

**МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ**  
Донецький національний університет економіки і торгівлі  
імені Михайла Туган-Барановського

Кафедра технологій в ресторанному господарстві,  
готельно-ресторанної справи та підприємництва

**О.О. Сімакова, О.А. Пусікова, О.А. Боднарук**

## **ОСНОВИ КОНДИТЕРСЬКОГО ТА ПЕКАРСЬКОГО МИСТЕЦТВА**

**Методичні рекомендації до вивчення дисципліни**

Рівень бакалавр

Кривий Ріг  
2021

МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ  
Донецький національний університет економіки і торгівлі  
імені Михайла Туган-Барановського

Кафедра технологій в ресторанному господарстві,  
готельно-ресторанної справи та підприємництва

**О.О. Сімакова, О.А. Пусікова, О.А. Боднарук**

## **ОСНОВИ КОНДИТЕРСЬКОГО ТА ПЕКАРСЬКОГО МИСТЕЦТВА**

**Методичні рекомендації до вивчення дисципліни**

Рівень бакалавр

Затверджено на засіданні  
кафедри технологій в ресторанному  
господарстві, готельно-ресторанної  
справи та підприємництва  
Протокол № 3  
від “25” жовтня 2021 р.

Схвалено навчально-методичною  
радою ДонНУЕТ  
Протокол № 3  
від “28” жовтня 2021 р.

Кривий Ріг  
2021

**УДК 664.68 (075.8)**  
**С 37**

Сімакова, О. О.

**С 37** Основи кондитерського та пекарського мистецтва [Текст] : метод. рек. до вивч. дисц. / М-во освіти і науки України, Донец. нац. ун-т економіки і торгівлі ім. М. Туган-Барановського, каф. технологій в рест. госп., гот.-рест. справи та підпр-ва ; О. О. Сімакова, О. А. Пусікова, О. А. Боднарук, – Кривий Ріг : [ДонНУЕТ], 2021. – 40 с.

Методичні рекомендації призначені для студентів всіх форм здобуття вищої освіти і покликані допомогти студентам організувати вивчення дисципліни «Основи кондитерського та пекарського мистецтва» завдяки інформації щодо змісту модулів та тем дисципліни, планів семінарських і лабораторних занять, завдань для самостійного вивчення та розподілу балів за видами робіт, що виконуються студентами протягом вивчення дисципліни. Методичні рекомендації містять перелік питань для підготовки до поточного та підсумкового форм контролю, перелік рекомендованої літератури.

© Сімакова О. О., Пусікова О.А.,  
Боднарук О. А., 2021  
© Донецький національний  
університет економіки й торгівлі імені  
Михайла Туган-Барановського, 2021

## ЗМІСТ

	Стор.
<b>ВСТУП</b> .....	5
<b>ЧАСТИНА 1. МЕТОДИЧНІ РЕКОМЕНДАЦІЇ З ВИВЧЕННЯ ДИСЦИПЛІНИ</b> .....	6
<b>ЧАСТИНА 2. МЕТОДИЧНІ РЕКОМЕНДАЦІЇ З ПІДГОТОВКИ ДО ПРАКТИЧНИХ ТА СЕМІНАРСЬКИХ ЗАНЯТЬ</b> .....	11
Змістовий модуль 1. Заміс тіста, способи його розпушування. Дріжджове тісто, вироби з нього .....	12
Змістовий модуль 2. Бездріжджове тісто і вироби з нього .....	13
<b>ЧАСТИНА 3. МЕТОДИЧНІ РЕКОМЕНДАЦІЇ З ОРГАНІЗАЦІЇ САМОСТІЙНОЇ РОБОТИ СТУДЕНТІВ</b> .....	16
Змістовий модуль 1. Заміс тіста, способи його розпушування. Дріжджове тісто, вироби з нього .....	17
Змістовий модуль 2. Бездріжджове тісто і вироби з нього .....	27

## ВСТУП

Кондитерські та булочні вироби стали традиційними на святкових столах. Вони мають високу калорійність, привабливий вигляд, добрі смакові якості, тому користуються великим попитом у населення. До того ж вони відносно дешеві і доступні широкому колу споживачів. За останні 15 років споживання борошняної кондитерської продукції зросло на 38 %.

Борошняні вироби є джерелом вуглеводів, жирів, вітамінів гр. В, мінеральних речовин. Однак, вони вміщують недостатню кількість білків. До того ж білки основної сировини – борошна не досить збалансовані за амінокислотним складом. Окрім дефіциту білка і незамінних амінокислот (лізин, метіонін, триптофан) у складі борошняних кондитерських виробів незначна кількість фосфоліпідів, вітамінів, мінеральних речовин, поліфенольних сполук, клітковини, що потребує використання збагачувачів. Тому у всьому світі інтенсивно проводяться дослідження, присвячені підвищенню біологічної і харчової цінності борошняних кондитерських виробів.

Постійне включення в раціон харчування збагачених борошняних виробів – це ефективний, фізіологічно обґрунтований і економічно доцільний спосіб поліпшення забезпеченості населення повноцінною продукцією.

Збільшується попит на вироби з функціональними властивостями, зі зниженою калорійністю, що досягається використанням різних рослинних добавок, цукрозамінників, підсолоджувачів.

Дослідники і практичні працівники проводять роботи по удосконаленню технології різних видів тіста і оздоблювальних напівфабрикатів.

Мета вивчення дисципліни полягає у формуванні у здобувачів вищої освіти сучасного наукового світогляду та системи спеціальних знань у галузі кондитерського та пекарського мистецтва.

Завдання дисципліни полягає в теоретичній і практичній підготовці здобувачів ВО у сфері кондитерського та пекарського мистецтва; формуванні вмінь та навичок: використання знань щодо технологічних властивостей сировини; дотримання технологічного процесу виробництва борошняних кондитерських виробів; відпрацювання асортименту та вміння підбирати і використовувати сучасні добавки: збагачувачі, поліпшувачі, барвники та ін.; дослідження шляхів підвищення харчової і біологічної цінності кондитерських виробів з борошна; навички у виготовленні випічних виробів.

Предмет дисципліни – вивчення технології борошняних кондитерських виробів та оздоблювальних напівфабрикатів, сучасних тенденцій в їх оформленні та приготуванні.

**ЧАСТИНА 1.**  
**МЕТОДИЧНІ РЕКОМЕНДАЦІЇ З ВИВЧЕННЯ ДИСЦИПЛІНИ**

## 1. Опис дисципліни

Найменування показників	Характеристика дисципліни
Обов'язкова (для студентів спеціальності "назва спеціальності") / вибіркова дисципліна	<b>Вибіркова</b>
Семестр (осінній / весняний)	<b>осінній</b>
Кількість кредитів	<b>5</b>
Загальна кількість годин	<b>150</b>
Кількість змістових модулів	<b>2</b>
Лекції, годин	<b>28/12</b>
Практичні / семінарські, годин	<b>-</b>
Лабораторні, годин	<b>28/4</b>
Самостійна робота, годин	<b>94/134</b>
Тижневих годин для денної форми навчання:	
аудиторних	<b>4</b>
самостійної роботи студента	<b>6,7</b>
Вид контролю	<b>залік</b>

## 2. Програма дисципліни

**Мета** вивчення дисципліни полягає у формуванні у здобувачів вищої освіти сучасного наукового світогляду та системи спеціальних знань у галузі кондитерського та пекарського мистецтва.

**Завдання** дисципліни полягає в теоретичній і практичній підготовці здобувачів ВО у сфері кондитерського та пекарського мистецтва; формуванні вмінь та навичок: використання знань щодо технологічних властивостей сировини; дотримання технологічного процесу виробництва борошняних кондитерських виробів; відпрацювання асортименту та вміння підбирати і використовувати сучасні добавки: збагачувачі, поліпшувачі, барвники та ін.; дослідження шляхів підвищення харчової і біологічної цінності кондитерських виробів з борошна; навички у виготовленні випічних виробів.

**Предмет:** вивчення технології борошняних кондитерських виробів та оздоблювальних напівфабрикатів, сучасних тенденцій в їх оформленні та приготуванні.

**Зміст дисципліни розкривається в темах:**

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.
- 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.

### **Опанування дисципліни дозволяє забезпечити:**

#### **1) формування:**

#### **– загальних програмних компетентностей:**

- знання і розуміння предметної області та професійної діяльності;
- здатність вчитися і оволодівати сучасними знаннями;
- здатність виявляти ініціативу та підприємливість;
- здатність оцінювати та забезпечувати якість виконуваних робіт;
- здатність працювати автономно;
- здатність працювати у команді;
- здатність застосовувати знання у практичних ситуаціях;
- навички здійснення безпечної діяльності;
- прагнення до збереження навколишнього середовища;
- здатність спілкуватися державною мовою як усно, так і письмово;

#### **– фахових програмних компетентностей:**

здатність впроваджувати у виробництво технології харчових продуктів та кулінарної продукції на основі розуміння сутності перетворень основних компонентів продовольчої сировини впродовж технологічного процесу;

здатність управляти технологічними процесами з використанням технічного, інформаційного та програмного забезпечення;

здатність організувати та проводити контроль якості і безпеки сировини, напівфабрикатів та харчових продуктів із застосуванням сучасних методів;

здатність розробляти нові та удосконалювати існуючі технології з врахуванням принципів раціонального харчування, ресурсозаощадження та інтенсифікації технологічних процесів;

здатність обирати та експлуатувати технологічне обладнання, складати апаратурно-технологічні схеми виробництва харчових продуктів та кулінарної продукції;

розуміння предметної області і специфіки професійної діяльності;



здатність проектувати технологічний процес виробництва продукції і послуг та сервісний процес реалізації основних і додаткових послуг у підприємствах (зкладах) готельно-ресторанного та рекреаційного господарства;

здатність розробляти нові послуги (продукцію) з використанням інноваційних технологій виробництва та обслуговування споживачів;

здатність здійснювати підбір технологічного устаткування та обладнання, вирішувати питання раціонального використання просторових та матеріальних ресурсів.

