МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ
ЛУЦЬКИЙ НАЦІОНАЛЬНИЙ ТЕХНІЧНИЙ УНІВЕРСИТЕТ
ФАКУЛЬТЕТ МИТНОЇ СПРАВИ, МАТЕРІАЛІВ, ТЕХНОЛОГІЙ ТА ГОСТИННОСТІ

ЗАТВЕРДЖУЮ
Декан факультету
_____ Валентина ТКАЧУК
«29» серпня 2026 р.

ЗАТВЕРДЖУЮ
Перший проректор
_____ Надія КОВАЛЬЧУК
«29» серпня 2026 р.

СИЛАБУС

з освітнього компонента «Технологія кондитерського виробництва»
ступінь вищої освіти – бакалавр
галузь знань – 18 Виробництво та технології
спеціальність – 181 Харчові технології
освітня програма – Харчові технології

Кафедра харчових технологій та хімії

Силабус склав(ла) доцент кафедри харчових технологій та хімії, к.т.н., доцент Світлана ПАНАСЮК

Силабус затверджений на засіданні кафедри харчових технологій та хімії, протокол № 13 від «29» серпня 2026 р.

Завідувач кафедри д.т.н., професор Ігор ДУДАРЄВ

Розглянуто та схвалено групою забезпечення освітньої програми «Харчові технології», протокол № 5 від «29» серпня 2026 р.

Гарант ОП «Харчові технології» к.т.н., доцент Ірина ТАРАЙМОВИЧ

Схвалено науково-методичною радою університету, протокол № 1/а від «29» серпня 2026 р.

Затверджений силабус онлайн:
https://e.lntu.edu.ua/syllabus/2071

Луцьк – 2026

СИЛАБУС ОСВІТНЬОГО КОМПОНЕНТА «Технологія кондитерського виробництва»

Освітня програма	Харчові технології
Галузь знань / Спеціальність	18 Виробництво та технології / 181 Харчові технології
Рівень вищої освіти	перший (бакалаврський)
Статус дисципліни	вибіркова
Мова викладання	українська
Обсяг	5 кредитів ECTS / 150 годин, семестр 6
Форма контролю	залік
Викладач(і)	к.т.н., доцент Світлана ПАНАСЮК

1. Мета і завдання дисципліни

Мета: Формування у здобувачів вищої освіти системи теоретичних знань і практичних навичок щодо технологічних процесів виробництва борошняних та цукристих кондитерських виробів, закономірностей формування їх якості, вибору сировини, обладнання та режимів обробки, а також забезпечення безпечності та конкурентоспроможності продукції..

Завдання: Вироблення у студентів вміння: визначити склад, властивості та функціонально-технологічне призначення сировини для виробництва кондитерської продукції; складати технологічні схеми виробництва цукристих виробів; обгрунтовувати технологічні процеси виробництва борошняних кондитерських виробів; фізико-хімічні, біохімічні та колоїдні процеси, що відбуваються під час приготування та обробки кондитерських мас; засвоїти принципи підбору та експлуатації технологічного обладнання кондитерських виробництв; здійснювати контроль якості сировини, напівфабрикатів і готової продукції.

Пререквізити: Вступ до фаху; Фізична та колоїдна хімія; Органічна хімія; Екологізація харчових виробництв; Біохімія; Технологічні розрахунки; Процеси та апарати харчових виробництв; Загальні технології у харчовій галузі.

2. Компетентності

СК15 — Здатність впроваджувати у виробництво технології харчових продуктів з врахуванням принципів інтенсифікації та екологізації технологічних процесів.

СК16 — Здатність організовувати та проводити контроль якості і безпечності сировини, напівфабрикатів та харчових продуктів із застосуванням сучасних методів досліджень.

СК19 — Здатність розробляти нові та удосконалювати існуючі харчові технології з метою реалізації принципів ресурсозаощадження та раціонального харчування.

3. Структура дисципліни, розподіл годин, зв'язок тем з компетентностями

№	Назва теми	**Лекції** денна/ заочна	**Практ./ Семін./ лаб** денна/ заочна	**Самост. робота** денна/ заочна	Разом	Методи навчання	Методи оцінювання	СК
Змістовий модуль 1. Технологічні особливості сировини, методи та основні технологічні процеси при виробництві борошняних кондитерських виробів								

