

**МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ
ЗАХІДНОУКРАЇНСЬКИЙ НАЦІОНАЛЬНИЙ УНІВЕРСИТЕТ**

ЗАТВЕРДЖУЮ

Директор навчально-наукового інституту інноватики, природокористування та інфраструктури

Василь БРИЧ

« » _____ 2025 р.

ЗАТВЕРДЖУЮ

Проректор з науково-педагогічної роботи

Віктор ОСТРОВЕРХОВ

« » _____ 2025 р.

ЗАТВЕРДЖУЮ

Директор навчально-наукового інституту новітніх освітніх технологій

Святослав ПИТЕЛЬ

« » _____ 2025 р.

РОБОЧА ПРОГРАМА

з дисципліни «Мистецтво приготування десертів»

ступінь вищої освіти – перший (бакалаврський) рівень

галузь знань – 18 «Виробництво та технології»

спеціальність – 181 «Харчові технології»

освітньо-професійна програма «Харчові технології та продовольча безпека»

Кафедра агробіотехнологій

Форма навчання	Курс	Семестр	Лекції (год.)	Практ. заняття (год.)	ІРС, (год.)	Тренінг (год.)	Самост. робота студ., (год.)	Разом, (год.)	Залік, (сем.)
Денна	III	6	32	14	3	6	95	150	6
Заочна	III	6	8	4	-	-	138	150	6

29.08.2025

Тернопіль – ЗУНУ
2025

Робочу програму розробив к. е. н., доцент, доцент кафедри агробіотехнологій
Ірина БЕЛОВА

Робоча програма затверджена на засіданні кафедри агробіотехнологій, протокол
№ 1 від 28 серпня 2025 р.

Завідувач кафедри,
д.с.-г.н., с. н. с.



Антін ШУВАР

Гарант ОПШ
«Харчові технології та продовольча безпека»,
кандидат хімічних наук, доцент



Тарас МАНДЗІЙ

**СТРУКТУРА РОБОЧОЇ ПРОГРАМИ НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ
«Мистецтво приготування десертів»**

1. ОПИС ДИСЦИПЛІНИ

Дисципліна – «Мистецтво приготування десертів»	Галузь знань, спеціальність, ступінь вищої освіти	Характеристика навчальної дисципліни
Кількість кредитів ECTS: – 5	Галузь знань 18 «Виробництво та технології»	Статус дисципліни – вибіркова дисципліна циклу професійної підготовки Мова навчання – українська
Кількість залікових модулів <i>Денна форма навчання – 3</i>	Спеціальність 181 «Харчові технології»	Рік підготовки: <i>Денна – 3 Заочна – 3 Семестр: Денна – 6 Заочна – 6</i>
Кількість змістових модулів – 4	Ступінь вищої освіти – бакалавр	Лекції: <i>Денна – 32 год. Заочна – 8 год.</i> Практичні заняття: <i>Денна – 14 год. Заочна – 4 год.</i>
Загальна кількість годин –150	Освітньо-професійна програма: «Харчові технології та продовольча безпека»	Індивідуальна робота <i>Денна – 3 год.</i> Тренінг – 8 год. Самостійна робота: <i>Денна – 95 год. Заочна – 138 год.</i>
Тижневих годин <i>денна форма – 10 з них аудиторних – 3</i>		Вид підсумкового контролю – залік

2. МЕТА І ЗАВДАННЯ ДИСЦИПЛІНИ «Мистецтво приготування десертів»

2.1 Мета дисципліни

Метою викладання навчальної дисципліни «Мистецтво приготування десертів» є формування у здобувачів вищої освіти системи теоретичних знань та практичних умінь щодо технології виготовлення, художнього оформлення, контролю якості та організації виробництва десертної продукції у закладах ресторанного господарства та крафтових кондитерських студіях.

Навчальна дисципліна забезпечує опанування технологічних принципів створення класичних і сучасних десертів, розуміння фізико-хімічних властивостей інгредієнтів, методів теплової та холодної обробки, правил безпечності й гігієни, а також навичок творчого підходу до рецептури та презентації готових виробів.

Досягнення мети передбачає розвиток у студентів здатності приймати обґрунтовані технологічні рішення, удосконалювати рецептури, застосовувати інноваційні технології й технічні засоби, забезпечувати стабільну якість продукції та організовувати ефективну виробничу діяльність з урахуванням сучасних тенденцій кондитерського мистецтва, гастрономії та харчової індустрії.

