

Міністерство освіти і науки України
Тернопільський національний технічний університет імені Івана Пулюя
Факультет Інженерії машин, споруд та технологій
назва факультету
Кафедра Харчової біотехнології і хімії
назва кафедри

ЗАТВЕРДЖУЮ

Декан факультету інженерії
споруд та технологій

Лещук Іван ЛЕЩУК

« » серпня 2025 р.



РОБОЧА ПРОГРАМА НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ

ОСОБЛИВОСТІ ВИРОБНИЦТВА БОРОШНЯНИХ ТА

КОНДИТЕРСЬКИХ ВИРОБІВ У СВІТІ

	(назва дисципліни)
Галузь знань	G «Інженерія, виробництво та будівництво» (шифр і назва галузі знань)
Рівень вищої освіти	Магістр (назва)
Спеціальність	G13 «Харчові технології» (назва)
Освітня програма	Харчові технології
Вид дисципліни	вибіркова (обов'язкова / вибіркова)

Тернопіль-2025

Робоча програма з навчальної дисципліни **Особливості виробництва
борошняних та кондитерських виробів у світі**

(назва дисципліни)

для студентів факультету Інженерії машин, споруд та технологій

(назва факультету)

Розробники:

доцент кафедри ХБ, к.т.н., доцент

(Посада, науковий ступінь та вчене звання)



(Підпис)

Галина КАРПИК

(Ініціали та прізвище)

(Посада, науковий ступінь та вчене звання)

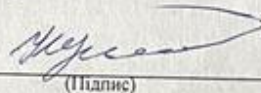
(Підпис)

(Ініціали та прізвище)

Робоча програма розглянута та схвалена на засіданні кафедри
харчової біотехнології і хімії

Протокол № 1 від 28 серпня 2025 р.

Завідувач кафедри



(Підпис)

Микола КУХТИН

(Прізвище та ініціали)

Робоча програма розглянута та схвалена НМК факультету Інженерії
машин, споруд та технологій

Протокол № 1 від 29 серпня 2025 р.

Секретар НМК



(Підпис)

Микола СТАШКІВ

(Прізвище та ініціали)

Робоча програма погоджена:

Спеціальність:

G13 «Харчові технології»

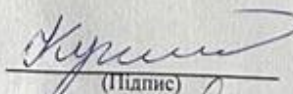
(шифр і назва)

Освітня програма

Харчові технології

(назва)

Завідувач випускової кафедри

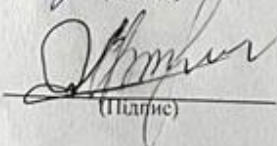


(Підпис)

Микола КУХТИН

(Прізвище та ініціали)

Гарант освітньої програми



(Підпис)

Ольга КРУПА

(Прізвище та ініціали)

1. Структура навчальної дисципліни

Показник	Всього годин	
	Денна форма навчання	Заочна форма навчання
Кількість кредитів/годин	4,5/135	4,5/135
Аудиторні заняття, год.	40	18
Самостійна робота, год.	95	117
Аудиторні заняття:		
- лекції, год.	10	6
- лабораторні заняття, год.	30	12
- практичні заняття, год.	—	
- семінарські заняття, год.	—	
Самостійна робота:		
підготовка до лекцій, лабораторних, практичних занять	20	9
опрацювання окремих розділів програми, які не виносяться на лекції	35	68
виконання контрольних завдання	—	
виконання індивідуальних завдань	—	
виконання курсових проектів (робіт)	—	
підготовка та складання заліків, екзаменів, контрольних робіт, рефератів, есе, тестування	40	40
Екзамен	—	
Залік	+	

2. Мета та завдання навчальної дисципліни

2.1. Мета вивчення навчальної дисципліни: отримання здобувачами вищої освіти знань щодо світових технологій хлібобулочних та кондитерських виробів. Ознайомлення з історією розвитку хлібопекарської та кондитерської промисловості різних країн світу, національними традиціями в цих галузях та особливостями виробництва. А також сформувати навички аналізувати, порівнювати та враховувати світові тенденції науково-технічного розвитку для забезпечення ефективного функціонування підприємств галузі в Україні.

2.2. Завдання навчальної дисципліни.

За результатами вивчення дисципліни студент повинен продемонструвати такі результати: вміти аналізувати та застосовувати інноваційні особливості у виробництві хлібобулочних, кондитерських виробів країн світу в українських технологіях; використовувати отриману інформацію для розроблення нових технологій та розширення асортименту виробів, а також при виконанні кваліфікаційної роботи магістра.

Вивчення навчальної дисципліни передбачає формування та розвиток у студентів компетентностей:

– загальних (ЗК):

ЗК 1. Здатність до пошуку, оброблення та аналізу інформації з різних джерел.

ЗК 4. Здатність діяти соціально, відповідально та свідомо.

ЗК 5. Здатність працювати в міжнародному контексті.

– спеціальних (фахових, предметних) (СК):

СК 2. Здатність планувати і виконувати наукові дослідження з урахуванням світових тенденцій науково-технічного розвитку галузі.

Програмні результати:

РН 5. Обирати та впроваджувати у практичну виробничу діяльність ефективні технології, обладнання та раціональні методи управління виробництвом з урахуванням світових тенденцій розвитку харчових технологій.

