

**МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ
ДЕРЖАВНИЙ ТОРГОВЕЛЬНО-ЕКОНОМІЧНИЙ УНІВЕРСИТЕТ
ВІННИЦЬКИЙ ТОРГОВЕЛЬНО-ЕКОНОМІЧНИЙ ІНСТИТУТ
Кафедра туризму та готельно-ресторанної справи**

СИЛАБУС

**КОНДИТЕРСЬКЕ ТА ПЕКАРСЬКЕ МИСТЕЦТВО /
CONFECTIONERY AND BAKING ART**

Інформація про викладача	
Викладач	Пахомська Олена
Науковий ступінь	-
Вчене звання	-
Посада	старший викладач кафедри туризму та готельно-ресторанної справи
Адреса кафедри	м. Вінниця, вул. Соборна, 87, каб. 37
Контактний телефон	068 031 24 32
E-mail:	o.pakhomska@vtei.edu.ua
Електронна сторінка курсу в системі дистанційного навчання	https://m.vtei.edu.ua/enrol/index.php?id=213
Інформація про освітній компонент	
Статус компоненту	Вибірковий
Освітній ступінь	Бакалавр
Навчальний рік	2026/2027
Анотація курсу	Сучасна кондитерська і пекарська продукція представлена великою групою виробів, різноманітною за своїм асортиментом. Визначальним чинником її конкурентоспроможності є висококваліфікований кадровий потенціал. Вивчення освітнього компонента «Кондитерське та пекарське мистецтво» обумовлює розуміння та надає навички вирішення важливої проблеми задоволення зростаючих потреб населення в якісних кондитерських та хлібобулочних výroбах. Метою освітнього компонента є опанування здобувачами теоретичних 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 процесі вивчення освітнього компонента передбачається цілеспрямоване формування у здобувачів умінь виготовлення кондитерської і пекарської продукції та оцінки її якості. Прослухавши курс з освітнього компонента, здобувачі повинні 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.
Мова викладання	Українська

Результати навчання	1. знати і розуміти основні концепції, теоретичні та практичні проблеми в галузі кондитерського виробництва; 2. знати наукові основи технологічних процесів кондитерського виробництва та закономірності фізико-хімічних, біохімічних і мікробіологічних перетворень основних компонентів продовольчої сировини під час технологічного перероблення; 3. вміти розробляти або удосконалювати технології кондитерських виробів підвищеної харчової цінності з врахуванням світових тенденцій розвитку галузі; 4. впроваджувати у виробництво технології кондитерських виробів на основі розуміння сутності перетворень основних компонентів продовольчої сировини впродовж технологічного процесу; 5. підвищувати ефективність виробництва шляхом впровадження ресурсоощадних та конкурентоспроможних технологій, аналізувати стан і динаміку попиту на кондитерську продукцію.
---------------------	--

Тематичний план та оцінювання результатів навчання

Назва теми	Кількість годин				Форми контролю	Бальна оцінка
	Усього годин / кредитів	з них				
		лекції	практичні/ лабораторні заняття	самостійна робота студентів		
1	2	3	4	5	6	7
Тема 1. Загальна характеристика кондитерських виробів, принципи їх виробництва.	7	2	-	5	В, ВПЗ, УД, КТ	-
Тема 2. Сировина. Характеристика, властивості, роль у формуванні якості.	9	2	2	5	В, ВПЗ, УД, КТ	5
Тема 3. Наукові основи тістоутворення.	9	2	2	5	В, ВПЗ, УД, КТ	5
Тема 4. Технологія виробів із дріжджового тіста.	18	4	4	10	В, ВПЗ, УД, КТ	10
Тема 5. Технологія випічних напівфабрикатів, їх використання.	18	4	4	10	В, ВПЗ, УД, КТ	10
Тема 6. Технології оздоблювальних напівфабрикатів, їх використання.	18	4	4	10	В, ВПЗ, УД, КТ	10
Тема 7. Технології виготовлення тортів, тістечок, рулетів, печива.	20	4	6	10	В, ВПЗ, УД, КТ	15
Тема 8. Технологія кондитерських і хлібобулочних виробів спеціального призначення.	18	4	4	10	В, ВПЗ, УД, КТ	10
Тема 9. Національні борошняні кондитерські вироби.	18	4	4	10	В, ВПЗ, УД, КТ	10
Тема 10. Особливості	18	4	4	10	В, ВПЗ, УД, КТ	10