2.2. Завдання вивчення дисципліни

Основними завданнями навчальної дисципліни «Мистецтво приготування десертів» є:

- засвоєння історичних, культурних і технологічних засад розвитку десертної гастрономії та класифікації десертів;
- вивчення фізико-хімічних властивостей інгредієнтів, їх впливу на структуру, смак і стабільність кондитерських виробів;
- опанування технологічних процесів виготовлення базових десертних компонентів: бісквітів, кремів, мусів, ганахів, суфле, сиропів, карамелі, тістечок і ледяних десертів;
- формування навичок роботи з сучасним кондитерським обладнанням, інвентарем і технологічними картами;
- освоєння методів контролю якості сировини, напівфабрикатів і готових виробів відповідно до вимог харчової безпечності та стандартів НАССР;
- розвиток умінь у сфері художнього оформлення та презентації десертів (plate art, кольорова стилістика, текстурні контрасти, подача);
- закріплення практичних навичок розробки авторських десертів, удосконалення рецептури та оптимізації технологічних процесів;
- вивчення принципів організації праці на кондитерському виробництві, планування робочого місця, логістики та управління часом (mise en place);
- оволодіння економічними аспектами роботи десертного підрозділу: розрахунок собівартості, визначення ціни, управління запасами й мінімізація втрат;

- формування компетентностей у сфері маркетингу десертної продукції, брендингу, створення фотоконтенту, організації дегустацій та роботи з клієнтами;
- засвоєння принципів екологічності, мінімального харчового відходу та раціонального використання ресурсів у кондитерському виробництві;
- забезпечення здатності студентів аргументувати технологічні рішення, оцінювати якість власних виробів, проводити сенсорний аналіз і презентувати результати роботи.

3. ЗМІСТ ДИСЦИПЛІНИ «Мистецтво приготування десертів»

Змістовий модуль 1. Історичні, культурні та технологічні основи кондитерського мистецтва

Тема 1. Історія та розвиток мистецтва десертів.

Походження десертної культури у світі. Основні етапи розвитку кондитерської справи — від античних солодоців до сучасної гастрономії. Вплив національних традицій, кліматичних і культурних особливостей на формування асортименту десертів. Класичні школи кондитерського мистецтва: французька, італійська, австрійська, східна, українська. Розвиток ресторанного і крафтового десертного виробництва у ХХ–ХХІ ст. Міжнародні тенденції та персоналії, що сформували сучасну кондитерську естетику.

Тема 2. Класифікація десертів і загальні принципи технології приготування.

Класифікація десертів за складом, способом обробки, консистенцією, температурою подачі (гарячі, холодні, заморожені, кремові, борошняні, фруктові, молочні, шоколадні тощо). Основні технологічні етапи приготування десертів: підготовка сировини, змішування, випікання, охолодження, формування, декорування, зберігання. Баланс смаку, текстури і аромату. Вимоги до зовнішнього вигляду, кольору і подачі.

Тема 3. Сировинна база кондитерського виробництва.

Характеристика основних видів сировини: борошно, цукор, молоко, вершки, яйця, жири, шоколад, какао, желатин, фрукти, горіхи, спеції, лікери. Якість і стандарти сировини. Додаткові інгредієнти: емульгатори, стабілізатори, барвники, ароматизатори — вимоги до безпечності. Заміна окремих інгредієнтів для створення дієтичних, веганських та безглютенових десертів. Умови зберігання та контроль свіжості сировини.

Змістовий модуль 2. Технологія приготування класичних і сучасних десертів

Тема 4. Основи приготування борошняних десертів.

Види тіста для десертів (бісквітне, пісочне, листкове, заварне, дріжджове). Особливості технології випікання тортів, рулетів, тістечок, еклерів, тартів. Вплив температури, вологості та тривалості випікання на якість виробів. Технологічні помилки та методи їх усунення. Приклади класичних десертів: «Наполеон», «Прага», «Тірамісу», «Медовик».

Тема 5. Креми, муси, начинки та оздоблення.

Технологія приготування заварних, масляних, білкових, вершкових, сирних, шоколадних кремів. Приготування мусів і ганашів. Стабілізація текстури, поєднання смаків. Основи декорування: глазури, дзеркальні покриття, карамель, безе, ганаш. Використання сучасних технік – ізомальт, темперування шоколаду, аерографія, кольоровий шоколад. Принципи естетики та стилю в оздобленні десертів.

Тема 6. Технологія приготування холодних і заморожених десертів.

Желе, парфе, панна-котта, морозиво, сорбети. Використання желатину, агар-агару, пектину. Температурні режими охолодження та заморожування. Технологія подачі та декорування холодних десертів. Умови зберігання і транспортування. Приклади сучасних тенденцій: semifreddo, nitrogen ice cream, layered desserts у склянках.

Тема 7. Фруктово-ягідні, молочні та шоколадні десерти.

Особливості приготування фруктових пюре, желе, конфітурів, кремів. Виготовлення молочних десертів: пудинг, суфле, запіканки, крем-брюле. Технологія роботи з шоколадом: темперування, лиття, формування корпусних цукерок. Сучасні техніки шоколадного декору.

Змістовий модуль 3. Організація виробництва та контроль якості десертів

Тема 8. Організація робочого місця кондитера.

Вимоги до організації робочого простору, зонування кухні. Безпечність праці, правила гігієни та санітарії. Підготовка інструментів і інвентарю (міксери, печі, термометри, шприци, форми, скребки, шоккові охолоджувачі). Економне використання ресурсів і мінімізація харчових відходів.

Тема 9. Контроль якості та безпечності десертної продукції.

Показники якості десертів: зовнішній вигляд, форма, колір, аромат, консистенція, смак. Основні дефекти і способи їх усунення. Вимоги до температури, вологості, умов зберігання. Впровадження принципів системи НАССР у кондитерському виробництві. Документування технологічних процесів.

