



Силабус дисципліни «Мистецтво приготування десертів»

Рівень вищої освіти – перший (бакалаврський)
Ступінь вищої освіти – бакалавр
Спеціальність – 181 «Харчові технології»
Освітньо-професійна програма: «Харчові технології та продовольча безпека»

Кількість кредитів ECTS: 5
Рік навчання: 3, Семестр: 6
Мова викладання: українська
Керівник курсу: к. е. н., доцент Ірина БЕЛОВА
E-mail: i.belova@wunu.edu.ua

ОПИС ДИСЦИПЛІНИ

«Мистецтво приготування десертів» — вибіркова дисципліна циклу професійної підготовки бакалавра за ОПП «Харчові технології та продовольча безпека» спеціальності 181 «Харчові технології» галузі знань 18 «Виробництво та технології».

Курс спрямований на формування у здобувачів системи знань, умінь і практичних навичок у сфері технології виготовлення, художнього оформлення, контролю якості та організації виробництва десертної продукції у закладах ресторанного господарства та крафтових кондитерських студіях. Дисципліна охоплює історичні та культурні засади десертної гастрономії, класифікацію десертів, сировинну базу, технологію класичних і сучасних десертів (борошняних, кремових, мусових, холодних, заморожених, фруктово-ягідних, молочних, шоколадних), а також питання організації робочого місця кондитера, впровадження системи НАССР, калькулювання собівартості й економічної оцінки десертної продукції.

Окремий акцент зроблено на сучасних гастрономічних трендах, авторських десертах, естетиці подачі (plating), використанні локальної та сезонної сировини, концепції zero waste pastry та екологічній і соціальній відповідальності десертного виробництва.

СТРУКТУРА КУРСУ

Години (лек. / практ.)	Тема	Результати навчання	Завдання
1	2	3	4
3 / 0	Тема 1. Історія та розвиток мистецтва десертів	Розуміти основні етапи становлення десертної гастрономії, роль національних традицій і класичних кондитерських шкіл; уміти співвідносити історичні форми десертів із сучасними кулінарними практиками.	Тести, задачі, практичні приклади

1	2	3	4
3 / 1	Тема 2. Класифікація десертів і загальні принципи технології приготування	Знати класифікацію десертів за складом, консистенцією, способом обробки та температурою подачі; уміти описати базові технологічні етапи приготування десертів та обґрунтувати вибір технологічної схеми.	Тести, задачі, практичні приклади
3 / 1	Тема 3. Сировинна база кондитерського виробництва	Характеризувати основні групи сировини (борошно, цукор, молочні продукти, яйця, жири, шоколад, фрукти, желюючі агенти); оцінювати якість і безпечність інгредієнтів, аргументувати їх добір для різних типів десертів, у т. ч. дієтичних, веганських, безглютенових.	Тести, задачі, практичні приклади
3 / 2	Тема 4. Основи приготування борошняних десертів	Знати види тіста для десертів (бісквітне, пісочне, листкове, заварне тощо) та їхні властивості; уміти аналізувати вплив технологічних параметрів (час, температура, вологість) на структуру й якість борошняних десертів, виявляти та пояснювати технологічні помилки.	Тести, задачі, практичні приклади
3 / 2	Тема 5. Креми, муси, начинки та оздоблення	Розуміти класифікацію кремів і мусових систем, роль емульгаторів і стабілізаторів; уміти обґрунтувати поєднання смаків, текстур і декору, аналізувати якість кремових і мусових виробів та їх стійкість при зберіганні та подачі.	Тести, задачі, практичні приклади
3 / 1	Тема 6. Технологія приготування холодних і заморожених десертів	Знати принципи приготування желе, парфе, паннакотти, морозива та сорбетів; уміти пояснювати вплив желюючих агентів, збивання та температурних режимів на структуру й стабільність холодних і заморожених десертів.	Тести, задачі, практичні приклади
3 / 1	Тема 7. Фруктово-ягідні, молочні та шоколадні десерти	Характеризувати специфіку роботи з фруктово-ягідною та молочною сировиною, а також шоколадом; уміти аргументувати вибір технологічних операцій (темперування, глазурування тощо) з огляду на отримання потрібної структури та смаку десертів.	Тести, задачі, практичні приклади
2 / 1	Тема 8. Організація робочого місця кондитера	Знати вимоги до організації робочого простору та санітарно-гігієнічні норми; уміти раціонально організувати робоче місце, планувати виконання операцій (mise en place), мінімізувати втрати часу та ресурсів.	Тести, задачі, практичні приклади
2 / 1	Тема 9. Контроль якості та безпечності десертної продукції	Знати показники якості десертів, основні дефекти та умови їх виникнення; розуміти принципи HACCP; уміти визначати критичні контрольні точки та пропонувати заходи підвищення якості й безпечності десертної продукції.	Тести, задачі, практичні приклади