№	Назва теми	Лекції денна/ заочна	Практ./ Семін./ лаб денна/ заочна	Самост. робота денна/ заочна	Разом	Методи навчання	Методи оцінювання	СК
1	Тема 1. Технології виробництва печива, крекерів та галет	3/1	3/0	9/14	15/15	МН1, МН2, МН3, МН4, МН5, МН6	МО2, МО4, МО7, МО9, захист практичної роботи	СК15, СК16, СК19
2	Тема 2. Технології виробництва бісквтних напівфабрикатів	3/1	3/0,5	9/13,5	15/15	МН1, МН2, МН3, МН4, МН5, МН6	МО2, МО4, МО7, МО9, захист практичної роботи	СК15, СК19, СК16
3	Тема 3. Технології виробництва виробів із пісочного, прісного здобного тіста, кекси та мафіни	3/1	3/1	9/13	15/15	МН1, МН2, МН3, МН4, МН5, МН6	МО2, МО4, МО7, МО9, захист практичної роботи	СК15, СК16, СК19
4	Тема 4. Технології виробництва пряників.	3/0	3/0	9/15	15/15	МН1, МН2, МН3, МН4, МН5, МН6	МО2, МО4, МО7, МО9, захист практичної роботи	СК15, СК16, СК19
5	Тема 5. Технології виробництва виробів з білково-збивного та мигдального тіста.	3/0	3/0	9/15	15/15	МН1, МН2, МН3, МН4, МН5, МН6	МО2, МО4, МО7, МО9, захист практичної роботи	СК15, СК16, СК19
Змістовий модуль 2. Технологічні особливості сировини, методи та основні технологічні процеси при виробництві цукристих кондитерських виробів								
6	Тема 6. Технологія оздоблювальних напівфабрикатів	3/0,5	3/0,5	9/14	15/15	МН1, МН2, МН3, МН4, МН5, МН6	МО2, МО4, МО7, МО9, захист практичної роботи	СК15, СК16, СК19

№	Назва теми	Лекції денна/ заочна	Практ./ Семін./ лаб денна/ заочна	Самост. робота денна/ заочна	Разом	Методи навчання	Методи оцінювання	СК
7	Тема 7. Технологія виробництва карамелі	3/1	3/0	9/14	15/15	МН1, МН2, МН3, МН4, МН5, МН6	МО2, МО4, МО7, МО9, захист практичної роботи	СК15, СК16, СК19
8	Тема 8. Технологія виробництва мармеладу та зефіру	3/0,5	3/1	9/13,5	15/15	МН1, МН2, МН3, МН4, МН5, МН6	МО2, МО4, МО7, МО9, захист практичної роботи	СК15, СК16, СК19
9	Тема 9. Технологія виробництва цукерок	3/0,5	3/0,5	9/14	15/15	МН1, МН2, МН3, МН4, МН5, МН6	МО2, МО4, МО7, МО9, захист практичної роботи	СК15, СК16, СК19
10	Тема 10. Технологія виробництва шоколаду	3/0,5	3/0,5	9/14	15/15	МН1, МН2, МН3, МН4, МН5, МН6	МО2, МО4, МО7, МО9, захист практичної роботи	СК15, СК16, СК19
	Разом	**30/6**	**30/4**	**90/140**	**150/150**			

Легенда: СК — спеціальна (фахова) компетентність (номер за п. 2). Повне формулювання кожного коду наводиться в ОП / стандарті спеціальності.

Методи навчання: МН1 — словесний метод (лекція, дискусія, співбесіда тощо); МН2 — практичний метод (лабораторні та практичні заняття); МН3 — наочний метод (метод ілюстрацій і метод демонстрацій); МН4 — робота з навчально-методичною літературою (конспектування, тезування, анотування, рецензування, складання реферату); МН5 — відеометод у сполученні з новітніми інформаційними технологіями та комп'ютерними засобами навчання (дистанційні, мультимедійні, веб-орієнтовані тощо); МН6 — самостійна робота (розв'язання завдань).

Методи оцінювання: МО2 — усне або письмове опитування; МО4 — тестування; МО7 — презентації результатів виконаних завдань та досліджень; МО9 — залік.

4. Цілі сталого розвитку

ЦСР 2 – Подолання голоду, розвиток сільського господарства

ЦСР 3 – Міцне здоров'я і благополуччя

ЦСР 4 – Якісна освіта

ЦСР 12 – Відповідальне споживання та виробництво

5. Неформальна освіта

Рекомендовані курси, тренінги, стажування та інші: результати навчання, здобуті у формальній,

неформальній чи інформальній освіті, можуть бути визнані відповідно до процедур ЛНТУ. Підтвердженнями можуть бути сертифікати тематичних тренінгів, вебінарів чи онлайн-курсів разом з описом досягнутих результатів навчання та, за потреби, коротке верифікаційне завдання або портфоліо.