## 2) досягнення програмних результатів навчання:

здатність продемонструвати знання наукових основ технологічних процесів харчових виробництв та закономірностей фізико-хімічних, біохімічних і мікробіологічних перетворень основних компонентів продовольчої сировини під час технологічного перероблення;

здатність організовувати, контролювати та управляти технологічними процесами переробки продовольчої сировини у харчові продукти, у тому числі із застосуванням технічних засобів автоматизації і систем керування;

здатність розробляти або удосконалювати технології харчових продуктів підвищеної харчової цінності з врахуванням світових тенденцій розвитку галузі;

здатність продемонструвати навички у користуванні та ефективній експлуатації різних видів технологічного устаткування у ресторанному господарстві;

здатність продемонструвати знання, розуміння та вміння розробляти або удосконалювати технології кулінарної продукції. Знати правила організації ресторанного господарства та надання ресторанних послуг, моделювання сервісно-виробничих процесів закладів ресторанного господарства і забезпечення їх апаратурного оформлення;

здатність підбирати технологічне устаткування та обладнання, вирішувати питання раціонального використання просторових та матеріальних ресурсів;

здатність розробляти нові послуги (продукцію), використовуючи сучасні технології виробництва та обслуговування споживачів;

здатність здійснювати ефективний контроль якості продуктів та послуг закладів готельного і ресторанного господарства;

здатність розробляти та розглядати пропозиції щодо розширення асортименту страв і напоїв, розробляти та затверджувати нові рецептури та технології виробництва страв і виробів, раціональних норм харчування з врахуванням запитів різних груп споживачів; розробка нових, фірмових видів продукції, в тому числі дієтичних страв і виробів за спеціальними авторськими рецептами.

## 3) набуття результатів навчання (згідно Дублінських дескрипторів):

– **знання:**

цілей та основних пріоритетів у галузі кондитерського та пекарського мистецтва;

асортименту кондитерської продукції та випічних виробів з тіста;

технологічних властивостей сировини;

технологічного процесу виробництва борошняних кондитерських виробів;

технології борошняних кондитерських виробів та оздоблювальних напівфабрикатів;

сучасних тенденцій в оформленні та приготуванні борошняних кондитерських виробів.

– **уміння/навички:**

технології приготування кондитерських та випічних борошняних виробів з урахуванням сучасних тенденцій;

оздоблення кондитерських та випічних борошняних виробів з урахуванням сучасних тенденцій;

відпрацьовувати асортимент та підбирати і використовувати сучасні добавки;

підбирати технологічне устаткування та обладнання для технологічного процесу;

забезпечити дотримання санітарно-гігієнічних вимог до ведення технологічного процесу у підприємствах готельно-ресторанного господарства.

– **комунікація:**

доносити знання з питань основ кондитерського та пекарського мистецтва;

аргументувати напрями розвитку державної політики у сфері кондитерської та хлібопекарської промисловості;

– **відповідальність і автономія:**

демонструвати соціальну відповідальність за результати технологічних процесів переробки продовольчої сировини у харчові продукти;

організувати експериментальні наукові дослідження, що виконуються індивідуально та/або у складі наукової групи.

### 3. Структура дисципліни

Назви змістових модулів і тем	Кількість годин (денна форма навчання)				
	усього	у тому числі			
		лекц.	пр./сем.	лаб.	СРС
1	2	3	4	5	6
<b>Змістовий модуль 1. Заміс тіста, способи його розпушування. Дріжджове тісто, вироби з нього</b>					
Тема 1. Класифікація тіста	4	1		1	2
Тема 2. Суть процесів, які відбуваються при замісі тіста	4	1		1	2
Тема 3. Способи розпушування тіста	4	1		1	2
Тема 4. Дріжджове опарне тісто	8	1		1	6
Тема 5. Дріжджове безопарне тісто	6	1		1	4
Тема 6. Формування виробів із дріжджового тіста	8	1		1	6
Тема 7. Оформлення і випікання виробів із дріжджового тіста	10	2		2	6
Тема 8. Вироби з дріжджового тіста	10	2		2	6
<b>Разом за змістовим модулем 1</b>	<b>54</b>	<b>10</b>		<b>10</b>	<b>34</b>
<b>Змістовий модуль 2. Бездріжджове тісто і вироби з нього</b>					
Тема 9. Технологія пісочного тіста	9	2		2	5
Тема 10. Технологія здобного прісного тіста	9	2		2	5
Тема 11. Технологія пряникового тіста	7	1		1	5
Тема 12. Виробництво кексового тіста	7	1		1	5
Тема 13. Заварне тісто (напівфабрикат)	9	2		2	5
Тема 14. Листкове прісне тісто (напівфабрикат)	9	2		2	5
Тема 15. Технологія бісквітного тіста	9	2		2	5
Тема 16. Технологія легкого тіста (напівфабрикат)	7	1		1	5
Тема 17. Технологія мигдалевого тіста	7	1		1	5
Тема 18. Технологія вафельного тіста (напівфабрикат)	7	1		1	5
Тема 19. Напівфабрикат з цукрового тіста	7	1		1	5
Тема 20. Оздоблювальні напівфабрикати	9	2		2	5
<b>Разом за змістовим модулем 2</b>	<b>96</b>	<b>18</b>		<b>18</b>	<b>60</b>
<b>Усього годин</b>	<b>150</b>	<b>28</b>		<b>28</b>	<b>94</b>

#### 4. Теми семінарських/практичних/лабораторних занять

№ з/п	Вид та тема семінарського заняття	Кількість годин
1	Класифікація тіста, сутність процесів, які відбуваються при замісі тіста	2
2	Способи розпушування тіста. Технологія приготування дріжджового опарного тіста	2
3	Технологія приготування дріжджового безопарного тіста, формування виробів із дріжджового тіста	2
4	Засоби та види оформлення і випікання виробів із дріжджового тіста	2
5	Розробка асортименту і технології виробів із дріжджового тіста	2
6	Технологія приготування пісочного тіста та виробництво кондитерських борошняних виробів із нього (печиво, кошики, таргалетки, пиріг)	2
7	Технологія приготування здобного прісного тіста та виробництво кондитерських борошняних виробів із нього (булочки, пироги з начинками)	2
8	Технологія приготування пряникового та кексового тіста та виробництво кондитерських борошняних виробів із нього	2
9	Технологія приготування заварного тіста та виробництво кондитерських виробів із нього (тістечка, еклери)	2
10	Технологія приготування листкового тіста та виробництво кондитерських виробів із нього (слойки)	2
11	Технологія приготування бісквітного тіста та виробництво кондитерських виробів із нього (торти, тістечка)	2
12	Технологія приготування легкого, мигдального тіста та виробництво кондитерських виробів із нього (десерт-меренга, меренговий торт, меренговий рулет з кремом, мигдальне печиво)	2
13	Технологія приготування вафельного, цукрового тіста та виробництво кондитерських виробів із нього	2
14	Оздоблювальні напівфабрикати (помади, цукрова мастика, глазури, карамелі, кандірі і грильяж, желе, креми, прикраси з крему і глазури, мармелад, прикраси з шоколаду)	2
<b>Всього</b>		<b>28</b>

#### 5. Розподіл балів, які отримують студенти

Відповідно до системи оцінювання знань студентів ДонНУЕТ, рівень сформованості компетентностей студента оцінюються у впродовж семестру (100 балів).

**Оцінювання студентів протягом семестру  
(очна форма навчання)**

№ теми семінарсько го/практичн ого заняття	Аудиторна робота				Позааудиторна робота	Сума балів
	Тестові завдання	Захист лаборатор- них робіт	Обговорен ня теоретичн их питань теми	ПМК	Завдання для самостійного виконання	
<b>Змістовий модуль 1</b>						
Тема 1		2	1			3
Тема 2		2	1			3
Тема 3		2	1			3
Тема 4		2	1		5	8
Тема 5		2	1		5	8
Тема 6		2	1			3
Тема 7		2	1			3
Тема 8		2	1	10		13
<b>Разом за змістовим модулем 1</b>		<b>16</b>	<b>8</b>	<b>10</b>	<b>10</b>	<b>44</b>
<b>Змістовий модуль 2</b>						
Тема 9		2	1			3
Тема 10		2	1			3
Тема 11		2	1			3
Тема 12		2	1			3
Тема 13		2	1			3
Тема 14		2	1			3
Тема 15		2	1			3
Тема 16		2	1			3
Тема 17		2	1			3
Тема 18		2	1			3
Тема 19		2	1			3
Тема 20		2	1	10	10	23
<b>Разом за змістовим модулем 2</b>		<b>24</b>	<b>12</b>	<b>10</b>	<b>10</b>	<b>56</b>
<b>Усього годин</b>		<b>40</b>	<b>20</b>	<b>20</b>	<b>20</b>	<b>100</b>

**Оцінювання студентів протягом семестру  
(заочна форма навчання)**

Поточне тестування та самостійна робота			Сума в балах
Змістовий модуль 1	Змістовий модуль 2	Індивідуальне завдання	100
40	40	20	

**Загальне оцінювання результатів вивчення навчальної дисципліни**

<b>Оцінка</b>		
<b>100-бальна шкала</b>	<b>Шкала ECTS</b>	<b>Національна шкала</b>
90-100	A	5, «відмінно»
80-89	B	4, «добре»
75-79	C	
70-74	D	3, «задовільно»
60-69	E	
35-59	FX	2, «незадовільно»
0-34	F	

**ЧАСТИНА 2.**  
**МЕТОДИЧНІ РЕКОМЕНДАЦІЇ З ПІДГОТОВКИ ДО ПРАКТИЧНИХ**  
**ТА СЕМІНАРСЬКИХ ЗАНЯТЬ**

**ЗМІСТОВИЙ МОДУЛЬ 1.  
ЗАМІС ТІСТА, СПОСОБИ ЙОГО РОЗПУШУВАННЯ.  
ДРІЖДЖОВЕ ТІСТО, ВИРОБИ З НЬОГО**

**Тема 1. Класифікація тіста. Суть процесів, які відбуваються  
при замісі тіста.**

**Лабораторно-практичне заняття**

*1. Обговорення основних положень теми та питань самостійного вивчення:*

1. Класифікація тіста:
  - за способом розпушування;
  - за видами;
  - за технологією приготування.
2. Сутність процесів, що відбуваються при замісі тіста.
3. Структурно-механічні процеси, які відбуваються при замішуванні та тіста та випіканні виробів.
4. Фізико-хімічні процеси, які відбуваються при замішуванні та тіста та випіканні виробів.
5. Вплив властивостей борошна на якість тіста.

