



Міністерство освіти і науки України  
Національний педагогічний університет імені М.П. Драгоманова  
Інженерно-педагогічний факультет

**СИЛАБУС НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ**  
**«Технологія хлібобулочних і борошняних**  
**кондитерських виробів»**

**Зубар Надія Миколаївна**  
кандидат технічних наук, доцент  
професор кафедри промислової  
інженерії та сервісу  
[zubarnadia@gmail.com](mailto:zubarnadia@gmail.com)

<b>I. Основна мета дисципліни</b>	Формування системи знань, практичних умінь і навичок з наукових основ виробництва і реалізації хлібобулочних, борошняних кондитерських виробів та вмінням діагностувати якість технологічних процесів та виробленої продукції.
<b>II. Місце навчальної дисципліни в програмі підготовки фахівців</b>	Спеціальність <b>015 Професійна освіта</b> Дисципліна вільного вибору студентів
<b>III. Результати навчання</b>	<p><b>Знати:</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>✓ властивості харчових продуктів та їх зміни під час технологічного процесу; вимоги до якості сировини, напівфабрикатів, готової продукції; технологію приготування та дизайн хлібобулочної та кондитерської продукції.</li><li>✓ сучасні тенденції та інновації у технології хлібобулочної та кондитерської продукції, презентації кондитерської продукції з використанням нових видів професійного устаткування.</li></ul> <p><b>Вміти:</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>✓ оцінювати технологічні властивості сировини та виготовляти хлібобулочну та кондитерську продукцію високої якості та широкого асортименту, дотримуючись санітарно-гігієнічних вимог та техніки безпеки; управляти технологічними параметрами технологічної обробки харчових продуктів та здійснювати контроль за проведенням технологічних процесів; формувати асортимент хлібобулочної та борошняної кондитерської продукції і проводити бракераж її якості.</li><li>✓ виготовляти нову хлібобулочну та кондитерську продукцію за сучасними технологіями та її презентувати.</li></ul>
<b>IV. Короткий зміст дисципліни</b>	<p><i>Модуль 1. Технологія продукції біохімічного способу розпушування</i></p> <p>Тема 1.1. Загальна характеристика борошняної продукції, її сировини та наукові основи тістоутворення</p> <p>Тема 1.2. Технологія дріжджового тіста та виробів з нього</p> <p>Тема 1.3. Технологія хліба та хлібобулочних виробів</p> <p>Тема 1.4. Технологія пісочного, пряничного тіста та виробів з них</p> <p><i>Модуль 2. Технологія кондитерських виробів із тіста механічного розпушування</i></p> <p>Тема 2.1. Технологія листкового, заварного тіста та виробів з них</p> <p>Тема 2.2. Технологія бісквітного, білково-збивного, інших видів тіста та виробів із них</p> <p>Тема 2.3. Технологія виробництва тортів та тістечок</p>
<b>V. Назва кафедри та викладацький склад, який буде забезпечувати викладання дисципліни</b>	Кафедра промислової інженерії та сервісу Інженерно-педагогічного факультету НПУ імені М.П. Драгоманова Зубар Надія Миколаївна, кандидат технічних наук, професор кафедри промислової інженерії та сервісу
<b>VI. Обсяги навчального навантаження та терміни викладання дисципліни</b>	На вивчення дисципліни відводиться 90 годин (3 кредити ЄКТС), з яких лекційних – 14 год., лабораторних – 31 год., самостійної роботи – 45 год. Дисципліна викладається після вивчення дисципліни «Технологія продукції ресторанного господарства» або паралельно у 6 або 7 семестрі.

