



СИЛАБУС НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ

ТЕХНОЛОГІЯ КОНДИТЕРСЬКОГО ВИРОБНИЦТВА З КР

Ступінь вищої освіти: бакалавр

Спеціальність: 181 Харчові технології

Освітньо-професійна програма: Технології
хліба, кондитерських,
макаронних
виробів та харчоконцентратів

Викладач: Іоргачова Катерина Георгіївна, завідувачка кафедри Технології хліба, кондитерських, макаронних виробів і харчоконцентратів, доктор технічних наук, професор;
Макарова Ольга Василівна, доцент кафедри Технології хліба, кондитерських, макаронних виробів і харчоконцентратів, кандидат технічних наук, доцент;
Котузаки Олена Миколаївна, доцент кафедри Технології хліба, кондитерських, макаронних виробів і харчоконцентратів, кандидат технічних наук, доцент

Кафедра: Технології хліба, кондитерських, макаронних виробів і харчоконцентратів, т. 712-40-73

Профайл викладача **Контакт:** e-mail: iorgachova@gmail.com, 048-7124073

Профайл викладача **Контакт:** e-mail: olga-odes@ukr.net, 048-7124144

Профайл викладача **Контакт:** e-mail: elena1kotuzaki@gmail.com, 048-7124144

1. Загальна інформація

Тип дисципліни - обов'язкова

Мова викладання - українська

Навчальна дисципліна викладається на третьому та четвертому курсах у шостому та сьомому семестрах/ або другому та третьому семестрах для здобувачів зі скороченим терміном навчання для денної та заочної форм навчання.

Кількість кредитів – 8/5,5 годин – 240/165

Аудиторні заняття, годин:	всього	лекції	лабораторні
денна	72/72	32/32	40/40
заочна	22/30	10/14	12/16
Самостійна робота, годин	Денна - 168/ 93		Заочна - 218/135

Розклад занять

2. Анотація навчальної дисципліни

Сучасний кондитерський ринок України є одним з найбільших секторів харчової промисловості, який характеризується стабільністю та стрімким зростанням, а також показує низький рівень вразливості до негативних спадів в економіці країни та світу в цілому. Сьогодні український кондитерський ринок майже нічим не відрізняється від європейського, оскільки вітчизняні виробники пропонують різноманітний асортимент кондитерської продукції своїм споживачам.

Кондитерським виробам відводиться важлива роль у забезпеченні потреб населення у продуктах харчування. Сучасне виробництво даної продукції характеризується високим рівнем автоматизації та механізації технологічних процесів, впровадженням нових технологій і розширенням асортименту кондитерських виробів. Це обумовлює необхідність підготовки перспективних моделей особистості спеціалістів, які втілюють в собі синтез знань і

практикоорієнтованих компетенцій, що дозволить їм у майбутньому, на своєму робочому місці, поєднати творчість і високоінтенсивну продуктивну працю.

Під час вивчення дисципліни «Технологія кондитерських виробів з КР» студенти набувають знання з сучасних технологій виробництва різноманітного асортименту кондитерських виробів – способів обробки сировини та напівфабрикатів, змін основних складових частин сировини у ході технологічного процесу та їхній вплив на якість готової продукції. Студенти здобувають необхідні знання щодо технологічних заходів і засобів для підвищення якості готових виробів, шляхів інтенсифікації процесів виробництва, вивчають сучасні вимоги до підготовки сировини до виробництва, умов її зберігання та готових виробів.

3. Мета навчальної дисципліни

Оволодіння студентами теоретичними знаннями і набуття практичних навичок, які пов'язані з технологіями одержання кондитерських виробів та їх зберігання, елементами проектування та наукових досліджень в галузі кондитерського виробництва; принципами удосконалення технологій, ресурсо- та енергозбереження.

В результаті вивчення дисципліни студенти повинні

знати:

- сучасний стан та перспективи розвитку кондитерської промисловості в Україні, вимоги до сировини, напівфабрикатів і готової продукції, методи контролю їх якості та безпеки;
- поняття, визначення, основні терміни технологій кондитерського виробництва;
- сутність фізико-хімічних, біохімічних, мікробіологічних, тепломасообмінних та інших процесів, закономірності їх перебігу в технологіях кондитерського виробництва;
- сучасні технології виготовлення кондитерських виробів, вплив технологічних факторів на показники та кількість співвідношення напівфабрикатів у продукції;
- принципові та апаратурно-технологічні схеми виробництва різних видів продукції кондитерської промисловості;
- методи та засоби керування технологією виробництва кондитерських виробів;
- шляхи підвищення якості продукції, інтенсифікації виробничих процесів.

вміти:

- характеризувати функціонально-технологічні властивості сировини, технологічні процеси в технології галузі, їх вплив на якість продукції;
- науково обґрунтовувати перебіг основних процесів у технології галузі;
- творчо аналізувати переваги і недоліки існуючих і тих, що створюються, процесів і схем, вибирати оптимальні технології кондитерських виробів;
- здійснювати технологічні розрахунки в кондитерському виробництві;
- використовувати комп'ютерні технології для розглядання і корегування рецептур і технологічних процесів;
- здійснювати контроль якості сировини, напівфабрикатів, параметрів технологічного процесу, якості готової продукції;
- користуватися нормативними документами;
- застосовувати ці знання при проходженні виробничих та переддипломних практик;
- використовувати одержані знання при виконанні курсової роботи та курсового, дипломного проекту.

4. Програмні компетентності та результати навчання за дисципліною

5. Зміст навчальної дисципліни

6. Система оцінювання та інформаційні

ресурси Види контролю: поточний, підсумковий.

Нарахування балів

Інформаційні ресурси

7. Політика навчальної дисципліни

Політика всіх навчальних дисциплін в ОНТУ є уніфікованою та визначена з

урахуванням законодавства України, вимог [ISO 9001:2015](#), «[Кодекс академічної доброчесності Одеського національного технологічного університету](#)» та «[Положення про організацію освітнього процесу](#)».

Викладач /ПІДПИСАНО/ Катерина ІОРГАЧОВА
підпис

Викладач /ПІДПИСАНО/ Ольга МАКАРОВА
підпис

Викладач /ПІДПИСАНО/ Олена КОТУЗАКИ

Завідувачка кафедри /ПІДПИСАНО/ Катерина ІОРГАЧОВА
підпис