3. Опис навчальної дисципліни

3.1. Лекційні заняття

№ з/п	Тема заняття та короткий зміст	Кількість годин	
		ДФН	ЗФН
1	Тема 1. Історія світового виробництва борошняних виробів.	2	
2	Тема 2. Хлібобулочні вироби європейських країн Технологія виготовлення хліба «пумпернікель». Традиційна німецька різдвяна випічка. Заморожені хлібобулочні вироби (part baked, take bake). Хлібобулочні вироби Італії (фокачча, брускетта, мікетті, розетта, боволо, чіабатта, та ін.). Австрійський брецель. Французька випічки (круасани, бріюші).	4	2
3	Тема 3. Національні хлібобулочні вироби країн ЗакавказзяАзії Технологія випікання виробів у тандирі. Багатовікові традиції виготовлення вірменського лаваша. Технологія вірменського борошняного виробу Катя. Грузинський хліб.	2	2
3	Тема 4. Технологія східних солодоців Асортимент і технологія солодоців (лукум, пахлава, халва, грильяж). Східні солодоці типу м'яких цукерок.	2	2
Усього годин		10	6

3.2. Лабораторні заняття

№ з/п	Тема заняття	Кількість годин	
		ДФН	ЗФН
1	Лабораторна робота № 1. Вивчення технологічного процесу виготовлення брецелів.	6	6
2	Лабораторна робота № 2. Дослідження технології грецького та турецького витяжного тіста.	6	6
3	Лабораторна робота № 3. Технологія пряників. Німецькі різдвяні пряники	6	-
4	Лабораторна робота № 4. Дослідження якості шоколадних виробів виготовлених в країнах Європи. Темперування як фактор доброякісного шоколаду	6	-
5	Лабораторна робота № 5. Вивчення технології східних солодоців рахат-лукум	6	-
Всього		30	12

3.3. Самостійна робота

№ з/п	Найменування робіт	Кількість годин	
		ДФН	ЗФН
1	Опрацювання теми: Порівняння асортименту та особливостей технології шоколаду країн світу	15	15
2.	Опрацювання теми: Порівняння технології виготовлення маршмелоу та зефіру	10	10
3	Опрацювання теми: Технологія панетоне	15	13
2	Підготовка до лабораторної роботи № 1. Опрацювання матеріалу лекції № 1.	5	5
3	Підготовка до лабораторної роботи № 2. Опрацювання матеріалу лекції № 2.	5	4
4	Підготовка до лабораторної роботи № 3. Опрацювання лекційного матеріалу за темою 3.	5	10
5	Підготовка до лабораторної роботи № 4. Опрацювання лекційного матеріалу за темою 4.	5	10
	Підготовка до лабораторної роботи № 5.	5	10
	Підготовка та складання заліку	40	40
Всього		95	117

4. Критерії оцінювання результатів навчання студентів

Форма підсумкового семестрового контролю – залік

Модуль 1			Підсумковий контроль	Разом з дисципліни
Аудиторна та самостійна робота				
Теоретичний курс (тестування)	Практична робота			
40	35		1/3	100
№ лекції	Вид робіт	Бал		
Теми 1-4	Лаборат. роб. 1	7	за кожних три бали семестрової оцінки студент отримує 1 бал підсумкової семестрової оцінки автоматично	
	Лаборат. роб. 2	7		
	Лаборат. роб. 3	7		
	Лаборат. роб. 4	7		
	Лаборат. роб. 5	7		

5. Рекомендована література

1. Дорохович А.М. Технологія пастили, зефіру, маршмелоу: Навчальний посібник. /А.М. Дорохович. К.: фірма «ІНКОС», 2019. 428 с.
2. Домашній хліб. Рецепти й хитрощі випікання / Ібан Ярса; перекл. з ісп. О. Ігнатової. Х.: Віват, 2021. 208 с.
3. J. Hamelman Bread. Technology, St. Petersburg, 2012. 442 p.

7. Інформаційні ресурси

1. Кухні народів світу: навч. посіб. / І. М. Ощипок, П. Х. Пономарьов, М. І. Філь. Львів : «Магнолія, 2006», 2018. 248 с. [Режим доступу]: <http://libr.rv.ua/ua/news/2269/>
2. <https://www.dw.com/uk/chomu-nimtsi-obozhniuiut-svii-khlib/video-55368928>
3. Techniques and technologies for the breadmaking process with unrefined wheat flours. <https://www.sciencedirect.com/science/article/abs/pii/S0924224420300996>
4. Шотт та ін., Food Research International, 173, 2023, 113283; Ізтаєв та ін., Наукові звіти, 13, 2023 <https://www.italianfoodtech.com/innovative-technologies-for-bread-production/>
5. Mefleh, M., Vurro, F., Summo, C. et al. Traditional Italian flatbreads: cultural diversity, processing technology and future perspectives. J. Ethn. Food 11, 24 (2024). <https://doi.org/10.1186/s42779-024-00238-2>
<https://journalofethnifoods.biomedcentral.com/articles/10.1186/s42779-024-00238-7>.
7. Production of Turkish delight (lokum)
<https://www.sciencedirect.com/science/article/abs/pii/S0963996908001774>
8. <https://undersaver.com/bens/vinos.js?26231&mode=redir>