6. Критерії та форми контролю

Оцінювання — за 100-бальною шкалою (національна шкала / ЄКТС). Підсумковий бал = поточний контроль (50 %) + модульний контроль (50 %).

Академічна доброчесність: самостійне виконання завдань; коректне посилання на джерела; позначення частин тексту, згенерованих засобами ШІ. Порушення академічної доброчесності не толеруються.

7. Зміст тем

Тема 1. Технології виробництва печива, крекерів та галет

Класифікація борошняних кондитерських виробів.
2. Технологія виробництва крекерів та галет.
3. Технологія виробництва цукрового ізатяжного печива.
4. Технологія виробництва печива.
5. Технологія виробництва здобного печива.
6. Технології виробництва виробів з листкового та заварного тіста.

Тема 2. Технології виробництва бісквтних напівфабрикатів

1. Особливості приготування бісквітних напівфабрикатів
2. Технологічна схема виробництва бісквітних напівфабрикатів
3. Сучасні тенденції та технології виробництва бісквітних напівфабрикатів

Тема 3. Технології виробництва виробів із пісочного, прісного здобного тіста, кекси та мафіни

1. Види пісочного тіста. Особливості приготування пісочного тіста.
2. Технологічна схема виробництва пісочного напівфабрикату
3. Види дефектів пісочних напівфабрикатів

Тема 4. Технології виробництва пряників.

1. Способи приготування пряничного тіста
2. Технологічні схеми виробництва пряників

Тема 5. Технології виробництва виробів з білково-збивного та мигдального тіста.

1. Особливості приготування білково-збивного і мигдального тіста.
2. Технологічні схеми виробництва виробів з білково-збивного та мигдального тіста

Тема 6. Технологія оздоблювальних напівфабрикатів

1. Класифікація оздоблювальних напівфабрикатів.
2. Особливості технологій виготовлення оздоблювальних напівфабрикатів.
3. Сучасні техніки оздоблення кондитерських виробів.

Тема 7. Технологія виробництва карамелі

1. Класифікація карамелі.
2. Технологія виробництва льодяникової карамелі.
3. Технологія виробництва карамелі з начинкою.
4. Загортання карамелі.

Тема 8. Технологія виробництва мармеладу та зефіру

1. Загальна характеристика виробництва мармеладу
2. Технологічна схема виробництва мармеладу
3. Особливості виробництва різних видів мармеладу
4. Технологічне обладнання для виробництва пастили та зефіру.

Тема 9. Технологія виробництва цукерок

1. Класифікація цукерок.
2. Підготовка сировини до виробництва.
3. Технологічні лінії виробництва цукерок.

Тема 10. Технологія виробництва шоколаду

1. Асортимент шоколадних виробів. Характеристика сировини для виробництва шоколаду
2. Основні технологічні операції при виробництві шоколаду
3. Машино-апаратурна схема виробництва шоколаду

8. Опис ІЗ/КПІЗ

Не передбачено навчальним планом.

9. Самостійна робота

Види самостійної роботи: опрацювання навчальної та наукової літератури; підготовка до лабораторних занять; виконання індивідуальних завдань; розв'язування розрахункових задач; підготовка презентацій; підготовка до модульного та підсумкового контролю.

Форми звітності та контролю: усне опитування та співбесіда; перевірка виконання лабораторних робіт; перевірка індивідуальних завдань; тестування; оцінювання презентацій; модульний контроль; підсумковий контроль.

10. Загальні вимоги

Освітній процес регулюється академічними правилами ЛНТУ. Здобувачі освіти зобов'язані ознайомитися з вимогами, визначеними Кодексом академічної доброчесності ЛНТУ та Політикою етичного використання штучного інтелекту в ЛНТУ, і дотримуватися принципів академічної доброчесності та етичного використання штучного інтелекту в освітній діяльності.

Академічна доброчесність. Учасники освітнього процесу зобов'язані дотримуватися Закону України «Про академічну доброчесність» від 18.12.2025 № 4742-IX та внутрішніх нормативних документів ЛНТУ. Не допускаються академічний плагіат, фабрикація, фальсифікація, привласнення авторства, несамостійне виконання завдань, а також недоброчесне використання результатів, згенерованих штучним інтелектом.

Використання штучного інтелекту. Інструменти штучного інтелекту можуть використовуватися для пошуку ідей, пояснення методів, попереднього структурування, мовного редагування та допоміжного аналізу неконфіденційних даних, якщо конкретне завдання не передбачає повністю самостійного виконання. Здобувач освіти має зазначати використаний інструмент, мету та етап його застосування, перевіряти факти й розрахунки та самостійно обґрунтовувати висновки.