*2. Лабораторна робота «Технологічні особливості замісу дріжджового тіста».*

**Тема 2. Способи розпушування тіста. Технологія приготування  
дріжджового опарного тіста.**

**Лабораторно-практичне заняття**

*1. Обговорення основних положень теми та питань самостійного вивчення:*

1. Характеристика способів розпушування тіста.
2. Сутність біологічного способу розпушування тіста.
3. Особливості хімічного способу розпушування тіста.
4. Механічні способи розпушування тіста.
5. Технологія попередньої активізації дріжджів.
6. Сутність фізико-хімічних процесів під час активізації дріжджів.
7. Технологія виробництва дріжджового тіста опарним способом.
8. Структурно-механічні процеси під час бродіння тіста опарним способом.

*2. Лабораторна робота «Технологія виробництва дріжджового тіста опарним способом».*

**Тема 3. Технологія приготування дріжджового безопарного тіста,  
формування виробів із дріжджового тіста.**

**Лабораторно-практичне заняття**

*1. Обговорення основних положень теми та питань самостійного вивчення:*

1. Технологія виробництва дріжджового тіста безопарним способом.
2. Структурно-механічні процеси під час бродіння тіста безопарним способом.
3. Особливості виробництва дріжджового шарового тіста.
4. Формування виробів із дріжджового тіста:



- особливості обробки тіста;
- особливості формування виробів;
- особливості підготовки виробів до випікання.

2. *Лабораторна робота «Технологія виробництва дріжджового тіста безопарним способом».*

**Тема 4. Засоби та види оформлення і випікання виробів із дріжджового тіста.  
Лабораторно-практичне заняття**

1. *Обговорення основних положень теми та питань самостійного вивчення:*

1. Умови випікання виробів.
2. Процеси, які відбуваються під час випікання виробів з дріжджового тіста.
3. Втрати маси виробів із тіста при випіканні (упікання).
4. Засоби оформлення виробів із дріжджового тіста.
5. Недоліки готових виробів з дріжджового тіста, причини їх виникнення.
6. Вимоги до якості виробів.

2. *Лабораторна робота «Технологія приготування виробів із дріжджового тіста. Оформлення та випікання виробів».*

**Тема 5. Розробка асортименту і технології виробів із дріжджового тіста.  
Лабораторно-практичне заняття**

1. *Обговорення основних положень теми та питань самостійного вивчення:*

1. Асортимент виробів з дріжджового тіста.
2. Асортимент виробів з дріжджового шарового тіста.
3. Дефекти (недоліки) дріжджового тіста, їх причини, та спосіб усування.

2. *Індивідуальне тестування.*

3. *Лабораторна робота «Відпрацювання асортименту і технології виробів із дріжджового тіста».*

**ЗМІСТОВИЙ МОДУЛЬ 2.  
БЕЗДРІЖДЖОВЕ ТІСТО І ВИРОБИ З НЬОГО**

**Тема 6. Технологія приготування пісочного тіста та виробництво  
кондитерських борошняних виробів із нього (печиво, кошики, тарталетки, пиріг).  
Лабораторно-практичне заняття**

1. *Обговорення основних положень теми та питань самостійного вивчення:*

1. Асортимент виробів пісочного тіста.
2. Роль жиру, цукру та хімічних розпушувачів при виготовленні пісочного тіста.
3. Технологія виробництва пісочного тіста.

4. Процеси, щовідбуваються при замішуванні пісочного тіста, при випіканні виробів із пісочного тіста.
5. Температурний режим випікання виробів з пісочного тіста.
6. Відмінності приготування напівфабрикату для торта «Володимирівського» від торта «Сирного».
7. Дефекти та їх причини при виготовленні пісочного напівфабрикату.

*2. Лабораторна робота «Технологія приготування кондитерських виробів із пісочного тіста».*

**Тема 7. Технологія приготування здобного прісного тіста та виробництво кондитерських борошняних виробів із нього (булочки, пироги з начинками).  
Лабораторно-практичне заняття**

*1. Обговорення основних положень теми та питань самостійного вивчення:*

1. Відмінності здобного прісного тіста від пісочного.
2. Технологія приготування прісного здобного тіста.
3. Асортимент виробів із здобного прісного тіста.
4. Процеси, які відбуваються при замішуванні та при випіканні здобного прісного тіста.

*2. Лабораторна робота «Технологія приготування кондитерських борошняних виробів із здобного прісного тіста».*

**Тема 8. Технологія приготування пряникового та кексового тіста та виробництво кондитерських борошняних виробів із нього).  
Лабораторно-практичне заняття**

*1. Обговорення основних положень теми та питань самостійного вивчення:*

1. Технологія виробництва пряникового тіста.
2. Асортимент виробів із пряникового тіста.
3. Оформлення і випікання виробів із пряникового тіста.
4. Технологія виробництва кексового тіста.
5. Асортимент виробів із кексового тіста.
6. Оформлення і випікання виробів із кексового тіста.
7. Види браку та причини їх виникнення.
8. Вимоги до якості виробів.

*2. Лабораторна робота «Технологія приготування кондитерських борошняних виробів із пряникового та кексового тіста».*

**Тема 9. Технологія приготування заварного тіста та виробництво кондитерських виробів із нього (тістечка, еклери).  
Лабораторно-практичне заняття**

*1. Обговорення основних положень теми та питань самостійного вивчення:*

1. Технологія приготування заварного тіста.
2. Характеристика режиму випікання виробів із заварного тіста.

3. Характеристика процесів при замішуванні та проварюванні заварного тіста.
4. Процеси, які відбуваються при випіканні напівфабрикатів із заварного тіста.
5. Асортимент виробів із заварного тіста.
6. Недоліки заварного напівфабрикату, які можуть виникнути при приготуванні заварного напівфабрикату.

*2. Лабораторна робота «Технологія приготування кондитерських виробів із заварного тіста».*

**Тема 10. Технологія приготування листкового тіста та виробництво кондитерських виробів із нього (слойки).  
Лабораторно-практичне заняття**

*1. Обговорення основних положень теми та питань самостійного вивчення:*

1. Причини розпушення листкового прісного тіста.
2. Технологія приготування листкового прісного тіста.
3. Роль кислоти та солі при приготуванні тіста.
4. Недоліки листкового прісного тіста та виробів з нього, причини.
5. Асортимент виробів з листкового прісного тіста.

*2. Лабораторна робота «Технологія приготування кондитерських виробів із листкового тіста».*

**Тема 11. Технологія приготування бісквітного тіста та виробництво кондитерських виробів із нього (торти, тістечка).  
Лабораторно-практичне заняття**

*1. Обговорення основних положень теми та питань самостійного вивчення:*

1. Характеристика розпушувачів у бісквітному тісті.
2. Відмінності між холодним способом приготування бісквіта та теплим (з підігріванням).
3. Способи приготування бісквітного тіста.
4. Роль картопляного крохмалю при приготуванні бісквіта.
5. Види бісквітного тіста.
6. Асортимент виробів з бісквітного тіста.
7. Процеси, що відбуваються у бісквітному тісті при його випіканні.
8. Режим випікання бісквітного тіста.
9. Відмінності бісквіту «Буше» від основного бісквіту.

*2. Лабораторна робота «Технологія приготування кондитерських виробів із бісквітного тіста».*

**Тема 12. Технологія приготування легкого, мигдального тіста та виробництво кондитерських виробів із нього (десерт-меренга, меренговий торт, меренговий ролет з кремом, мигдальне печиво).  
Лабораторно-практичне заняття**

*1. Обговорення основних положень теми та питань самостійного вивчення:*

1. Технологія приготування легкого тіста.
2. Асортимент виробів із легкого тіста.
3. Процеси, що відбуваються при випіканні легкого тіста.
4. Технологія виробництва мигдалевого тіста.
5. Асортимент виробів із мигдалевого тіста.
6. Оформлення і випікання виробів із мигдалевого о тіста.

2. *Лабораторна робота «Технологія приготування кондитерських виробів із легкого та мигдального тіста».*

**Тема 13. Технологія приготування вафельного, цукрового тіста та виробництво кондитерських виробів із нього.  
Лабораторно-практичне заняття**

1. *Обговорення основних положень теми та питань самостійного вивчення:*

1. Технологія виробництва вафельного тіста.
2. Асортимент виробів із вафельного тіста.
3. Оформлення і випікання виробів вафельного тіста.
4. Технологія виробництва цукрового тіста.
5. Асортимент виробів із цукрового тіста.
6. Оформлення і випікання виробів із цукрового тіста.
7. Види браку та причини їх виникнення.
8. Вимоги до якості виробів.