Тема 10. Собівартість і калькулювання десертів.

Структура собівартості кондитерських виробів. Норми закладки сировини, розрахунок виходу готової продукції. Методи калькулювання вартості однієї порції. Визначення рентабельності виробництва. Економічні чинники ціноутворення на крафтові десерти. Приклади розрахунку вартості десерту у форматі кав'ярні або міні-пекарні.

Змістовий модуль 4. Сучасні тенденції, творчість та подача десертів

Тема 11. Естетика, дизайн і подача десертів.

Принципи формування композиції десерту. Поєднання кольору, форми, текстури та смаку. Мистецтво plating — подача десертів у ресторанах. Використання харчових елементів декору (соуси, пудри, мікрозелень, їстівні квіти). Фотоестетика десертів для соціальних мереж.

Тема 12. Авторські десерти і сучасні гастрономічні тренди.

Концепція «signature dessert». Поєднання класичних технік з сучасними інноваціями. Тренди сучасного кондитерства: натуральність, мінімалізм, ферментація, локальні продукти, десерти без цукру і глютену. Використання нових текстур, молекулярних технік (сфери, гелі, піни). Приклади робіт провідних кондитерів світу.

Тема 13. Сталий розвиток і екологічна культура у кондитерській справі.

Використання екологічно чистих інгредієнтів, сезонної сировини. Мінімізація харчових відходів, повторне використання продуктів. Енергоощадні технології у виробництві десертів. Концепція «zero waste pastry». Роль соціальної відповідальності та локальної взаємодії з фермерами.

4. СТРУКТУРА ЗАЛІКОВОГО КРЕДИТУ ДИСЦИПЛІНИ
«Мистецтво приготування десертів»
(денна форма)

Тема	Кількість, годин, в т. ч.					
	Лекції	Практичні	Індивідуальна робота	Тренінг	Самостійна робота	Контрольні заходи
Змістовий модуль 1. Історичні, культурні та технологічні основи кондитерського мистецтва						
Тема 1. Історія та розвиток мистецтва десертів	3	0	-	-	8	Поточне оцінювання
Тема 2. Класифікація десертів і загальні принципи технології приготування	3	1	-	-	8	Поточне оцінювання
Тема 3. Сировинна база кондитерського виробництва	3	1	-	-	7	Поточне оцінювання
Змістовий модуль 2. Технологія приготування класичних і сучасних десертів						
Тема 4. Основи приготування борошняних десертів	3	2	-	-	7	Поточне оцінювання
Тема 5. Креми, муси, начинки та оздоблення	3	2	-	-	7	Поточне оцінювання
Тема 6. Технологія приготування холодних і заморожених десертів	3	1	-	-	7	Поточне оцінювання
Тема 7. Фруктово-ягідні, молочні та шоколадні десерти	3	1	-	-	7	Поточне оцінювання
Змістовий модуль 3. Організація виробництва та контроль якості десертів						
Тема 8. Організація робочого місця кондитера	2	1	-	-	7	Поточне оцінювання
Тема 9. Контроль якості та безпечності десертної продукції	2	1	-	3	7	Поточне оцінювання
Тема 10. Собівартість і калькулювання десертів	2	1	-	-	7	Поточне оцінювання
Змістовий модуль 4. Сучасні тенденції, творчість та подача десертів						
Тема 11. Естетика, дизайн і подача десертів	2	1	-	-	8	Поточне оцінювання
Тема 12. Авторські десерти і сучасні гастрономічні тренди	2	1	1	3	7	Поточне оцінювання
Тема 13. Сталий розвиток і екологічна культура у кондитерській справі	2	2	2	-	8	Поточне оцінювання
Разом	32	14	3	6	95	Залік

СТРУКТУРА ЗАЛІКОВОГО КРЕДИТУ ДИСЦИПЛІНИ
«Мистецтво приготування десертів»
(заочна форма)

Тема	Кількість, годин, в т. ч.			
	Лекції	Практичні	Самостійна робота	Контрольні заходи
Змістовий модуль 1. Історичні, культурні та технологічні основи кондитерського мистецтва				
Тема 1. Історія та розвиток мистецтва десертів	1	-	10	-
Тема 2. Класифікація десертів і загальні принципи технології приготування	-	-	10	-
Тема 3. Сировинна база кондитерського виробництва	-	-	10	-
Змістовий модуль 2. Технологія приготування класичних і сучасних десертів				
Тема 4. Основи приготування борошняних десертів	1	-	10	-
Тема 5. Креми, муси, начинки та оздоблення	1	1	10	-
Тема 6. Технологія приготування холодних і заморожених десертів	1	-	10	-
Тема 7. Фруктово-ягідні, молочні та шоколадні десерти	-	-	10	-
Змістовий модуль 3. Організація виробництва та контроль якості десертів				
Тема 8. Організація робочого місця кондитера	1	-	10	-
Тема 9. Контроль якості та безпеки десертної продукції	1	1	10	-
Тема 10. Собівартість і калькулювання десертів	-	1	10	-
Змістовий модуль 4. Сучасні тенденції, творчість та подача десертів				
Тема 11. Естетика, дизайн і подача десертів	1	-	10	-
Тема 12. Авторські десерти і сучасні гастрономічні тренди	1	1	10	-
Тема 13. Сталий розвиток і екологічна культура у кондитерській справі	-	-	18	-
Разом	8	4	138	Залік

5. ТЕМАТИКА ПРАКТИЧНИХ ЗАНЯТЬ

Практичне заняття 1

Тема: Історія десертів та розвиток кондитерського мистецтва

Мета заняття:

Закріпити знання про походження різних категорій десертів, культурні традиції їх створення, еволюцію технологій та роль десертів у гастрономічній культурі різних народів.

