення; уміння застосовувати сучасне технологічне обладнання; здатність контролювати технологічні параметри на окремих етапах виробництва; уміння оцінювати органолептичні та фізико-хімічні показники якості готових виробів; здатність визначати причини виникнення технологічних дефектів та обґрунтовувати способи їх усунення; здатність розробляти інноваційні види кондитерських виробів; уміння адаптувати рецептури відповідно до сучасних тенденцій здорового та спеціального харчування; здатність забезпечувати якість, харчову безпечність і стабільність готової продукції.
Пререквізити / рекомендований рівень підготовки	органічна хімія; біохімія; мікробіологія; товаровознавства харчових продуктів; технологічне обладнання підприємств харчування; основи безпечності харчових продуктів.
Мінімальна та максимальна чисельність групи	5 осіб/10 осіб