2. *Лабораторна робота «Технологія приготування кондитерських виробів із вафельного та цукрового тіста».*

**Тема 14. Оздоблювальні напівфабрикати (помади, цукрова мастика, глазур, карамелі, кандір і грильяж, желе, креми, прикраси з крему і глазури, мармелад, прикраси з шоколаду).  
Лабораторно-практичне заняття**

1. *Обговорення основних положень теми та питань самостійного вивчення:*

1. Види оздоблювальних напівфабрикатів.
2. Технологія приготування оздоблювальних напівфабрикатів.
3. Види браку та причини їх виникнення.
4. Вимоги до якості виробів.

2. *Індивідуальне тестування.*

3. *Лабораторна робота «Технологія приготування оздоблювальних напівфабрикатів».*

**ЧАСТИНА 3.  
МЕТОДИЧНІ РЕКОМЕНДАЦІЇ З ОРГАНІЗАЦІЇ САМОСТІЙНОЇ  
РОБОТИ СТУДЕНТІВ**

**ЗМІСТОВИЙ МОДУЛЬ 1.  
ЗАМІС ТІСТА, СПОСОБИ ЙОГО РОЗПУШУВАННЯ.  
ДРІЖДЖОВЕ ТІСТО, ВИРОБИ З НЬОГО**

**Тема 1 Класифікація тіста. Суть процесів, які відбуваються при замісі тіста.**

**Форми контролю:** тестування, фронтальне та індивідуальне опитування.

**Завдання для самостійної роботи:**

1. Опрацюйте конспект лекцій та рекомендовану літературу для обговорення теоретичних питань теми на семінарському занятті.

2. Самостійно опрацюйте питання:

- 1) Класифікація тіста за способом розпушування.
- 2) Класифікація тіста за видами.
- 3) Класифікація тіста за технологією приготування.
- 4) Сутність процесів, що відбуваються при замісі тіста.
- 5) Структурно-механічні процеси, які відбуваються при замішуванні та тіста та випіканні виробів.
- 6) Фізико-хімічні процеси, які відбуваються при замішуванні та тіста та випіканні виробів.
- 7) Вплив властивостей борошна на якість тіста.

3. Розв'яжіть тестові завдання.

**1. За способом розпушування тісто поділяють**

- A. один вид
- B. два види
- C. три види
- D. чотири види

**2. Тісто, яке прошаровують маслом або маргарином**

- A. листкове бездріжджове тісто
- B. листкове дріжджове тісто
- C. листкове прісне тісто
- D. здобне тісто

**3. Вплив надлишку цукру на якість тіста**

- A. надає тісту пластичність та робить консистенцію м'якою
- B. робить тісто розпливчастим і рідким
- C. робить тісто пружним і еластичним
- D. тісто стає пластичним і добре підходить

**4. Вплив яєць на якість тіста і виробів**

- A. надає тісту пластичність та робить консистенцію м'якою
- B. робить тісто розпливчастим і рідким
- C. робить тісто пружним і еластичним
- D. тісто стає пластичним і добре підходить

**5. Вплив надлишку жиру на якість тіста**

- A. знижує пластичність і розсипчастість тіста
- B. тісто стає рихлим і кришиться
- C. обидві відповіді вірні
- D. тісто стає пластичним, і добре підходить

**Рекомендована література:**

1. Сімакова О. О. та ін. Технологія борошняних кондитерських виробів: навч. посіб. Донецьк : ДонНУЕТ, 2012. 304 с.
2. Лисюк Г. М. та ін. Технологія борошняних кондитерських і хлібобулочних виробів: навч. посібник. Харків : ХДУХТ, 2015. 412 с.
3. Архіпов В. В., Іванникова Т. В., Архіпова А. В. Ресторанна справа: асортимент, технологія і управління продукцією в сучасному ресторані : навч. посіб. Київ : Центр учбової літератури, 2018. 357 с.
4. Кравець С. Г. Ключові компетентності у професійному становленні фахівців ресторанного сервісу : навч.-метод. комплекс. Київ : ЗАТ «НІЧЛАВА», 2013. 112 с.
5. Пластун А. М., Ткач В. В. Технологія приготування їжі : Практикум. К. : Центр навчальної літератури, 2014. 212 с.
6. Зверев С. В., Зверева Н. С. Функциональные зернопродукты : М. : ДеЛи принт, 2016. 119 с.

**Тема 2. Способи розпушування тіста. Технологія приготування дріжджового опарного тіста.**

**Форми контролю:** тестування, фронтальне та індивідуальне опитування.

**Завдання для самостійної роботи:**

1. Опрацюйте конспект лекцій та рекомендовану літературу для обговорення теоретичних питань теми на семінарському занятті.

2. Самостійно опрацюйте питання:

- 1) Характеристика способів розпушування тіста.
- 2) Сутність біологічного способу розпушування тіста.
- 3) Особливості хімічного способу розпушування тіста.
- 4) Механічні способи розпушування тіста.
- 5) Особливості попередньої підготовки різних видів сировини при виробництві дріжджового тіста.
- 6) Технологія попередньої активізації дріжджів.
- 7) Сутність фізико-хімічних процесів під час активізації дріжджів.
- 8) Технологія виробництва дріжджового тіста опарним способом.
- 9) Структурно-механічні процеси під час бродіння тіста опарним способом.

3. Розв'яжіть тестові завдання.

**1. Тісто, для якого використовують біологічний спосіб розпушування**

- A. пісочне
- B. дріжджове
- C. бісквітне
- D. прісне

**2. Тісто, для якого використовують механічний спосіб розпушування**

- A. пісочне
- B. пряничне
- C. бісквітне
- D. листкове

**3. Тісто, для якого використовують хімічний спосіб розпушування**

- A. бісквітне
- B. дріжджове
- C. листкове

D. пісочне

**4. Ознаки готової опари**

- A. на поверхні утворюються бульбашки
- B. змінився колір опари
- C. на поверхні лопаються бульбашки, опара сідає
- D. на поверхні не утворюються бульбашки, а опара сідає

**5. Дріжджове тісто опарним способом готують**

- A. з великою кількістю здоби
- B. з малою кількістю здоби
- C. без додавання здоби
- D. не має значення

**Рекомендована література:**

1. Сімакова О. О. та ін. Технологія борошняних кондитерських виробів: навч. посіб. Донецьк : ДонНУЕТ, 2012. 304 с.
2. Іоргачова К. Г., Лебеденко Т. Є. Хлібобулочні вироби оздоровчого призначення з використанням фітодобавок. Київ: К-прес, 2015. 464 с.
3. Мэнли Д. Мучные кондитерские изделия. СПб: Профессия, 2003. 558 с.
4. Демидов І. М., Тимченко В. К. Споживчі властивості харчових жирових продуктів. Харків: НТУ «ХП». 2004. 172 с.
5. Павлюк Р. Ю., Погарська В. В., Радченко Л. О. та ін. Новий напрямок глибокої переробки харчової сировини: монографія. Харків: Факт, 2017. 380 с.
6. Шумило Г. І. Технологія приготування їжі : навч. посібник. К. : Кондор, 2013. 504 с.

**Тема 3. Технологія приготування дріжджового безопарного тіста, формування виробів із дріжджового тіста.**

**Форми контролю:** тестування, фронтальне та індивідуальне опитування.

**Завдання для самостійної роботи:**

1. Опрацюйте конспект лекцій та рекомендовану літературу для обговорення теоретичних питань теми на семінарському занятті.
2. Самостійно опрацюйте питання:
  - 1) Особливості безопарного способу виробництва дріжджового тіста.
  - 2) Особливості виробництва дріжджового шарового тіста.
  - 3) Структурно-механічні процеси під час бродіння тіста безопарним способом.
  - 4) Особливості обробки тіста.
  - 5) Особливості формування виробів.
  - 6) Особливості підготовки виробів до випічки.
3. Розв'яжіть тестові завдання.

**1.Тривалість технологічного процесу приготування дріжджового тіста безопарним способом**

- A. 6 год.
- B. 4 год.
- C. 3 год.
- D. 2,5-3 год.

**2. Температура молока або води для приготування дріжджового тіста безопарним способом**

- A. 20-25 °С



- B. 25-34 °C
- C. 35-40 °C
- D. 15-20 °C

**3. Вироби із дріжджового тіста, при формуванні яких краї заготовівлі защіплюють над фаршем у вигляді складок, а середину залишають відкритою**

- A. біляши
- B. кулеб'яка
- C. розтягаї
- D. ватрушки

**4. Спосіб формування ватрушок**

- A. тісто формують у вигляді булочок круглої форми і дають їм піднятися, потім за допомогою дерев'яного товкача роблять у середині булочок заглиблення, які заповнюють начинкою
- B. тісто формують у вигляді булочок продовгуватої форми і дають їм піднятися, потім за допомогою дерев'яного товкача роблять у середині булочок заглиблення, які заповнюють начинкою.
- C. тісто формують у вигляді булочок круглої форми і дають їм піднятися, потім за допомогою ножа роблять у середині булочок надрізи, які заповнюють начинкою
- D. тісто формують у вигляді булочок круглої форми і дають їм піднятися, потім роблять у середині булочок заглиблення, які заповнюють начинкою та защіплюють по краях

**5. Спосіб формування булочок**

- A. тісто формують у вигляді округлих або довгастих пампушок і вистоюють
- B. тісто формують у вигляді округлих або довгастих пампушок і не вистоюють, а зразу випікають
- C. тісто формують у вигляді булочок круглої форми і дають їм піднятися, потім за допомогою ножа роблять у середині булочок надрізи, які заповнюють начинкою
- D. тісто формують у вигляді булочок прямокутної форми і дають їм піднятися, потім за допомогою ножа роблять у середині булочок надрізи, або защіпи

**Рекомендована література:**

1. Сімакова О. О. та ін. Технологія борошняних кондитерських виробів: навч. посіб. Донецьк : ДонНУЕТ, 2012. 304 с.
2. Бобренева И. В. Функциональные продукты питания: учеб. пособ. И. В. Бобренева. ИЦ.: Интермедия, 2012. 180 с.
3. Зайнуллин Р. А. Функциональные продукты питания: Учеб. пособие / Р. А. Зайнуллин, Р. В. Кунакова, Х. К. Гаделева, М. Н. Школьников, Е. В. Аверьянова, А. В. Тихомиров. М. : КНОРУС, 2012. 304 с.
4. Огляд українського ринку натуральних солодощів на фруктовій основі [Електронний ресурс] – Режим доступу: [https://koloro.ua/ua/blog/issledovaniya/Obzor\\_ukrainskogo\\_rynka\\_natural'nyh\\_sladostej\\_na\\_fruktovoj\\_osnove\\_v\\_2016\\_godu.html](https://koloro.ua/ua/blog/issledovaniya/Obzor_ukrainskogo_rynka_natural'nyh_sladostej_na_fruktovoj_osnove_v_2016_godu.html).
5. Обзор рынка кондитерских изделий Украины. [Електронний ресурс] — Режим доступу: <http://proconsulting.com.ua/analiz/pitanie/kond/index1.html/> - 24.10.2014 р. 3. Кроніковський Д. О. Тенденції кондитерської промисловості України // Ефективна економіка. [Електронний ресурс] — Режим доступу: <http://www.economy.nauka.com.ua/?op=1&z=3460>.