Питання для обговорення:

1. Походження перших десертів і солодошів у світових цивілізаціях.
2. Формування європейських кондитерських традицій.
3. Класи десертів: класичні, регіональні, авторські, модерністські.
4. Вплив технологічних інновацій на розвиток десертної справи.
5. Гастрономічна культура та символізм десертів.

Практичне заняття 2

Тема: Класифікація десертів і загальні принципи технології

Мета заняття:

Навчитися класифікувати десерти за технологічними та структурними ознаками, аналізувати базові принципи їх створення, логіку поєднання текстур та смаків.

Питання для обговорення:

1. Основні групи десертів: борошняні, кремкові, мусові, желейні, холодні, фруктові.
2. Баланс смаку: солодке, кисле, гірке, текстурні контрасти.
3. Роль структуроутворювачів (желатин, агар, білок, пектин).
4. Принципи побудови десерту на основі технічної карти.
5. Технологічні помилки та їх наслідки.

Практичне заняття 3

Тема: Сировинна база десертного виробництва

Мета заняття:

Вивчити характеристики основних інгредієнтів, методи їх відбору, оцінки якості та впливу на технологічний процес.

Питання для обговорення:

1. Класифікація сировини для десертів: молочна, яєчна, цукрова, фруктова, шоколадна.
2. Вимоги до якості інгредієнтів.
3. Органолептичні та фізико-хімічні методи оцінки.
4. Особливості зберігання чутливих інгредієнтів.
5. Сировина преміального та ремісничого сегменту.

Практичне заняття 4

Тема: Основи приготування борошняних десертів

Мета заняття:

Сформувати навички аналізу технології бісквітів, пісочного, заварного та листкового тіста, визначення критичних точок процесу.

Питання для обговорення:

1. Види борошняних десертів та їх структура.
2. Технологія приготування бісквіту: збивання, емульгування, випікання.
3. Пісочне і заварне тісто: особливості рецептури.
4. Помилки при випіканні та їх усунення.
5. Способи підготовки форм, дек і матів.

Практичне заняття 5

Тема: Креми, муси, соуси та начинки

Мета заняття:

Відпрацювати техніки створення стабільних кремових та мусових систем, оцінити вплив технологічних параметрів на якість.

Питання для обговорення:

1. Класифікація кремів (масляні, білкові, заварні, сирні).
2. Мусові технології.
3. Стабілізатори та емульгатори.
4. Приготування десертних соусів.
5. Вибір і комбінування начинок.

Практичне заняття 6

Тема: Технологія приготування холодних і заморожених десертів

Мета заняття:

Навчитися аналізувати структуру та принципи заморожування, збивання, желювання, стабілізації холодних десертів.

Питання для обговорення:

1. Морожені та напівфреддо: технологія та етапи виробництва.
2. Мусово-желейні системи та їх стабілізація.
3. Шербети, сорбети та граніти.
4. Роль температурного режиму.
5. Особливості форми та подачі холодних десертів.

Практичне заняття 7

Тема: Фруктово-ягідні, молочні та шоколадні десерти

Мета заняття:

Навчитися працювати з натуральною сировиною, шоколадом та молочними компонентами, враховуючи текстурні та смакові властивості.

Питання для обговорення:

1. Технологія фруктово-ягідних десертів.
2. Молочні основи: панна котта, крем-брюле.
3. Робота з шоколадом: темперування, глазурування.

4. Калібрування смаку та аромату.
5. Сезонність як фактор створення десертів.

Практичне заняття 8

Тема: Організація робочого місця кондитера

Мета заняття:

Опанувати матеріально-технічні вимоги, логіку розташування обладнання та принципи безпечної роботи.

Питання для обговорення:

1. Професійне обладнання та інвентар.
2. Санітарні та гігієнічні норми.
3. Раціональне зонування робочого простору.
4. Технологічні картки та планування виробництва.
5. Відходи, екологічність та ощадливість.

Практичне заняття 9

Тема: Контроль якості та безпечності десертної продукції

Мета заняття:

Навчитися визначати критичні точки у виробництві десертів, аналізувати ризики та оцінювати безпечність готової продукції.

Питання для обговорення:

1. Методи контролю якості десертів.
2. Температурні режими і критичні точки.
3. Гігієнічні норми приготування.
4. Оцінка стабільності, структури, смаку.
5. Документація і контрольні карти.

Практичне заняття 10

Тема: Собівартість та калькулювання десертів

Мета заняття:

Сформуувати навички економічних розрахунків, складання технологічних карт, визначення рентабельності.