11. Література

І. Навчально-методичні матеріали та розробки

Праці автора силабуса:

1. Технологія кондитерського виробництва: конспект лекцій для здобувачів першого (бакалаврського) рівня вищої освіти освітньої програми «Харчові технології» галузі знань G Інженерія, виробництво та будівництво спец. G13 Харчові технології денної та заоч. форм навч. / уклад. С. Г. Панасюк. Луцьк: ЛНТУ, 2026. 112 с. URL: https://repository.lntu.edu.ua/handle/123456789/3010

2. Технологія кондитерського виробництва: метод. вказівки до практичних занять для здобувачів першого (бакалаврського) рівня вищої освіти освітньої програми «Харчові технології» галузі знань G Інженерія, виробництво та будівництво спец. G13 Харчові технології денної та заоч. форм навч. / уклад. С. Г. Панасюк,Тараймович І. В. Луцьк : ЛНТУ, 2026. 50 с. URL: https://repository.lntu.edu.ua/handle/123456789/3025

3. Технологія кондитерського виробництва: метод. вказівки до самостійної роботи для здобувачів

першого (бакалаврського) рівня вищої освіти освітньої програми «Харчові технології» галузі знань G Інженерія, виробництво та будівництво спец. G13 Харчові технології денної та заоч. форм навч. / уклад. С. Г. Панасюк. Луцьк: ЛНТУ, 2026. 23 с. URL: https://repository.lntu.edu.ua/handle/123456789/3026

4. Харчові технології : навч. посіб. / С.Є. Голячук, Ю.Л. Гунько, І.М. Дударєв. І.А.Мороз, С.Г.Панасюк та ін. Луцьк : ЛНТУ, 2026. 464 с.

Праці інших авторів:

5. Сирохман І.В., Лебединець В.Т. Асортимент і якість кондитерських виробів. К.: Центр учбової літератури. 2022. 634 с.

6. Технологія борошняних кондитерських і хлібобулочних виробів: навч. пос. / за заг. ред. Г.М. Лисюк. К.: Університетська книга. 2023. 466.

7. Максимець О.Б., Максимець В.Л. Технології кондитерських виробів (торти, тістечка, цукерки). Каравела. 2023. 168 с.

II. Наукові праці

Праці автора силабуса:

8. Тараймович І. В., Панасюк С. Г., Шевчук О. О. Технологія виробництва крафтових цукерок з корисними властивостями з плодів калини звичайної. Commodity Bulletin. 2023. №16 (1). С.85-97. https://doi.org/10.36910/6775-2310-5283-2023-17-7

9. Дударєв І. М., Панасюк С. Г., Тараймович І. В. Інноваційна технологія глазурованих шоколадом багатошарових чипсів. Ресторанний і готельний консалтинг. Інновації. 2022. Вип. 5, № 1. С. 131–146. URL: https://repository.lntu.edu.ua/handle/123456789/1135

10. V. Shemet, S. Panasyuk, O. Hulai. (2025). Fermentation activity of rye sourdough as a quality factor of wheat-rye bread. Commodity Bulletin. 18 (1). 51-60. https://doi.org/10.62763/cb/1.2025.51

11. Panasyuk S., Shemet V. Technology development and study of properties of craft marshmallows with raspberry puree.Commodity Bulletin, 17(1), 55-64. / URL: https://doi.org/10.62763/ef/1.2024.55

12. Панасюк, С. Г., Мисковець, М. В. (2023). Інноваційна технологія виробництва діабетичного желейно-фруктового мармеладу. Товарознавчий вісник, 1(16), 73-84. / URL: https://doi.org/10.36910/6775-2310-5283-2023-17-6

Праці інших авторів:

13. Орлова О. Мандрівка шоколаду. Львів: Видавництво Старого Лева. 2023. 64 с.

14. Packaged for Life. Chocolate. Packaging design for everyday objects. Victionary. 2023. 256 с.

15. Sarah Ford. How to Eat Chocolate. Thames and Hudson. 2023. 128 с.

16. Liberty Mendez. I’ll Bake! Pavilion. 2023. 192 с.

III. Інформаційні ресурси

17. ResearchGate. URL: https://www.researchgate.net/

18. GoogleАквдемія. URL: https://scholar.google.com/

19. Scopus. URL: https://www.scopus.com/home.uri

20. Бібліотека імені Віктора Божидарніка ЛНТУ. URL: http://library.lntu.edu.ua/

21. Національна бібліотека України імені В. І. Вернадського. URL: http://www.nbuv.gov.ua/node/554

22. Електронний освітній портал ЛНТУ. URL: https://mdl.lntu.edu.ua/