#### Тема 4. Засоби та види оформлення і випікання виробів із дріжджового тіста.

**Форми контролю:** тестування, фронтальне та індивідуальне опитування.

##### Завдання для самостійної роботи:

1. Опрацюйте конспект лекцій та рекомендовану літературу для обговорення теоретичних питань теми на семінарському занятті.

2. Самостійно опрацюйте питання:

- 1) Умови випікання виробів.
- 2) Процеси, які відбуваються під час випікання виробів з дріжджового тіста.
- 3) Втрати маси виробів із тіста при випіканні (упікання).
- 4) Засоби оформлення виробів із дріжджового тіста.
- 5) Недоліки готових виробів з дріжджового тіста, причини їх виникнення.
- 6) Вимоги до якості виробів.

3. Розв'яжіть тестові завдання.

**1. Температура для утворення рум'яної скоринки в процесі випікання виробів із дріжджового тіста**

- A. 130-150 °С
- B. 100-110 °С
- C. 110-120 °С
- D. 150-170 °С

**2. Вироби із дріжджового тіста, які смажать у фритюрі**

- A. біляші, кекс «Столичний»
- B. пончик, біляші
- C. кулебяки, ватрушки
- D. рогаики

**3. Температура випікання великих та здобних виробів із дріжджового тіста**

- A. 260-280 °С
- B. 160-180 °С
- C. 200-250 °С
- D. 150-170 °С

**4. Вироби із дріжджового тіста, при формуванні яких краї заготівлі защипують над фаршем у вигляді складок, а середину залишають відкритою**

- A. біляші
- B. розтягаї
- C. кулеб'яки
- D. пироги з джемом

**5. Часовий та температурний режими випікання кулеб'яки**

- A. 15-20 хв., 160-180 °С
- B. 35-45 хв., 160-180 °С
- C. 8-10 хв., 220-240 °С
- D. 40-50 хв., 160-180 °С

##### Рекомендована література:

1. Сімакова О. О. та ін. Технологія борошняних кондитерських виробів: навч. посіб. Донецьк : ДонНУЕТ, 2012. 304 с.
2. Кондитерська промисловість: традиції та інновації. Вітчизняний та світовий досвід [Електронний ресурс] : наук.-допом. бібліогр. покажч. [упоряд. : О. В. Олабоді] ; Нац. ун-т харч. технол., Наук.-техн. б-ка. Київ, 2018. 158 с.

3. Прядко Т. П., Харітон Т. Я. Інноваційні технології у виробництві борошняних кондитерських виробів. Здобутки, проблеми та перспективи розвитку готельно-ресторанного та туристичного бізнесу: матеріали Всеукраїнської наук.-практ. конф., м. Київ, 29-30 жовт. 2012 р. Київ : НУХТ, 2012. С. 282-284.
4. Використання нетрадиційної сировини при виробництві борошняних кондитерських виробів як прогресивний напрямок створення продуктів підвищеної біологічної цінності [Електронний ресурс] – Режим доступу: [https://issuu.com/pathofscience/docs/7.1\\_bachinska](https://issuu.com/pathofscience/docs/7.1_bachinska).
5. Використання нетрадиційної сировини у виробництві кондитерських виробів лікувально-профілактичного призначення [Електронний ресурс] – Режим доступу: [http://www.irbis-nbuv.gov.ua/cgi-bin/irbis\\_nbuv/cgiirbis\\_2009\\_9\\_\\_50](http://www.irbis-nbuv.gov.ua/cgi-bin/irbis_nbuv/cgiirbis_2009_9__50).

### **Тема 5. Розробка асортименту і технології виробів із дріжджового тіста.**

**Форми контролю:** тестування, фронтальне та індивідуальне опитування.

#### **Завдання для самостійної роботи:**

1. Опрацюйте конспект лекцій та рекомендовану літературу для обговорення теоретичних питань теми на семінарському занятті.
2. Самостійно опрацюйте питання:
  - 1) Асортимент виробів з дріжджового тіста.
  - 2) Асортимент виробів з дріжджового шарового тіста.
  - 3) Дефекти (недоліки) дріжджового тіста, їх причини, та спосіб усунення.
3. Розв'яжіть тестові завдання.

**1. Вироби із дріжджового тіста, які за органолептичними показниками якості мають колір від світло-коричневого до жовтого, крихку консистенцію та посипані цукровою пудрою**

- A. пиріжки смажені
- B. ватрушки
- C. вергуни
- D. булочки

**2. Причина зменшення об'єму борошняних виробів під час зберігання**

- A. упікання
- B. висушування в духовій шафі
- C. підвищення вологості
- D. усихання

**3. Час перед випіканням змащування виробів із дріжджового тіста**

- A. 30-40 хв.
- B. 15-10 хв.
- C. 20-30 хв.
- D. 5-10 хв.

**4. Виріб із дріжджового тіста, який має таку органолептичну характеристику: форма - кругла, поверхня рівномірна і посипана цукром, консистенція дрібнопориста**

- A. булочка лимона
- B. булочка шкільна
- C. булочка домашня
- D. булочка з повидлом

## 5. Фактори, які впливають на колір скоринки випечених виробів із дріжджового тіста

- A. кількість цукру та амінокислот у тісті
- B. кількість здоби в тісті
- C. розмір виробів
- D. кількість дріжджів

### Рекомендована література:

1. Сімакова О. О. та ін. Технологія борошняних кондитерських виробів: навч. посіб. Донецьк : ДонНУЕТ, 2012. 304 с.
2. Архіпов В. В. Ресторанна справа: Асортимент, технологія і управління якістю продукції в сучасному ресторані : Навчальний посібник / В. В. 85 Архіпов, Т. В. Іванникова, А. В. Архіпова. К.: Фірма «ІЙКОС», Центр навчальної літератури, 2007. 382 с.
3. Про якість та безпеку харчових продуктів і продовольчої сировини: Закон України №771\97- ВР від 21 грудня 2017 року N 2264-VIII.
4. Собко А. Інноваційні технології борошняних кондитерських виробів функціонального призначення для учнів : Ресторанний і готельний консалтинг. Інновації. 2019. Т. 2, № 1. С. 94 -108.
5. Кулінарний інтернет - журнал «Гурман» [Електронний ресурс] – Режим доступу: URL : <http://www.etoeda.ru/>.

## ЗМІСТОВИЙ МОДУЛЬ 2. БЕЗДРІЖДЖОВЕ ТІСТО І ВИРОБИ З НЬОГО

### Тема 6. Технологія приготування пісочного тіста та виробництво кондитерських борошняних виробів із нього (печиво, кошики, тарталетки, пиріг).

**Форми контролю:** тестування, фронтальне та індивідуальне опитування.

#### Завдання для самостійної роботи:

1. Опрацюйте конспект лекцій та рекомендовану літературу для обговорення теоретичних питань теми на семінарському занятті.
2. Самостійно опрацюйте питання:
  - 1) Асортимент виробів пісочного тіста.
  - 2) Роль жиру, цукру та хімічних розпушувачів при виготовленні пісочного тіста.
  - 3) Технологія виробництва пісочного тіста.
  - 4) Процеси, що відбуваються при замішуванні пісочного тіста, при випіканні виробів із пісочного тіста.
  - 5) Температурний режим випікання виробів з пісочного тіста.
  - 6) Відмінності приготування напівфабрикату для торту «Володимирівського» від торту «Сирного».
  - 7) Дефекти та їх причини при виготовленні пісочного напівфабрикату.
3. Розв'яжіть тестові завдання.