Питання для обговорення:

1. Структура собівартості десерту.
2. Розрахунок вартості інгредієнтів.
3. Фактори формування ціни.
4. Технологічні карти та їх застосування.
5. Рентабельність виробів та економічні ризики.

Практичне заняття 11

Тема: Естетика, дизайн та подача десертів

Мета заняття:

Оволодіти принципами фуд-дизайну, композиції, декоративних технік та створення гармонійної презентації десертів.

Питання для обговорення:

1. Дизайн десертів: стиль, кольорова палітра, текстури.
2. Правила подачі.
3. Використання їстівних декорів.
4. Побудова композиції тарілки.
5. Тренди декоративних технік.

Практичне заняття 12

Тема: Авторські десерти та сучасні гастрономічні тренди

Мета заняття:

Навчитися створювати власні концепції десертів, комбінувати технології та працювати у творчому режимі.

Питання для обговорення:

1. Створення авторської рецептури.
2. Робота з нестандартними інгредієнтами.
3. Модерністські техніки (сайфон, азот, текстуризація).
4. подача та візуальна ідентичність.
5. Дегустація та критичний аналіз.

6. ОРГАНІЗАЦІЯ І ПРОВЕДЕННЯ ТРЕНІНГУ

Тема тренінгу: Комплексне проєктування, приготування та презентація авторських десертів.

Мета тренінгу: сформувані у здобувачів практичні навички комплексного застосування технологічних, творчих, організаційних та економічних рішень у процесі створення авторських десертів. Забезпечити здатність проєктувати десерт як цілісний гастрономічний продукт (рецептура, технологія, оформлення, подача, собівартість, позиціонування), інтегруючи вимоги харчової безпеки, сучасні кулінарні тенденції та принципи естетики подачі.

Форма проведення: інтерактивний тренінг у форматі ділової гри з моделюванням діяльності команди десертного/кондитерського підрозділу (кондитери-технологи, фуд-дизайнери, менеджери, спеціалісти з якості та калькуляції).

Структура та зміст тренінгу

1. Вступна частина
 - Ознайомлення з метою, завданнями та сценарієм тренінгу.
 - Розподіл ролей у командах: «технологи-кондитери», «фуд-дизайнери», «менеджери/калькулянти», «фахівці з якості та безпеки».
 - Визначення концепції майбутнього десерту (класичний, модерністський, ресторанний plated dessert, десерт до кави, дегустаційний сет).
2. Аналіз вихідних даних
 - Вивчення характеристик сировини (борошно, яйця, молочні продукти, фрукти, горіхи, шоколад, желюючі агенти тощо).
 - Аналіз технологічних обмежень (обладнання, час, температурний режим, умови зберігання).
 - Визначення цільового споживача, подієвого/сервісного контексту (кафе, ресторан, фуршет, гостровечір).
3. Проєктування авторського десерту

- Формулювання концепції: смаковий профіль, структура, текстури, ароматика.
 - Розробка базової рецептури: компоненти, їх співвідношення, технологічна послідовність.
 - Вибір форм, способів термічної та холодної обробки, методів стабілізації.
4. Проектування технологічного процесу та оцінка ризиків
- Побудова технологічної схеми приготування десерту (етапи та контрольні точки).
 - Визначення критичних моментів, що впливають на якість (температура, час, емульгування, збивання, охолодження, замороження).
 - Аналіз ризиків з позиції безпечності та стабільності продукту (контамінація, розшарування, нестабільність структур).
5. Художнє оформлення та подача
- Розробка композиції тарілки: центр композиції, баланс кольорів і текстур.
 - Вибір елементів декору (соуси, крамбли, туїлі, мікрозелень, ягідні акценти, шоколадні елементи).
 - Врахування практичних аспектів подачі (час подачі, температура, транспортабельність).
6. Економічне обґрунтування десерту
- Розрахунок собівартості порції, визначення основних статей витрат.
 - Оцінка рентабельності з урахуванням цінової політики закладу.
 - Попереднє формування ціни продажу, аналіз співвідношення «вартість–цінність для споживача».
7. Маркетинг і комунікація продукту
- Визначення позиціонування десерту (авторський, сезонний, локальний, «signature dessert»).
 - Формування короткої описової легенди (storytelling) для меню або соціальних мереж.
 - Обговорення фотопрезентації і використання десерту як іміджевого продукту закладу.
8. Презентація результатів.
- Команди презентують результати роботи у форматі міні-пітчінгу:
- Концепція авторського десерту (ідея, цільова аудиторія, контекст споживання).
 - Технологічна карта і ключові техніки.
 - Ескіз/фото/модель подачі та оформлення.
 - Економічний розрахунок (собівартість, запропонована ціна, рентабельність).
 - Маркетингове позиціонування та короткий опис для меню/соцмереж.
9. Підсумкова частина
- Порівняння рішень команд: технічна складність, стабільність, естетика, економічна доцільність, креатив.
 - Обговорення типових помилок та вдаліх проектних рішень.
 - Висновки викладача, рекомендації щодо подальшого вдосконалення технології та презентації десертів.