1	2	3	4
2 / 1	Тема 10. Собівартість і калькулювання десертів	Знати структуру собівартості кондитерських виробів, методи калькулювання; уміти виконувати розрахунок собівартості порції десерту, визначати рентабельність і формувати ціну реалізації з урахуванням формату закладу.	Тести, задачі, практичні приклади
2 / 1	Тема 11. Естетика, дизайн і подача десертів	Розуміти принципи композиції, кольоропоеднання та текстурних контрастів; уміти аргументувати вибір варіантів подачі десертів, оцінювати естетичні рішення з погляду гастрономічної логіки та візуальної айдентики.	Тести, задачі, практичні приклади
2 / 1	Тема 12. Авторські десерти і сучасні гастрономічні тренди	Знати ключові сучасні гастрономічні тренди (натуральність, мінімалізм, локальні продукти, десерти без цукру/глютену, молекулярні техніки); уміти пропонувати концепції авторських десертів з урахуванням цих тенденцій.	Тести, задачі, практичні приклади
2 / 2	Тема 13. Сталий розвиток і екологічна культура у кондитерській справі	Розуміти принципи сталого розвитку, концепції zero waste у десертному виробництві; уміти пропонувати рішення щодо зменшення харчових відходів, використання сезонної та локальної сировини, підвищення екологічної та соціальної відповідальності підприємства.	Тести, задачі, практичні приклади

РЕКОМЕНДОВАНІ ДЖЕРЕЛА ІНФОРМАЦІЇ

1. Бутейкіс Н. Г. Технологія приготування борошняних кондитерських виробів. М.: ВЦ «Академія», 2014.
2. Вироби кондитерські. Терміни та визначення : ДСТУ 2661:2010. Київ: Держспоживстандарт, 2011.
3. Гайдук О. В. та ін. Сучасні технології кондитерського виробництва: підручник.
4. Житомир: Полісся, 2020.
5. Закон України «Про основні принципи та вимоги до безпечності та якості харчових продуктів».
6. Лисюк Г. М., Кучерук З. І., Постнова О. М. Технологія кондитерських виробів: навч. посіб. Харків: ХДУХТ, 2009.
7. Максимець О. Б., Максимець В. П. Технології кондитерських виробів (торти, тістечка, цукерки): навчальний посібник. Львів: Новий Світ – 2000, 2013.
8. Павлов О. В. Збірник рецептур борошняних кондитерських і здобних булочних виробів. Київ: ПрофКнига, 2023.
9. Петько В. Ф., Гапонюк О. І., Петько Є. В., Ульяницький А. В. Технологічне устаткування хлібопекарського, макаронного і кондитерського виробництв: підручник. Київ: Центр учбової літератури, 2007.
10. Продукти харчові. Маркування : ДСТУ 4518:2008. Київ : Держспоживстандарт, 2009.
11. Ростовський В. С. Технологія виробництва борошняних кондитерських виробів: навч. посібник. Полтава: Ліра-К, 2010.