#### 1. Склад сировини для приготування пісочного тіста

- A. борошно, масло вершкове, цукор, яйця, сіль, сода, амоній та ванілін або ароматичні есенції
- B. борошно, цукрова пудра, масло вершкове або маргарин, яйця, сметана, сода, кислота лимонна

- С. борошно, яйця, сіль, цукор, дріжджі  
 Д. борошно, цукрова пудра, масло вершкове або маргарин, яйця, кефір або простокваша, амоній
- 2. Температура формування виробів із пісочного тіста**  
 А. 10-12<sup>0</sup>С  
 В. 12-14<sup>0</sup>С  
 С. 15-18<sup>0</sup>С  
 Д. 25-28<sup>0</sup>С
- 3. Асортимент виробів з пісочного тіста**  
 А. сочники та коржики  
 В. тістечка «Буше», рулет з кремом  
 С. печиво домашнє, корзинки з кремом  
 Д. булочки
- 4. Температура випікання пісочних тортів**  
 А. 180-190<sup>0</sup>С  
 В. 200-220<sup>0</sup>С  
 С. 230-240<sup>0</sup>С  
 Д. 250-280<sup>0</sup>С
- 5. Борошно для приготування пісочного тіста**  
 А. із сильною клейковиною;  
 В. із слабкою клейковиною  
 С. із середньою клейковиною  
 Д. із будь-якою клейковиною

**Рекомендована література:**

1. Сімакова О. О. та ін. Технологія борошняних кондитерських виробів: навч. посіб. Донецьк : ДонНУЕТ, 2012. 304 с.
2. Матвеева Т. В. Корячкина С. Я. Мучные кондитерские изделия функционального назначения. Научные основы, технологии, рецептуры: монография. Орел: ФГОУ ВПО «Госуниверситет – УНПК», 2011. 358 с.
3. Кисельова О. О. Виробництво випечених напівфабрикатів, печива пряників [Електронний ресурс] – Режим доступу: URL: [http://ipdo.kiev.ua/index.php?option=com\\_content&view=article&id=69%3A2009-06-21-18-26-08&catid=18%3A2009-06-21-16-52-48&Itemid=10&lang=de](http://ipdo.kiev.ua/index.php?option=com_content&view=article&id=69%3A2009-06-21-18-26-08&catid=18%3A2009-06-21-16-52-48&Itemid=10&lang=de).
4. Павлов А.В. Сборник рецептур мучных кондитерских и булочных изделий для предприятий общественного питания. Москва: Профи, 2016. 296 с.

**Тема 7. Технологія приготування здобного прісного тіста та виробництво кондитерських борошняних виробів із нього (булочки, пироги з начинками).**

**Форми контролю:** тестування, фронтальне та індивідуальне опитування.

**Завдання для самостійної роботи:**

1. Опрацюйте конспект лекцій та рекомендовану літературу для обговорення теоретичних питань теми на семінарському занятті.
2. Самостійно опрацюйте питання:
  - 1) Відмінності здобного прісного тіста від пісочного.
  - 2) Технологія приготування прісного здобного тіста.
  - 3) Асортимент виробів із здобного прісного тіста.
  - 4) Процеси, які відбуваються при замішуванні та при випіканні здобного прісного тіста.

3. Розв'яжіть тестові завдання.

**1. Борошно для приготування здобного прісного тіста**

- A. із сильною клейковиною;
- B. із слабкою клейковиною
- C. із середньою клейковиною
- D. із будь-якою клейковиною

**2. Склад сировини для тіста: борошно, цукор, масло або маргарин, яйця, вода або сметана, сода**

- A. бісквітного
- B. заварного
- C. здобного прісного
- D. пісочного

**3. Здобне прісне тісто готують**

- A. одного виду
- B. двох видів
- C. трьох видів
- D. чотирьох видів

**4. Розпушувачі для приготування прісного здобного тіста**

- A. дріжджі
- B. жирові емульсії
- C. двовуглекислий натрій та вуглекислий амоній
- D. збиті яєчні білки

**5. Асортимент виробів із здобного тіста**

- A. пиріжки з різноманітними фаршами, ватрушки, сочники з сиром, коржики
- B. караваї, сочники з сиром, локшина
- C. ватрушки, розтягаї, галушки
- D. вареники, коржики, ватрушки, млинці

**Рекомендована література:**

1. Власенко В. В., Семко Т. В., Криворук В. М., Іваніщева О. А. Технологія продукції ресторанного господарства (лабораторний практикум) : підручник. Вінниця : Видавничо-редакційний відділ ВТЕІ КНТЕУ, 2018. 248 с.
2. Дорохіна М. О., Капліна Т. В. Технологія продукції харчування у таблицях і схемах : навч. посібник. К. : Кондор, 2016. 280 с.
3. Збірник рецептур кулінарної продукції і напоїв функціонального призначення / за заг. ред. М. І. Пересічного ; [А. А. Мазаракі, М. І. Пересічний, М. Ф. Кравченко, В. Н. Корзун, П. О. Карпенко, О. В. Цигульов, С. М. Пересічна, Д. В. Федорова, Т. О. Марцин, І. Ю. Антонюк, А. Б. Собко, К. В. Свідло, А. В. Антоненко та ін.]. К. : КНТЕУ, 2013. 772 с.
4. Збірник рецептур національних страв та кулінарних виробів, правових, нормативно-правових та інших актів для закладів ресторанного господарства /авт.-розробник і уклад. О. В. Шалимінов. К. : Арій, 2018. 992 с.
5. Збірник рецептур страв і кулінарних виробів (технологічних карт) з використанням біологічно активних добавок. К : Книга, 2014. 428с.

**Тема 8. Технологія приготування пряникового та кексового тіста та виробництво кондитерських борошняних виробів із нього).**

**Форми контролю:** тестування, фронтальне та індивідуальне опитування.

### Завдання для самостійної роботи:

1. Опрацюйте конспект лекцій та рекомендовану літературу для обговорення теоретичних питань теми на семінарському занятті.

2. Самостійно опрацюйте питання:

- 1) Характеристика пряникового тіста, його різновиди.
- 2) Характеристика смакового „букету” пряникового тіста.
- 3) Способи приготування пряникового тіста.
- 4) Асортимент виробів з пряникового тіста.
- 5) Відмінності медяника від пряника.
- 6) Відмінності пряника «Гульського» від «В'яземського».
- 7) Вимоги до якості виробів із пряникового тіста.
- 8) Характеристика кексового тіста.
- 9) Способи приготування масляного бісквіту.
- 10) Відмінності віденської маси від масляного бісквіту.
- 11) Асортимент виробів з масляного бісквіту.

3. Розв'яжіть тестові завдання.

#### 1. Сировина для приготування пряникового тіста

- A. борошно, цукор або пудра цукрова, масло або маргарин, яйця або меланж, вода або сметана, сода
- B. борошно, цукор, вода, патока, мед, яйця або меланж, масло або маргарин, сода і сухі прянощі
- C. борошно, яйця, цукор, сіль, мед, родзинки
- D. борошно, яйця, цукор, сіль, мед, молоко, сода, родзинки

#### 2. Температура та час випікання пряників

- A. 150-160 °C, 10-12 хв.
- B. 190-210 °C, 7-15 хв.
- C. 170-180 °C, 5-10 хв.
- D. 250-280 °C, 5-10 хв.

#### 3. Причина осідання виробів із пряникового тіста при випіканні

- A. висока температура випікання, вироби рано вийняли з печі
- B. тісто щільне, перегріта шафа
- C. у тісті мало розпушувачів
- D. у тісті забагато жиру

#### 4. Кекси являють собою

- A. борошняні кондитерські вироби, приготовані із опарного дріжджового тіста з великим вмістом яйцепродуктів, цукру і жиру, а також цінних у смакову співвідношенні наповнювачів - родзинок, цукатів, фруктів, горіхів і т. ін.
- B. борошняні кондитерські вироби, приготовані зі здобного тіста з малим вмістом яйцепродуктів, цукру, без жиру, а також цінних у смаковому співвідношенні наповнювачів - родзинок, цукатів, фруктів, горіхів і т. ін.
- C. борошняні кондитерські вироби, приготовані з пісочного тіста з великим вмістом яйцепродуктів, молока, цукру і жиру, а також цінних у смаковому співвідношенні наповнювачів - родзинок, цукатів, фруктів, горіхів і т. ін.
- D. борошняні кондитерські вироби, приготовані зі здобного тіста з великим вмістом яйцепродуктів, цукру і жиру, а також цінних у смаковому співвідношенні наповнювачів - родзинок, цукатів, фруктів, горіхів і т. ін.

#### 5. Технологія виготовлення кексів являє собою

- A. приготування тіста, заморожування, формування, випічку і обробку
- B. приготування тіста, вистоювання, формування, випічку і обробку

- C. приготування тіста, формування, закручування тіста, випічку і обробку
- D. приготування тіста, формування, випічку і обробку

#### **Рекомендована література:**

1. Технологія виробництва ресторанної продукції : опорний конспект лекцій / авт.: М. І. Пересічний, С. М. Пересічна, І. Ю. Антонюк, М. Ф. Кравченко. К. : КНТЕУ, 2014. 371 с. 36. Технологія продукції ресторанного господарства : опорний конспект лекцій. Ч. 2 / авт.: М. І. Пересічний, С. М. Пересічна, М. Ф. Кравченко. К. : КНТЕУ, 2018. 182 с.
2. Технологія продукції ресторанного господарства : опорний конспект лекцій / авт.: І. Ю. Антонюк, А. О. Медведєва. К. : КНТЕУ, 2019. 178 с.
3. Технологія продукції ресторанного господарства. Лабораторний практикум / авт.: М. І. Пересічний, С. М. Пересічна, А. О. Медведєва, А. Б. Собко, Т. О. Марцин, Ю. І. Калашнік. К. : КНТЕУ, 2018. 216 с.
4. Технологія харчових продуктів функціонального призначення : опорний конспект лекцій / уклад. М.І. Пересічний, П.О. Карпенко, С.М. Пересічна, І.М. Грищенко. К. : КНТЕУ, 2019. 144 с.
5. Шуило Г. І. Технологія приготування їжі : навч. посібник. К. : Кондор, 2013. 504 с.

### **Тема 9. Технологія приготування заварного тіста та виробництво кондитерських виробів із нього (тістечка, еклери).**

**Форми контролю:** тестування, фронтальне та індивідуальне опитування.

#### **Завдання для самостійної роботи:**

1. Опрацюйте конспект лекцій та рекомендовану літературу для обговорення теоретичних питань теми на семінарському занятті.
2. Самостійно опрацюйте питання:
  - 1) Технологія приготування заварного тіста.
  - 2) Характеристика режиму випікання виробів із заварного тіста.
  - 3) Характеристика процесів при замішуванні та проварюванні заварного тіста.
  - 4) Процеси, які відбуваються при випіканні напівфабрикатів із заварного тіста.
  - 5) Асортимент виробів із заварного тіста.
  - 6) Недоліки заварного напівфабрикату, які можуть виникнути при приготуванні заварного напівфабрикату.
3. Розв'яжіть тестові завдання.