- Виставлення балів за участь, якість напрацьованих рішень та командну взаємодію.

Очікувані результати тренінгу:

Після проходження тренінгу здобувач повинен продемонструвати:

- уміння проєктувати технологічний процес створення авторського десерту;
- навички аналізу ризиків та визначення критичних етапів, що впливають на якість і стабільність десерту;
- здатність обґрунтовувати вибір інгредієнтів, технологічних прийомів та способів оформлення;
- уміння розраховувати собівартість десерту, пропонувати обґрунтовану ціну та оцінювати рентабельність;
- навички розроблення естетично вивіреної подачі десерту та його візуальної ідентичності;
- здатність формулювати коротку, змістовну маркетингову презентацію десерту;
- сформовані командні, комунікативні та презентаційні навички, вміння захищати власні технологічні й творчі рішення.

Критерії оцінювання результатів проходження тренінгу (100-бальна система):

- 90–100 балів – у повному обсязі володіє матеріалом, самостійно й аргументовано застосовує його; демонструє глибокий аналіз, творчий підхід і високий рівень командної роботи.
- 75–89 балів – достатньо повно володіє матеріалом, але окремим рішенням бракує глибини; допускаються несуттєві неточності.
- 65–74 бали – володіє матеріалом на базовому рівні, із суттєвими неточностями; аналіз поверховий.
- 60–64 бали – знання фрагментарні, без аргументованості; завдання виконано поверхово.
- 1–59 балів – не володіє матеріалом; рішення не обґрунтовані; відсутні як теоретичні знання, так і практичні навички.

7. САМОСТІЙНА РОБОТА

Самостійна робота здобувачів є ключовим елементом опанування теоретичних, технологічних і творчих аспектів дисципліни «Мистецтво приготування десертів». Вона спрямована на розвиток здатності студента самостійно аналізувати рецептури, технологічні карти, техніки приготування, властивості сировини, методи декору та сучасні підходи до презентації десертних виробів у професійній гастрономії.

Самостійна робота виступає основним інструментом поглибленого засвоєння матеріалу у позааудиторний час. Її обсяг і структура визначаються робочою програмою дисципліни, навчальним планом та методичними рекомендаціями викладача.

Самостійне опрацювання забезпечується комплексом навчально-методичного супроводу: конспектами лекцій, технологічними картами,

навчальними посібниками з кондитерської технології, сучасною гастрономічною літературою, науково-практичними статтями, відеоматеріалами та лабораторними рекомендаціями. Матеріал, винесений на самостійне опрацювання, підлягає обов'язковому контролю під час підсумкової атестації, виконання індивідуального завдання та консультацій.

Індивідуальне завдання виконується у вигляді творчої аналітичної роботи (реферату з презентацією), присвяченої окремій технологічній, художній або інноваційній проблематиці десертного виробництва. Тематика визначається викладачем відповідно до списку групи.

Реферат є завершеною теоретико-аналітичною роботою, що включає аналіз технологій, стилів оформлення, інгредієнтів, гастрономічних трендів, інновацій у приготуванні десертів або економіки малих кондитерських виробництв. Робота виконується індивідуально та подається за два тижні до підсумкового контролю. Захист здійснюється у формі усної презентації.

Основні вимоги до оформлення

- Обсяг: до 10 сторінок основного тексту.
- Шрифт: Times New Roman, 14 пт.
- Інтервал: 1,5.
- Поля: верхнє і нижнє – 20 мм, ліве – 30 мм, праве – 10 мм.
- Вирівнювання: по ширині.
- Нумерація: зверху праворуч, починаючи з другої сторінки.
- Структура: титульний аркуш, зміст, вступ, основна частина, висновки, список використаних джерел, додатки (за потреби).
- Посилання: у квадратних дужках або підрядкові примітки, згідно з обраним стандартом (ДСТУ, АРА тощо).
- Ілюстрації й таблиці: обов'язково нумеруються та підписуються («Таблиця 1 – Назва», «Рисунок 1 – Назва»).

Орієнтовна тематика самостійної роботи:

1. Історія розвитку десертної гастрономії: від класичної європейської кондитерської школи до сучасної ресторанної подачі.
2. Кондитерські стандарти та вимоги до маркування десертної продукції в ЄС.
3. Нормативно-правове забезпечення виготовлення десертів в Україні.
4. Розроблення технологічних карт десертів: структура, вимоги, приклади.
5. Сировинна база у виробництві десертів: критерії відбору, якість, стабільність.
6. Властивості яєць, молочних продуктів, желатину та пектину у десертах: технологічний аналіз.
7. Мікробіологічні ризики у кондитерському виробництві та методи їх попередження.
8. Система управління безпечністю десертної продукції (НАССР).
9. Техніки приготування мусів, кремів, ганашів і їх стабільність.
10. Сучасні технології шоколаду: темперування, кристалізація, декор.
11. Фуд-дизайн десертів: принципи композиції тарілки.
12. Аналіз світових трендів у десертній гастрономії (модерністська кухня,

азійські техніки, натуральність).

