

## АНОТАЦІЯ

### ВИБІРКОВОЇ ОСВІТНЬОЇ КОМПОНЕНТИ ЗА ВИБОРОМ ЗДОБУВАЧА ОСВІТИ

Назва компоненти	«Кондитерське мистецтво»
Спеціальність	181 Харчові технології
Освітньо-професійна програма	Виробництво хліба, кондитерських, макаронних виробів і харчових концентратів
Назва циклової комісії	05 Харчових технологій
Викладач	Варибрус Вікторія Павлівна
Контакти викладача	+380999494570, varibrus.v@ukr.net

#### 1. Мета та завдання.

**Основна мета** полягає у ознайомленні студентів із світовим досвідом кондитерського і пекарського мистецтва, їх основними напрямками діяльності та опанування шляхів, способів і навиків виробництва різних видів тіста, прикрас та оздоблення для борошняних кондитерських виробів для задоволення сучасних потреб споживачів різних вікових категорій у високоякісних кондитерських виробах з різноманітними структурами та смаками.

**Завдання дисципліни** навчити студентів оволодіти навиками приготування випечених напівфабрикатів, арт-техніки підготовки кожного з компонентів для приготування різних видів прикрас та оздоблення для борошняних кондитерських виробів та способами декорування тортів та тістечок.

#### 2. Обсяг курсу.

На вивчення дисципліни відводиться 90 годин (3 кредити), з яких: лекційних – 12 год., лабораторних – 26 год., семінарських – 4 год., самостійної роботи студентів – 48 год. Дисципліна викладається у VIII семестрі.

#### 3. Короткий зміст.

*Тема 1. Сучасні тенденції у технології приготування та оформлення борошняних кондитерських виробів.* Сучасні принципи, способи та особливості приготування і оформлення борошняних кондитерських виробів. Поєднання оздоблювальних матеріалів за кольором, форою і розмірами.

*Тема 2. Технологія приготування бездріжджових видів тіста та тістечок.* Загальні відомості про види тіста. Способи розпушення. Технологія приготування пісочного, бісквітного, заварного, прісного листкового, повітряного, мигдально-горіхового, крихтового напівфабрикату та виробів з них. Особливості приготування. Правила формування, режим випікання, визначення готовності випечених напівфабрикатів. Вимоги до якості. Види дефектів і причини їх виникнення. Умови і терміни реалізації.

Технологія приготування високохудожніх, оригінальних тістечок з різних видів тіста (десертних наборів): бісквітних, пісочних, листкових, заварних, мигдалевих, асорті, фірмових. Підбір оздоблювальних матеріалів за кольором, формою, розміром з мастики, шоколаду, марципану, грильяжу, карамелі тощо. Вимоги до якості, термін та умови зберігання. Використання нових технологій виготовлення тістечок.

*Тема 3 Технологія приготування сучасних видів оздоблюючих напівфабрикатів.* Зміст і завдання оздоблення. Способи оздоблення. Оздоблення з глазури. Оздоблення кондитерських виробів шоколадом. Оздоблення виробів фруктами і цукатами. Оздоблення виробів за допомогою желе. Технологія приготування желе та види оздоблень з нього. Технологія приготування білкової рисувальної маси. Підготовка до оздоблення. Оздоблення кондитерським гелем. Виготовлення декорування з карамелі, ізомальту, кандиру, грильяжу, нонпареля, штрейзеля, посипки. Арт-техніки: карамельні фігури, квіти з мастики, цукерки ручної роботи.. Вафельний папір. Технологія виготовлення з нього прикрас. Техніка оздоблення «декупаж». Способи декорування покриття за допомогою кондитерського гофрування. Оздоблення за допомогою трафаретів, штампів, рельєфних відбитків – печворк. Декорування за допомогою аерографа. Використання харчових принтерів.

*Тема 4 Виготовлення макетів тортів.* Особливості виготовлення макетів тортів. Виготовлення макету торта за ескізами. Конструювання багатоярусних тортів.

#### **4. Система оцінювання.**

Поточний контроль: оцінювання виконання завдань на лабораторних заняттях, оцінювання 2-х модульних контрольних робіт, виконання творчих індивідуальних завдань.

Підсумковий контроль: залік у VIII семестрі.

## **5. Основні інформаційні джерела.**

1. Новікова О.В. Технологія виробництва хлібобулочних і борошняних кондитерських виробів: навч. посібник. – К.: Видавництво Ліра – К, 2017. – 540 с.
2. Малювання, ліплення та сучасні способи оздоблення борошняних кондитерських виробів / Новікова О. В., Вініченко К. П., Радченко Л.О. [та ін.] / за ред. О.В. Новікова. - Х. : Світ Книг, 2014. - 396 с.
3. Технологія борошняних кондитерських і хлібобулочних виробів / Лисюк Г.М., Самохвалова О.В., Кучерук З.І. [та ін.] / за ред. Г.М. Лисюк. - Суми : Університетська книга, 2012. - 412 с