#### **1. Борошно для приготування заварного тіста**

- A. із сильною клейковиною
- B. із слабкою клейковиною
- C. із середньою клейковиною
- D. із будь-якою клейковиною

#### **2. Кількість амонію вуглекислого для додавання у заварне тісто при низькій якості борошна**

- A. 3 г на 1 кг борошна
- B. 5 г на 1 кг борошна
- C. 10 г на 1 кг борошна
- D. 12 г на 1 кг борошна

#### **3. Асортимент виробів із заварного тіста**



- A. коржики, профітролі, звареники
- B. еклери, тістечка «Лебеді», солоні палички
- C. заварні тістечка, завиванці, круасани
- D. солоні палички, коржики, профітролі

#### 4. Процес приготування заварного тіста

- A. шляхом заварювання вершкового масла
- B. шляхом заварювання борошна
- C. шляхом заварювання яєчних продуктів
- D. шляхом заварювання молочних продуктів

#### 5. Спосіб формування виробів із заварного тіста

- A. за допомогою кондитерського мішка
- B. розкачують і видавлюють виїмками
- C. формують вироби руками
- D. за допомогою механічного обладнання

#### Рекомендована література:

1. Сімакова О. О. та ін. Технологія борошняних кондитерських виробів: навч. посіб. Донецьк : ДонНУЕТ, 2012. 304 с.
2. Пластун А. М., Ткач В. В. Технологія приготування їжі : Практикум. К : Центр навчальної літератури, 2014. 212с.
3. Технологія продукції ресторанного господарства : опорний конспект лекцій / авт.: І. Ю. Антонюк, А. О. Медведєва. К. : КНТЕУ, 2019. 178 с.
4. Технологія продукції ресторанного господарства. Лабораторний практикум / авт.: М. І. Пересічний, С. М. Пересічна, А. О. Медведєва, А. Б. Собко, Т. О. Марцин, Ю. І. Калашнік. К. : КНТЕУ, 2018. 216 с.
5. Технологія харчових продуктів функціонального призначення : опорний конспект лекцій / уклад. М.І. Пересічний, П.О. Карпенко, С.М. Пересічна, І.М. Грищенко. К. : КНТЕУ, 2019. 144 с.
6. Шуило Г. І. Технологія приготування їжі : навч. посібник. К. : Кондор, 2013. 504 с.

### Тема 10. Технологія приготування листкового тіста та виробництво кондитерських виробів із нього (слойки).

**Форми контролю:** тестування, фронтальне та індивідуальне опитування.

#### Завдання для самостійної роботи:

1. Опрацюйте конспект лекцій та рекомендовану літературу для обговорення теоретичних питань теми на семінарському занятті.
2. Самостійно опрацюйте питання:
  - 1) Причини розпушення листкового прісного тіста.
  - 2) Технологія приготування листкового прісного тіста.
  - 3) Роль кислоти та солі при приготуванні тіста.
  - 4) Недоліки листкового прісного тіста та виробів з нього, причини.
  - 5) Асортимент виробів з листкового прісного тіста.
3. Розв'яжіть тестові завдання.

#### 1. Етапи приготування листкового тіста

- A. замішування тіста, підготовка масла (маргарину), листкування тіста
- B. замішування тіста, розкачування і формування виїмками

- C. замішування тіста, заварювання масляно-яєчної суміші, формування виробів руками
- D. замішування тіста опарним способом, підготовка масла та листування тіста
- 2. Спосіб отримання на поверхні тіста скоринки під час охолодження**
- A. змащення тіста збитими яйцями
- B. накриття вологою тканиною або змащення розм'якшеним маслом
- C. накриття вологою тканиною та присипання борошном
- D. присипання тіста борошном та цукром
- 3. Додатки у прісне листкове тісто для кращого набухання клейковини**
- A. сухі дріжджі
- B. амоній вуглекислий
- C. сіль та лимона кислота
- D. лимона кислота та сода
- 4. Мінімальна температура охолодження листкового тіста**
- A. 18-20 °C
- B. 15-18 °C
- C. 12-14 °C
- D. 10-12 °C
- 5. Процес підготовки та температурний режим випікання виробів із листкового тіста**
- A. змащення яйцем і випікання при температурі 250-260 °C
- B. змащення яйцем та посипання цукром, випікання при температурі 190-210 °C
- C. змащення яйцем і випікання при температурі 150-170 °C
- D. змащення яйцем, посипання цукром та борошном, випікання при температурі 270-280 °C

**Рекомендована література:**

1. Сімакова О. О. та ін. Технологія борошняних кондитерських виробів: навч. посіб. Донецьк : ДонНУЕТ, 2012. 304 с.
2. Малювання, ліплення та сучасні способи оздоблення борошняних кондитерських виробів: підручник / О.В. Новікова та ін. Харків, 2014. 316 с.
3. Дзеркальна глазур. [Електронний ресурс] – Режим доступу: <https://culinar-academy.com/dzermalna-glazur/>.
4. Мистецтво створення мусових тортів. [Електронний ресурс] – Режим доступу: <https://culinar-academy.com/pro-musovi-torti-1/>.
5. Секреты зеркальной глазури. [Електронний ресурс] – Режим доступу: <https://kiev-best-cake.livejournal.com/43340.html>.

**Тема 11. Технологія приготування бісквітного тіста та виробництво кондитерських виробів із нього (торти, тістечка).**

**Форми контролю:** тестування, фронтальне та індивідуальне опитування.

**Завдання для самостійної роботи:**

1. Опрацюйте конспект лекцій та рекомендовану літературу для обговорення теоретичних питань теми на семінарському занятті.
2. Самостійно опрацюйте питання:
  - 1) Характеристика розпушувачів у бісквітному тісті.
  - 2) Відмінності між холодним способом приготування бісквіта та теплим (з підігріванням).
  - 3) Способи приготування бісквітного тіста.

- 4) Роль картопляного крохмалю при приготуванні бісквіта.
- 5) Види бісквітного тіста.
- 6) Асортимент виробів з бісквітного тіста.
- 7) Процеси, що відбуваються у бісквітному тісті при його випіканні.
- 8) Режим випікання бісквітного тіста.
- 9) Відмінності бісквіту «Буше» від основного бісквіту.

3. Розв'яжіть тестові завдання.

**1. Сировина для приготування основного бісквіта**

- A. борошно, крохмаль, цукор, меланж, есенція
- B. борошно, масло або маргарин, цукор, яйця, есенція
- C. борошно, жовтки яєць, цукор амоній, маргарин
- D. борошно, білки яєць, лимона кислота, масло або маргарин

**2. Розпушувач для масляного бісквіта являє собою**

- A. дріжджі
- B. амоній
- C. двовуглекислий натрій
- D. сода

**3. Температура випікання виробів із бісквітного тіста**

- A. 150-160 °С
- B. 160-180 °С
- C. 200-220 °С
- D. 220-250 °С

**4. Бісквіт із підігріванням являє собою**

- A. основний
- B. масляний
- C. Буше
- D. маргариновий

**5. Причини виникнення дефектів при приготуванні виробів із бісквітного тіста: бісквітний н/ф приготовлено з грудочками борошна**

- A. низька температура випікання, недостатній час випікання
- B. недостатнє замішування тіста, було засипано відразу все борошно
- C. різко змінено температуру в пекарській шафі
- D. висока температура випікання

**Рекомендована література:**

1. Бассова О. О. Аналіз сучасного стану та перспектив розвитку кондитерської галузі України // Ефективна економіка. 2018. № 5(24). С.29.
2. А. І. Тичинська, М. А. Наумова. Дослідження ринку кондитерських виробів України // Економіка харчової промисловості. 2018. № 1. С. 47.
3. 10 глобальний інновацій в виробництві кондитерських виробів [Електронний ресурс]. – Режим доступу: [http://akmalko.com/about/news/obnews/obnews\\_267.html](http://akmalko.com/about/news/obnews/obnews_267.html).
4. ДСТУ 4335:2004 Жири кондитерські, кулінарні, хлібопекарські та для молочної промисловості. Загальні технічні умови.
5. Нова сировина для борошняних кондитерських виробів [Електронний ресурс] – Режим доступу: <http://dspace.nuft.edu.ua/jspui/bitstream/jvmnsdbkv.pdf>.
6. Секреты создания бархатной поверхности. [Електронний ресурс]. – Режим доступу: <https://tort-inventar.com.ua>.

7. Декор для идеального торта. [Електронний ресурс]. – Режим доступу: <https://www.leipurin.com › decor-dlya-torta>.

**Тема 12. Технологія приготування легкого, мигдального тіста та виробництво кондитерських виробів із нього (десерт-меренга, меренговий торт, меренговий рулет з кремом, мигдальне печиво).**

**Форми контролю:** тестування, фронтальне та індивідуальне опитування.

**Завдання для самостійної роботи:**

1. Опрацюйте конспект лекцій та рекомендовану літературу для обговорення теоретичних питань теми на семінарському занятті.

2. Самостійно опрацюйте питання:

- 1) Технологія приготування легкого тіста.
- 2) Асортимент виробів із легкого тіста.
- 3) Процеси, що відбуваються при випіканні легкого тіста.
- 4) Відмінності мигдалевого тіста від легкого.
- 5) Способи приготування мигдалевого тіста.
- 6) Асортимент виробів з мигдалевого тіста
- 7) Недоліки, які виникають при приготуванні (випіканні) мигдалевого тіста.