13. Брендинг та айдентика десертного продукту.
14. Економіка виробництва десертів: собівартість, рентабельність, фінансові показники.
15. Організація збуту десертної продукції: HoReCa, кондитерські, онлайн-платформи.
16. Паттерни споживання десертів: психологія солодкого та поведінкові аспекти.
17. Текстури у сучасних десертах: наукові підходи та технологічні методи формування.
18. Методи стабілізації та гелеутворення у десертних системах.
19. Екологічний аспект: зменшення харчових відходів у кондитерській сфері.
20. Перспективи розвитку української десертної індустрії.

Критерії оцінювання результатів самостійної роботи (100-бальна система):

- 90–100 балів – робота повністю відповідає вимогам, містить елементи самостійного дослідження, свідчить про високий рівень опанування матеріалу; студент демонструє творчий підхід.
- 75–89 балів – робота в основному відповідає вимогам, містить незначні недоліки; свідчить про належний рівень опанування матеріалу; творчий підхід наявний.
- 60–74 бали – завдання виконані на недостатньому рівні; аргументація слабка; є помилки; рівень засвоєння матеріалу середній.
- 1–59 балів – завдання практично не виконано; відсутні авторські напрацювання; рівень знань низький; творчий підхід відсутній.

Оцінювання результатів самостійної роботи студентів заочної форми навчання здійснюється під час складання підсумкового контролю.

8. ЗАСОБИ ОЦІНЮВАННЯ ТА МЕТОДИ ДЕМОНСТРУВАННЯ РЕЗУЛЬТАТІВ НАВЧАННЯ

У процесі вивчення дисципліни «Мистецтво приготування десертів» використовуються наступні засоби оцінювання та методи демонстрування результатів навчання:

- поточне оцінювання;
- проміжне модульне оцінювання;
- оцінювання результатів проходження тренінгу;
- оцінювання результатів самостійної роботи.

9. ПОЛІТИКА ЩОДО ОЦІНЮВАННЯ ТА ВІДВІДУВАННЯ

Політика щодо граничних термінів 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.

10. Критерії, форми поточного та підсумкового контролю

Підсумковий бал (за 100-бальною шкалою) з дисципліни «Мистецтво приготування десертів» визначається як середньозважена величина, залежно від питомої ваги кожної складової залікового кредиту:

Структура залікового кредиту для студентів (залік) %:

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

Поточне опитування під час заняття:

90-100 балів – у повному обсязі володіє навчальним матеріалом, вільно самостійно та аргументовано його викладає під час відповідей, глибоко та всебічно розкриває зміст теоретичних питань;

75-89 балів – достатньо повно володіє навчальним матеріалом, але при викладанні деяких питань не вистачає достатньої глибини та аргументації, допускаються при цьому окремі несуттєві неточності та незначні помилки;

65-74 бали – в цілому володіє навчальним матеріалом та викладає його основний зміст, але без глибокого всебічного аналізу, обґрунтування та аргументації, допускаючи при цьому окремі суттєві неточності та помилки;

60-64 бали – не в повному обсязі володіє навчальним матеріалом, фрагментарно (без аргументації та обґрунтування) його викладає, недостатньо розкриває зміст теоретичних питань, допускаючи при цьому суттєві неточності;

0-59 балів – не володіє навчальним матеріалом, не розкриває зміст теоретичних питань.

Модульна робота — це форма контролю рівня засвоєння теоретичного та практичного матеріалу з усіх тем курсу. Її максимальна оцінка становить 100 балів, які розподіляються за видами завдань таким чином:

- одне теоретичне питання – 30 балів;
- 10 тестових запитань по 3 бали кожне – 30 балів;
- дві практичні задачі по 20 балів кожна – 40 балів.

Модульна робота складається із:

1. Теоретичне питання (30 балів):

2 теоретичних питання, за відповідь на які здобувач освіти може отримати

від 0 до 50 балів.

- 25–30 балів – здобувач у повному обсязі володіє матеріалом, логічно, послідовно та аргументовано розкриває зміст питання, демонструє самостійність мислення, робить узагальнення та висновки.
- 15-24 бали – здобувач достатньо володіє матеріалом, але відповідь має поверховий характер, бракує аргументації або глибини розкриття.
- 0-14 балів – відповідь фрагментарна, з наявними суттєвими неточностями або помилками, без належного логічного обґрунтування.

2. Тестові завдання (30 балів)

- 10 тестів, кожен оцінюється у 3 бали.
- 3 бали – правильна відповідь,
- 0 балів – неправильна або відсутня відповідь.

3. Практичні задачі ($2 \times 20 = 40$ балів)

- 15-20 балів – здобувач правильно розв'язує задачу, застосовує відповідні методи, робить обґрунтовані розрахунки та висновки, демонструє повне розуміння практичного аспекту теми.
- 8-14 балів – розв'язання в основному правильне, але містить незначні неточності або часткову відсутність обґрунтування.
- 0-7 балів — розв'язання неповне, з грубими помилками, без аргументації, відсутня логіка виконання або висновки не відповідають завданню.