12. Сирохман І. В., Лебединець В. Т. Асортимент і якість кондитерських виробів.
13. Київ: Центр учбової літератури, 2009.
14. Системи управління безпечністю харчових продуктів. Вимоги до будь-яких організацій харчового ланцюга : ДСТУ ISO 22000:2019. Київ : ДП «УкрНДНЦ», 2020.
15. Стахмич Т. М., Пахолук О. М. Кулінарна справа. Технологія приготування їжі: підручник. Київ: Грамота, 2020.
16. Codex Alimentarius. General Principles of Food Hygiene CXC 1-1969. Rome : FAO/WHO, 2020.
17. EN 17482:2021. Sensory analysis — General guidance for the selection, training and monitoring of selected assessors and expert sensory assessors. Brussels : CEN, 2021.
18. European Food Safety Authority. URL: <https://efsa.europa.eu>
19. Felder, Christophe; Lesecq, Camille. Pâtisserie! Paris: La Martinière / English ed. Patisserie: Mastering the Fundamentals of French Pastry, 2013.
20. Food and Agriculture Organization of the United Nations. URL: <https://www.fao.org>
21. Friberg, Bo. The Professional Pastry Chef. 4th ed. New York: Wiley, 2002.
22. Gisslen, Wayne. Professional Baking. 7th ed. Hoboken: Wiley, 2016.
23. Greweling, Peter P. Chocolates and Confections: Formula, Theory, and Technique for the Artisan Confectioner. 2nd ed. Hoboken: Wiley, 2013
24. Migoya, Francisco. Elements of Dessert. Hoboken: Wiley, 2012.
25. Mortimore S., Wallace C. HACCP: A Practical Approach. New York : Springer, 2013. 400 p.
26. Notter, Ewald. The Art of the Chocolatier: From Classic Confections to Sensational Showpieces. Hoboken: Wiley, 2011.
27. Saffitz, Claire. Dessert Person: Recipes and Guidance for Baking with Confidence. New York: Clarkson Potter, 2020.
28. Saffitz, Claire. What's for Dessert: Simple Recipes for Dessert People. New York: Clarkson Potter, 2022.

ПОЛІТИКА ОЦІНЮВАННЯ

Політика щодо дедлайнів і перескладання: Для виконання індивідуальних завдань і проведення контрольних заходів встановлюються конкретні терміни. Перескладання модулів відбувається з дозволу дирекції факультету (інституту) за наявності поважних причин (наприклад, лікарняний).

Політика щодо академічної доброчесності: Використання друкованих і електронних джерел інформації під час контрольних заходів та екзаменів заборонено.

Політика щодо відвідування: За об'єктивних причин (наприклад, карантин, воєнний стан, хвороба, закордонне стажування) навчання може відбуватись в онлайн формі за погодженням із керівником курсу.

КРИТЕРІЇ ОЦІНЮВАННЯ

Підсумковий бал (за 100-бальної шкалою) визначається як середньозважена величина, залежно від питомої ваги кожної складової залікового кредиту:

Модуль 1		Модуль 2	Модуль 3
40 %	40 %	5%	15%
Поточне оцінювання	Модульний контроль	Тренінг	Самостійна робота
Середній бал за результатами поточного оцінювання за всіма темами курсу	Письмова робота за всіма темами курсу: 10 тестів по 3 бали; теоретичне питання - 30 балів; 2 задачі по 20 балів	Середній бал за результатами виконання завдань тренінгу	Середній бал за результатами виконання завдань з самостійної роботи

ШКАЛА ОЦІНЮВАННЯ:

За шкалою Університету	За національною шкалою	За шкалою ECTS
90–100	Відмінно	A (відмінно)
85-89	Добре	B (дуже добре)
75–84		C (добре)
65–74	Задовільно	D (задовільно)
60-64		E (достатньо)
35–59	Незадовільно	FX (незадовільно з можливістю повторного складання)
1–34		F (незадовільно з обов'язковим повторним курсом)