

АНОТАЦІЯ ДИСЦИПЛІНИ

«Основи кондитерського та пекарського мистецтва» Ступінь «Бакалавр»

Кількість кредитів ECTS	Семестр
5/5	2/5

1) Мета опанування дисципліни: отримання комплексу знань про технологічні властивості сировини, засоби її обробки, асортимент кондитерських борошняних виробів та їх призначення.

2) Завдання: вивчення технологічних властивостей сировини; вивчення характеристик технологічного процесу виробництва борошняних кондитерських виробів; відпрацювання асортименту та вміння підбирати і використовувати сучасні добавки: збагачувачі, поліпшувачі, барвники та ін.; вивчення шляхів підвищення харчової і біологічної цінності виробів з борошна; навички у виготовленні випічних виробів.

3) Перелік компетенцій, яких набуде студент після опанування дисципліни:

Знання і розуміння: Знання технологічних властивостей сировини. Знання асортименту борошняних кондитерських виробів. Розуміння технологічного процесу виробництва борошняних кондитерських виробів. Розуміння основ виробництва оздоблювальних напівфабрикатів.

Застосування знань і розуміння:

Уміння виготовляти та оформляти кондитерські борошняні вироби. Уміння застосовувати елементи кулінарної імпровізації. Уміння виготовляти оздоблювальні напівфабрикати. Уміння організувати робочі місця в кондитерському (борошняному) цехах.

4) Зміст дисципліни розкривається в темах:

Змістовий модуль 1. Заміс тіста, способи його розпушування. Дріжджове тісто, вироби з нього.

Тема 1. Класифікація тіста.

Тема 2. Суть процесів, які відбуваються при замісі тіста.

Тема 3. Способи розпушування тіста.

Тема 4. Дріжджове опарне тісто.

Тема 5. Дріжджове безопарне тісто.

Тема 6. Формування виробів із дріжджового тіста.

Тема 7. Оформлення і випікання виробів із дріжджового тіста.

Тема 8. Вироби з дріжджового тіста.

Змістовий модуль 2. Бездріжджове тісто і вироби з нього.

Тема 9. Технологія пісочного тіста.

Тема 10. Технологія здобного прісного тіста.

Тема 11. Технологія пряникового тіста.

Тема 12. Виробництво кексового тіста.

Тема 13. Заварне тісто (напівфабрикат).

Тема 14. Листкове прісне тісто (напівфабрикат).

Тема 15. Технологія бісквітного тіста.

Тема 16. Технологія легкого тіста (напівфабрикат).

Тема 17. Технологія мигдалевого тіста.

Тема 18. Технологія вафельного тіста (напівфабрикат).

Тема 19. Напівфабрикат з цукрового тіста.

Тема 20. Оздоблювальні напівфабрикати.

5) Викладацький склад:

Сімакова О.О., доцент кафедри ТРГГРСП, к. т. н.