

Код та назва дисципліни українською мовою/ Назва дисципліни англійською мовою	1-G13-181-2-09 Технологія виробництва кондитерських виробів Confectionery production technology
Рекомендується для галузі знань <i>(спеціальності, освітньої програми)</i>	«Для спеціальностей усіх галузей знань»
Кафедра	Кафедра харчових технологій
П.І.П. НПП <i>(за можливості)</i>	Доцентка Новік Ганна Вікторівна
Рівень ВО	перший (бакалаврський)
Курс, семестр <i>(в якому буде викладатись)</i>	
Мова викладання	українська
Пререквізити <i>(передумови вивчення дисципліни)</i>	Не передбачено
Чому це цікаво/треба вивчати	Нові знання з технології виробництва кондитерських виробів, хліба та хлібобулочних виробів дозволять не тільки урізноманітнити власний та родинний харчові раціони, а ще й дозволять підвищити самооцінку, розвинути творчі здібності та майстерність, а також, можливо, розкрити таланти і реалізувати нові бізнес-ідеї
Перелік тем з дисципліни	Характеристика основної сировини для кондитерського виробництва.. Напівфабрикати для борошняних кондитерських виробів.. Виробництво тіста з використанням механічного і комбінованого способу розпушування Виробництво тіста з використанням хімічних розпушувачів: пісочного, прісного здобного, пряничного Оздоблювальні напівфабрикати та їх використання. Приготування тістечок у кондитерському цеху Приготування тортів, особливості їх виробництва. Принципи оформлення кондитерських виробів. Стандартизація і контроль якості продукції
Як можна користуватися набутими знаннями і уміннями <i>(компетентність)</i>	Якісні актуальні теоретичні знання та практичні навички стануть на користь у житті, побуті та дозволять відкрити власне виробництво і завжди залишатися у тренді
Очікувані результати навчання	Можна навчитися виробляти хліб та хлібобулочні вироби для здорового харчування, класичні та сучасні торти і тістечка (мусові, чизкейки, пісочні, еклери, бріюші тощо), а також дізнатися тонкощі приготування різних видів тіста та кремових напівфабрикатів.
Інформаційне забезпечення	1. Дробот В.І. Довідник з технології хлібопекарського виробництва. Довідник : навч. посіб. 2-е вид., перероб. і допов. Київ, 2019. 580 с. 2. Г.М. Лисюк Технологія борошняних кондитерських і хлібобулочних виробів: навч. посібник Суми: ВТД «Університетська книга», 2023. 464 с. 3. Шидакова-Каменюка О., Новік Г., Болховітіна О. Технологія

	здобного печива з використанням рідких олій та горіхових шротів. Монографія. Д. : Ліра., 2023 р., 196 с.
Види навчальних занять (лекції, практичні, семінарські, лабораторні заняття тощо)	Лекції, лабораторні заняття
Вид семестрового контролю	Диференційований залік
Максимальна кількість здобувачів / Мінімальна кількість здобувачів (тільки для мовних та творчих дисциплін)	Без обмежень

Декан хімічного факультету

Світлана КОПТЄВА