Шкала оцінювання:

За шкалою ЗУНУ	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)

11. ІНСТРУМЕНТИ, ОБЛАДНАННЯ ТА ПРОГРАМНЕ ЗАБЕЗПЕЧЕННЯ, ВИКОРИСТАННЯ ЯКИХ ПЕРЕДБАЧАЄ ДИСЦИПЛІНА

№	Найменування	Номер теми
1	Мультимедійний проектор	1–11
2	Проекційний екран	1–11
3	Комп'ютеризована аудиторія з доступом до мережі Інтернет	1–11
4	Телекомунікаційне ПЗ (Google Chrome, Firefox, Opera, Microsoft Edge)	1–11
5	Освітня платформа Moodle для дистанційного навчання (за потреби)	1–11
6	Комунікаційне ПЗ Zoom / MS Teams для онлайн-занять (за потреби)	1–11
7	Базові програмні засоби: Windows, MS Office (Word, Excel, PowerPoint)	1–11
8	Спеціалізоване ПЗ для моделювання кондитерських технологій (FoodTech Flowcharts, Confectionery Tech Models, PastryCalc, ChocoTech Simulator або їх відкриті аналоги)	3–6
9	Вимірювальні лабораторні прилади для оцінки якості сировини: рефрактометр (Brix), рН-метр, кухонні та лабораторні ваги, термощупи, термометри, вологоміри	4–5
10	Кондитерське лабораторне обладнання: настільні міксери, планетарний міксер, кондитерська плита, духовка шафа, конвекційна піч, темперувальна ванна для шоколаду, блендер, кремозбивач, холодильник-шокер	3–6
11	Обладнання для санітарно-гігієнічного контролю: тест-системи, санітарні журнали, зразки документації НАССР	2, 5
12	Набори для сенсорного (органолептичного) аналізу десертної продукції	5
13	Маркувальні пристрої, приклади пакувальних матеріалів і етикеток	5, 8
14	Інструменти та інвентар для декору десертів: кондитерські мішки, насадки, палетки, текстурні килимки, форми для мусів, форми для шоколаду, кондитерські кільця	3–9
15	Економічні програмні інструменти (Excel-калькулятори собівартості, моделі ціноутворення, шаблони калькуляційних карт)	7

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. Житомир: Полісся, 2020.
4. Закон України «Про основні принципи та вимоги до безпечності та якості харчових продуктів».
5. Лисюк Г. М., Кучерук З. І., Постнова О. М. Технологія кондитерських виробів: навч. посіб. Харків: ХДУХТ, 2009.
6. Максимець О. Б., Максимець В. П. Технології кондитерських виробів (торти, тістечка, цукерки): навчальний посібник. Львів: Новий Світ – 2000, 2013.
7. Павлов О. В. Збірник рецептур борошняних кондитерських і здобних булочних виробів. Київ: ПрофКнига, 2023.
8. 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.
9. Продукти харчові. Маркування : ДСТУ 4518:2008. Київ : Держспоживстандарт, 2009.
10. Ростовський В. С. Технологія виробництва борошняних кондитерських виробів: навч. посібник. Полтава: Ліра-К, 2010.
11. Сирохман І. В., Лебединець В. Т. Асортимент і якість кондитерських виробів. Київ: Центр учбової літератури, 2009.
12. Системи управління безпечністю харчових продуктів. Вимоги до будь-яких організацій харчового ланцюга : ДСТУ ISO 22000:2019. Київ : ДП «УкрНДНЦ», 2020.
13. Стахмич Т. М., Пахолюк О. М. Кулінарна справа. Технологія приготування їжі: підручник. Київ: Грамота, 2020.
14. Codex Alimentarius. General Principles of Food Hygiene CXC 1-1969. Rome : FAO/WHO, 2020.
15. EN 17482:2021. Sensory analysis — General guidance for the selection, training and monitoring of selected assessors and expert sensory assessors. Brussels : CEN, 2021.
16. European Food Safety Authority. URL: <https://efsa.europa.eu>
17. Felder, Christophe; Lesecq, Camille. Pâtisserie! Paris: La Martinière / English ed. Patisserie: Mastering the Fundamentals of French Pastry, 2013.
18. Food and Agriculture Organization of the United Nations. URL: <https://www.fao.org>
19. Friberg, Bo. The Professional Pastry Chef. 4th ed. New York: Wiley, 2002.
20. Gisslen, Wayne. Professional Baking. 7th ed. Hoboken: Wiley, 2016.

21. Greweling, Peter P. *Chocolates and Confections: Formula, Theory, and Technique for the Artisan Confectioner*. 2nd ed. Hoboken: Wiley, 2013
22. Migoya, Francisco. *Elements of Dessert*. Hoboken: Wiley, 2012.
23. Mortimore S., Wallace C. *HACCP: A Practical Approach*. New York : Springer, 2013. 400 p.
24. Notter, Ewald. *The Art of the Chocolatier: From Classic Confections to Sensational Showpieces*. Hoboken: Wiley, 2011.
25. Saffitz, Claire. *Dessert Person: Recipes and Guidance for Baking with Confidence*. New York: Clarkson Potter, 2020.
26. Saffitz, Claire. *What's for Dessert: Simple Recipes for Dessert People*. New York: Clarkson Potter, 2022.