3. Розв'яжіть тестові завдання.

**1. Легке тісто являє собою**

- A. піноутворену масу білого кольору, легку, пористу, тісто готується без борошна
- B. піноутворену масу жовтуватого кольору, пористу, з великою кількістю жиру
- C. піноутворену масу білого кольору, пористу, в тісто додається крохмаль
- D. піноутворену масу кремового кольору, основою тіста є вершки

**2. Засіб введення яєчних білків при приготуванні легкого тіста**

- A. вводять поступово в молоко
- B. збивають до збільшення в об'ємі до 2-3 разів
- C. з'єднують з жовтками наприкінці замісу тіста
- D. збивають до збільшення об'єму в 5-6 разів і до утворення стійкої піни

**3. Температура випікання виробів з легкого тіста**

- A. 150-180 °С
- B. 170-188 °С
- C. 100-110 °С
- D. 180-200 °С

**4. Склад мигдалевого тіста**

- A. борошно, яйця, цукрова пудра, ядра мигдалю, лимона кислота
- B. борошно, яєчні жовтки, цукор-пісок, ядра мигдалю
- C. борошно, яєчні білки, цукрова пудра, вершки, ядра мигдалю
- D. борошно, цукор-пісок, яєчні білки, ядра мигдалю

**5. Недолік мигдалевого напівфабрикату із слабкого тіста або із тіста з великим вмістом цукру**

- A. розпливчастість
- B. сухуватість
- C. пористість
- D. солодкість

**Рекомендована література:**

1. Лисюк Г. М. та ін. Технологія борошняних кондитерських і хлібобулочних виробів: навч. посібник. Харків : ХДУХТ, 2015. 412 с.
2. Архіпов В. В., Іванникова Т. В., Архіпова А. В. Ресторанна справа: асортимент, технологія і управління продукцією в сучасному ресторані : навч. посіб. Київ : Центр учбової літератури, 2018. 357 с.
3. Кравець С. Г. Ключові компетентності у професійному становленні фахівців ресторанного сервісу : навч.-метод. комплекс. Київ : ЗАТ «НІЧЛАВА», 2013. 112 с.
4. Пластун А. М., Ткач В. В. Технологія приготування їжі : Практикум. К. : Центр навчальної літератури, 2014. 212 с.
5. Зверев С. В., Зверева Н. С. Функциональные зернопродукты : М. : ДеЛи принт, 2016. 119 с.

**Тема 13. Технологія приготування вафельного, цукрового тіста та виробництво кондитерських виробів із нього.**

**Форми контролю:** тестування, фронтальне та індивідуальне опитування.

**Завдання для самостійної роботи:**

1. Опрацюйте конспект лекцій та рекомендовану літературу для обговорення теоретичних питань теми на семінарському занятті.

2. Самостійно опрацюйте питання:

- 1) Відмінності тіста для вафель від тіста для млинчиків (налісників).
- 2) Технологія випікання вафельних листів.
- 3) Причини рихлення вафельного тіста.
- 4) Значення процесу охолодження вафельних листів після випіканні.
- 5) Недоліки виробництва вафельного тіста та їх причини.
- 6) Характеристика борошна для цукрового напівфабрикату.
- 7) Режим випікання напівфабрикатів цукрового тіста.
- 8) Асортимент виробів цукрового тіста.
- 9) Підготування листів для випікання цукрового тіста.
- 10) Недоліки цукрового напівфабрикату.

3. Розв'яжіть тестові завдання.

**1. Вид вафельного тіста для вафель із начинкою**

- A. просте
- B. цукрове
- C. солоне
- D. лимонне

**2. Причина виступу начинки за краї вафель**

- A. вафельні форми не зачищені
- B. нарізано недостатньо охолоджені шари
- C. нерівномірне обігрівання вафельниць
- D. забагато начинки

**3. Борошно для цукрового напівфабрикату**

- A. із сильною клейковиною
- B. із слабкою клейковиною
- C. із середньою клейковиною
- D. із будь-якою клейковиною

**4. Консистенція готового цукрового тіста**

- A. пориста
- B. мазеподібна
- C. густа
- D. рідка

**5. Температура випікання виробів з цукрового тіста**

- A. 170-180 °С;
- B. 200-215 °С
- C. 100-110 °С
- D. 150-160 °С

**Рекомендована література:**

1. Сімакова О. О. та ін. Технологія борошняних кондитерських виробів: навч. посіб. Донецьк : ДонНУЕТ, 2012. 304 с.
2. Кондитерська промисловість: традиції та інновації. Вітчизняний та світовий досвід [Електронний ресурс] : наук.-допом. бібліогр. покажч. [упоряд. : О. В. Олабоді] ; Нац. ун-т харч. технол., Наук.-техн. б-ка. Київ, 2018. 158 с.
3. Прядко Т. П., Харігон Т. Я. Інноваційні технології у виробництві борошняних кондитерських виробів. Здобутки, проблеми та перспективи розвитку готельно-ресторанного та туристичного бізнесу: матеріали Всеукраїнської наук.-практ. конф., м. Київ, 29-30 жовт. 2012 р. Київ : НУХТ, 2012. С. 282-284.
4. Використання нетрадиційної сировини при виробництві борошняних кондитерських виробів як прогресивний напрямок створення продуктів підвищеної біологічної цінності [Електронний ресурс] – Режим доступу: [https://issuu.com/pathofscience/docs/7.1\\_bachinska](https://issuu.com/pathofscience/docs/7.1_bachinska).
5. Використання нетрадиційної сировини у виробництві кондитерських виробів лікувально-профілактичного призначення [Електронний ресурс] – Режим доступу: [http://www.irbis-nbuv.gov.ua/cgi-bin/irbis\\_nbuv/cgiirbis\\_2009\\_9\\_\\_50](http://www.irbis-nbuv.gov.ua/cgi-bin/irbis_nbuv/cgiirbis_2009_9__50).

**Тема 14. Оздоблювальні напівфабрикати (помади, цукрова мастика, глазури, карамелі, кандірі і грильяж, желе, креми, прикраси з крему і глазури, мармелад, прикраси з шоколаду).**

**Форми контролю:** тестування, фронтальне та індивідуальне опитування.

**Завдання для самостійної роботи:**

1. Опрацюйте конспект лекцій та рекомендовану літературу для обговорення теоретичних питань теми на семінарському занятті.
2. Самостійно опрацюйте питання:
  - 1) Класифікація оздоблювальних напівфабрикатів.
  - 2) Асортимент оздоблювальних напівфабрикатів.
  - 3) Технологія приготування оздоблювальних напівфабрикатів (помади, цукрова мастика, глазури, карамелі, кандірі і грильяж, желе, креми, прикраси з крему і глазури, мармелад, прикраси з шоколаду).
3. Розв'яжіть тестові завдання.

**1. Цукрові оздоблювальні напівфабрикати являють собою**

- A. мальовані маси
- B. карамель

- С. цукати  
 D. крем білковий
- 2. Сировина для приготування крему «Глясе»**  
 А. молоко згущене і масло вершкове  
 В. молоко, цукор та яйця  
 С. вода, цукор, яйця та масло вершкове  
 D. вершки, цукор, масло
- 3. Оздоблювальні напівфабрикати являють собою**  
 А. пластичні маси та глазури  
 В. сиропи  
 С. помадки  
 D. карамель
- 4. Причина виникнення дефекту оздоблювального н/ф - помадка має зернисту консистенцію**  
 А. температура підігрівання більше за 50 °С  
 В. помадка готувалася в посуді, що окислюється  
 С. сироп почали збивати при температурі більше за 40 °С, повільно, з утворенням кристалів цукру  
 D. помадка готувалася при низькій температурі
- 5. Сировина (цукор патока какао пудра ванільна та есенція) для оздоблювального напівфабрикату**  
 А. сиропу для просочування виробів  
 В. помадки основної  
 С. помадки шоколадної  
 D. сиропу ванільного

**Рекомендована література:**

1. А. І. Тичинська, М. А. Наумова. Дослідження ринку кондитерських виробів України // Економіка харчової промисловості. 2018. № 1. С. 47.
2. 10 глобальний інновацій в виробництві кондитерських виробів [Електронний ресурс]. – Режим доступу: [http://akmalko.com/about/news/obnews/obnews\\_267.html](http://akmalko.com/about/news/obnews/obnews_267.html).
3. ДСТУ 4335:2004 Жири кондитерські, кулінарні, хлібопекарські та для молочної промисловості. Загальні технічні умови.
4. Нова сировина для борошняних кондитерських виробів [Електронний ресурс] – Режим доступу: <http://dspace.nuft.edu.ua/jspui/bitstream/jvmnsdbkv.pdf>.
5. Секреты создания бархатной поверхности. [Електронний ресурс]. – Режим доступу: <https://tort-inventar.com.ua> >
6. Декор для идеального торта. [Електронний ресурс]. – Режим доступу: <https://www.leipurin.com> > decor-dlya-torta.

Навчальне видання

*Сімакова Ольга Олександрівна,  
Пусікова Олена Анатоліївна  
Боднарук Ольга Анатоліївна*

Кафедра технологій в ресторанному господарстві,  
готельно-ресторанної справи та підприємництва

## **ОСНОВИ КОНДИТЕРСЬКОГО ТА ПЕКАРСЬКОГО МИСТЕЦТВА**

**Методичні рекомендації до вивчення дисципліни**

Рівень бакалавр

Формат 60×84/8. Ум. др. арк. 2,5.

Донецький національний університет  
економіки і торгівлі  
імені Михайла Туган-Барановського  
50042, Дніпропетровська обл.,  
м. Кривий Ріг, вул. Курчатова, 13.  
Свідоцтво суб'єкта видавничої  
справи ДК № 4929 від 07.07.2015 р.