**VII. Основні інформаційні джерела для вивчення дисципліни**

1. Конспект лекцій з дисципліни «Технологія хлібобулочних та борошняних кондитерських виробів» для студентів спеціальності 015 Професійна освіта [Електронний ресурс на платформі Classroom], Укладач: Зубар Н.М., к.т.н., проф.: НПУ ім. М.П. Драгоманова, 2021.
2. Технологія хлібобулочних та борошняних кондитерських виробів: програма навчальної дисципліни спеціальності 015 Професійна освіта галузі знань 01 Освіта/Педагогіка // Н.М. Зубар Н.М.. – К.: Видавництво НПУ ім. М. П. Драгоманова, 2021. – 18 с.
3. Асортимент і якість кондитерських виробів: навч. посібник /В. Лебединець, И. Сирохман. – Київ, Видавництво «Центр навчальної літератури, 2019. – 639 с.
4. Новикова О.В. Технологія виробництва хлібобулочних і борошняних кондитерських виробів: підручник. –К.: Видавництво «Світ книг», 2019. – 774 с.
5. Технологія борошняних кондитерських і хлібобулочних виробів: навч. посіб. / О. Самохвалова, С. Кучер, Г. Лисюк. – Київ: Видавництво «Університетська освіта», 2019. – 464 с.
6. Технологія виробництва борошняних кондитерських виробів. Абетка кондитерського мистецтва: навч. посіб. / В. Ростовський. – Київ: Видавництво «Кондор», 2018. – 497 с.

**VIII. Система оцінювання**

Поточний контроль: оцінювання на лабораторних заняттях, виконання індивідуальних ситуаційних завдань.  
Підсумковий контроль: залік.

За шкалою університету	Визначення	Критерії оцінювання
35-30	<i>Відмінно</i>	ставиться за повне та міцне знання матеріалу в заданому обсязі. Під час усної відповіді мова студента має бути логічно виваженою, правильною. До того ж студент повинен виявляти творчу самостійність, вільне володіння науковим апаратом, знання спеціальної літератури, власні переконання та уміння їх захищати, високу комунікативну культуру, уміння робити практичні висновки, творчо та креативно мислити.
30-20	<i>Добре</i>	ставиться за міцні знання навчального матеріалу але дещо в обмеженому і звуженому прояві тих якостей, які служать критерієм відмінної відмітки, немає тієї свободи викладу матеріалу, як у першому випадку, допускаються незначні помилки (не більше 1-2). При побудові відповіді студент повинен проявляти творчу самостійність, використовувати науковий апарат, знати спеціальну літературу тощо.
20-10	<i>Задовільно</i>	ставиться за знання матеріалу, за виконання поставленого завдання. У цьому випадку студент може й не виявляти самостійності суджень. Відчувається, що він дещо просто “вивчив”. Однак загалом студент знає матеріал, хоча й з помітними помилками, вадами засвоєння, але такими, що не перешкоджатимуть його майбутній практичній діяльності. Студент повинен мати певне уявлення про практичне застосування знань, може знайти нові приклади або умови їх застосування на практиці. Знає спеціальну літературу, але, можливо, не всю і не може дати достатньої критичної оцінки. Володіє необхідними уміннями. Можливі недоліки в аспекті комунікативної культури.
10-1	<i>Незадовільно</i>	ставиться за незнання матеріалу, велику кількість помилок у мовленні. Відповідь невірна. Уміннями і навичками студент володіє. Інформаційних джерел зовсім не знає.

**Шкала оцінювання: національна та ECTS**

Сума балів за всі види навчальної діяльності	Оцінка ECTS	Оцінка за національною шкалою	
		для екзамену, курсового проекту (роботи), практики	для заліку
90-100	<b>A</b>	відмінно	зараховано
80-89	<b>B</b>	добре	
70-79	<b>C</b>		

65-69	<b>D</b>	задовільно	
60-64	<b>E</b>		
35-59	<b>FX</b>	незадовільно з можливістю повторного складання	не зараховано з можливістю повторного складання
0-34	<b>F</b>	незадовільно з обов'язковим повторним вивченням дисципліни	не зараховано з обов'язковим повторним вивченням дисципліни