розрахунку рецептур, контроль та управління якістю кондитерських виробів.						
Індивідуальне завдання	27			27	ІЗ	15
Разом	180/6	34	34	112		100
Підсумковий контроль - екзамен						
Поточний контроль / критерії оцінювання	Перелік умовних позначень форм контролю та оцінка їх у балах: В – відповідь на питання – 1 бал. ВПЗ – виконання практичних завдань – 2 бали. УД – участь у дискусії – 1 бал. КТ – комп’ютерне тестування – 1 бал. ІЗ – індивідуальне завдання – 15 балів (курси на платформі Prometheus або на інших сервісах, участь у семінарах, тренінгах, майстер-класах – 5 балів; участь у наукових заходах – 10 балів). Загальна сума за поточну навчальну роботу (аудиторну та самостійну) за семестр – 100 балів. Критерії оцінювання розроблені відповідно до положення Про організацію освітнього процесу здобувачів вищої освіти http://www.vtei.com.ua/doc/2024/dok/8.pdf.					
Основні літературні та інформаційні джерела	1. Власенко В. В., Семко Т. В., Криворук В. М., Іваніщева О. А. <i>Технологія продукції ресторанного господарства (лабораторний практикум) : підручник. Вінниця : ВРР ВТЕІ КНТЕУ, 2018. 248 с.</i> 2. Дорохович А.М., Технологія та лабораторний практикум кондитерських виробів і харчових концентратів: навч. посібник. Київ «Інкос», 2018. 632 с. 3. Дорохіна М. О., Капліна Т. В. Технологія продукції харчування у таблицях і схемах : навч. посібник. Київ : Кондор, 2019. 280 с. 4. Пересічний М.І., Карпенко П.О., Пересічна С.М., Грищенко І.М. Технологія харчових продуктів функціонального призначення : опорний конспект лекцій. Київ : КНТЕУ, 2019. 144 с. 5. Семко Т.В., Іваніщева О.А. Технологічні аспекти розширення асортименту турецьких солодошів шляхом використання регіональної сировини. <i>Науковий вісник Полтавського університету економіки і торгівлі</i>. 2022. № 1. С. 95-100. 6. Сучасні технології кондитерського виробництва: підручник. / Гайдук О. В., Герлянд Т. М., Дрозіч І. А., Кулалаєва Н. В., Романова Г. М. Житомир: «Полісся», 2020. 514 с.					
Політика освітнього компонента						
Організація навчання	Організація навчання відбувається відповідно до Положення про організацію освітнього процесу здобувачів вищої освіти http://www.vtei.com.ua/doc/2024/dok/8.pdf. Відвідування навчальних занять з курсу «Кондитерське та пекарське мистецтво» є обов’язковим, згідно розкладу. Конспектування лекційного матеріалу у вигляді коротких тезисів вітається, але не є обов’язковим. Підготовка до лабораторного заняття передбачає опрацювання переліку питань, що виносяться на обговорення, та створення конспекту, проходження комп’ютерного тестування в системі MOODLE, виконання визначених завдань. Виконання індивідуального завдання передбачає проходження курсів					

	на платформі Prometheus або на інших сервісах, участь у семінарах, тренінгах, майстер-класах, наукових заходах. Виконані завдання оцінюються у межах визначених критеріїв.
Інтеграція ІІІ в освітній процес	Інтеграція ІІІ в освітній процес здійснюється відповідно до Політики застосування штучного інтелекту (ІІІ) http://www.vtei.com.ua/doc/dtu/pol/96.pdf. Згідно п. 3.1, Інститут заохочує відповідальне використання ІІІ для покращення та оптимізації процесу навчання. Здобувачі можуть використовувати інструменти ІІІ для таких завдань, як планування та генерація ідей, допомога в дослідженнях, покращення власного тексту, за умови, що фінальний продукт є результатом їхньої власної інтелектуальної праці. При підготовці наукових статей, тез, доповідей слід дотримуватися вимог до декларування та цитування, визначених п. 3.3.
Відпрацювання пропусків занять	Пропущені навчальні заняття мають бути відпрацьовані. Відпрацювання пропущеного лекційного заняття передбачає підготовку конспекту з відповідної теми. Пропущені лабораторні заняття відпрацьовуються шляхом проходження комп'ютерного тестування в системі MOODLE, виконання передбачених завдань, короткого усного опитування з відповідної теми. Відпрацювати пропущені заняття можна щопонеділка та щочетверга, з 14⁰⁰ до 15⁰⁰ (каб. 37, к. 1).
Допуск до підсумкового контролю	Підсумковий контроль – екзамен. До екзамену допускаються всі здобувачі, які набрали за результатами поточної роботи протягом семестру 60 балів. Результат підсумкового контролю (екзамен) з освітнього компонента для здобувачів очної форми навчання визначається як середньоарифметична сума балів поточної роботи та екзамену. Кращим здобувачам, які повністю виконали програму з освітнього компонента, виявили активність в науково-дослідній роботі за відповідною тематикою, стали призерами студентських олімпіад, виступали на конференціях та за результатами поточної роботи набрали 90 і більше балів, науково-педагогічний працівник має право виставити результат екзамену без опитування (при усному екзамені) чи виконання екзаменаційного завдання (при письмовому екзамені).
Академічна доброчесність	При вивченні освітнього компонента, в т. ч. підготовці наукових робіт (наукових статей, тез, рефератів, ін.), здобувачам вищої освіти необхідно дотримуватися академічної доброчесності, відповідно до Положення про дотримання академічної доброчесності педагогічними та науково-педагогічними працівниками та здобувачами вищої освіти http://www.vtei.com.ua/doc/dtu/pol/35.pdf. При підготовці наукових статей, тез, доповідей суворо забороненими і розглядаються як грубе порушення принципів академічної доброчесності, що прирівнюється до плагіату та академічного шахрайства, є пряме копіювання (плагіат), використання під час контрольних заходів, фальсифікація та вигадкування, делегування ключових завдань, виконання роботи за іншого, відповідно до п. 3.2. Політики застосування штучного інтелекту (ІІІ) http://www.vtei.com.ua/doc/dtu/pol/96.pdf.
Інші складові політики компонента	Здобувачі вищої освіти мають право на визнання (перезарахування) результатів навчання, набутих у неформальній та/або інформальній освіті, згідно з Положенням про порядок визнання результатів навчання, здобутих шляхом неформальної та/або інформальної освіти

Затверджено на засіданні кафедри, протокол № 01 від 22.01.2026.

Науково-педагогічний працівник



Олена ПАХОМСЬКА

Завідувач кафедри



Наталія ЧОРНА