

## **НАПРЯМ 6. ОСОБЛИВОСТІ ТА ПЕРСПЕКТИВИ РОЗВИТКУ МІЖНАРОДНОГО, НАЦІОНАЛЬНОГО ТА РЕГІОНАЛЬНОГО ТУРИЗМУ**

DOI <https://doi.org/10.36059/978-966-397-383-8-107>

### **ОСОБЛИВОСТІ ТЕХНОЛОГІЇ КОНДИТЕРСЬКОЇ СПРАВИ ДЛЯ ЗДОБУВАЧІВ СПЕЦІАЛЬНОСТІ ГОТЕЛЬНО-РЕСТОРАННА СПРАВА**

**Конох О. Є.**

*кандидат наук з фізичного виховання і спорту, доцент,  
доцент кафедри туризму та готельно-ресторанної справи,  
Запорізький національний університет  
м. Запоріжжя, Україна*

**Конох А. А.**

*кандидат педагогічних наук, доцент,  
доцент кафедри туризму та готельно-ресторанної справи,  
Запорізький національний університет  
м. Запоріжжя, Україна*

На сьогоднішній день сучасні технології в галузі харчової промисловості дозволяють створювати продукти різні за своїми смаковими і поживними властивостями. Саме навчальна дисципліна «Технологія кондитерської справи» надає поглиблені знання з теорії та практики здобувачам спеціальності 241 Готельно-ресторанна справа досвід та зацікавленість в технології виробництва і дизайну кондитерської справи, знайомить з досвідченими виробниками-підприємствами та майстрами-кондитерами. Дослідженням даного напрямку займалися Васюкова А. Т., Пучкова В. Ф., Пашенко Л. П. та ін. [1].

Технологія кондитерської справи має тісний міждисциплінарний зв'язок з такими дисциплінами як «товарознавство», «технологія і якість продукції ресторанного господарства», «дизайн страв», тощо .

Чому дисципліна «Технологія кондитерської справи» така важлива? Випічка домашніх тортів стала справжньою модою за останні роки – у період першого локдауну багато хто відкрив у собі кулінарні та кондитерські здібності, випробовуючи нові рецепти, на які раніше не

вистачало часу. І якщо хтось почав частіше тішити кулінарними витворами рідних та друзів, то хтось почав пекти торти та інші смаколики на замовлення, перетворивши солодке хоббі на невеликий підробіток. Як для однієї, так і для другої категорії справжньою «палочкою-виручалочкою» стало те, що запрацювали як приватні кондитери – початківці так і талановиті з великим досвідом роботи майстри кондитерської справи [2].

В Запоріжжі все частіше відкриваються творчі домашні кондитерські на замовлення. Цьому сприяє і своєрідна мода на здорове харчування, адже все більше людей починають розуміти, що краще з'їсти маленький шматочок, але доброякісного домашнього виробу, а не незрозумілого за складом «магазинного». Весь робочий процес технології приготування напівфабрикатів для тортів та сам витвір захоплює. Це як магія, коли береш звичайні продукти – яйця, масло, борошно – і перетворюєш їх на смачне диво. Причому з одних і тих самих продуктів можна «начаклувати» геть різні десерти! Втім варто знати: кондитерська «магія» – це точна наука, тут не можна нехтувати пропорціями, температурою, а також часом приготування. Отже, кондитерська справа – це сфера творчості [3].

Дисципліна «Технологія кондитерської справи» потребує творчого підходу. Завдяки цьому один і той же вид десерту, тісточок, тортів в різних майстрів має неоднаковий вигляд, відтінок смаку чи особливість текстури. Важливо, щоб студенти отримували задоволення від свого власного виробництва. Виконували роботу із старанням творчо, а якщо на замовлення хтось і запропонує зробити смаколики, тістечка або тортик (навіть якщо це звичайне сімейне чаювання), вони б мали відчувати відповідальність за справжню таку довіру.

Професійне зростання – це багато напрямів розвитку кондитерської сфери. Хтось прагне працювати в ресторані, інші мріють про власну кондитерську, а комусь цікавіше вчити кондитерської справи інших. Є можливість проявити себе в виготовленні продукції на замовлення, співпраці з кав'ярнями, ведення іменного блогу, індивідуальні уроки приготування десертів та тортів і навіть, мрія, колись написати книгу!

Програма вибіркової дисципліни «Технологія кондитерської справи» складається з 10 лекційних занять.

Лекція № 1. Етимологія та екскурс в історію кондитерської галузі. Кондитерське мистецтво в історичному просторі України. Кондитерські вироби як вид кондитерського мистецтва. Підприємці-легенди кондитерської галузі.

Лекція № 2. Оснащення, інвентар, посуд і інструменти підприємств кондитерського виробництва. Оснащення та обладнання кондитерського виробництва. Посуд, інвентар і інструменти кондитерського виробництва. Ваговимірювальне устаткування. Види вагів, гир, правила зважування, та їх експлуатація.

Лекція № 3. Розрахунок рецептур кондитерських виробів. Збірник рецептур борошняних кондитерських і хлібобулочних виробів для підприємств харчування: призначення, зміст, порядок користування. Розрахунок сировини на необхідну кількість виробів. Ціноутворення кондитерських виробів.

Лекція № 4. Гігієна та санітарія виробництва. Особиста гігієна працівників підприємств харчування. Гігієнічні вимоги до утримання підприємств харчування. Гігієнічні вимоги до обладнання, інвентарю, посуду та пакувальних матеріалів. Гігієнічні вимоги до транспортування, прийому, зберігання харчових продуктів. Санітарні вимоги до кулінарної обробки харчових продуктів та виробництва продукції.

Лекція № 5. Технології оздоблювальних напівфабрикатів, їх використання. Оздоблювальні напівфабрикати швидкого приготування. Приготування желе. Фруктово-ягідні напівфабрикати.

Лекція № 6. Класифікація тіста, їх коротка характеристика. Види напівфабрикатів. Технології оздоблювальних напівфабрикатів, їх використання.

На підприємствах ресторанного господарства виготовляється половина загального обсягу борошняних кондитерських і булочних виробів. Класифікують борошняні кондитерські вироби за видом тіста, яке є проміжним напівфабрикатом й відповідно до оздоблювальних продуктів воно може просочуватися сиропом, прикрашатися різноманітними кремами (масляний крем, крем шарлот, крем-гліясе), помадкою, желе та іншими напівфабрикатами. До цього виду виробів належать пряники, печиво, кекси, торти й тістечка [4]. Пісочні та пряникові напівфабрикати. Бісквітні та кексові напівфабрикати. Білково-повітряні напівфабрикати

Лекція № 7. Технологія приготування тортів, тістечок та печива з різних напівфабрикатів. Процеси оздоблення і способи художнього оздоблення. Виразні засоби композиції під час художнього оздоблення. Сучасні тенденції оздоблення кондитерських виробів.

Лекція № 8. Українські народні кондитерські вироби. Різноманітність кондитерських виробів в сучасній українській кухні. Технологія приготування вертути, сирників. Технологія приготування папушника швидкого, папушника полтавського, папушника по-подільські. Технологія приготування вергунів, мандриків з сиром. Технологія приготування соложаника яблучного, макового, вишневого, сметанного [5].

Лекція № 9. Національні кондитерські вироби. Технологія приготування національних кондитерських виробів.

Лекція № 10. Оцінювання, презентація і реалізація кондитерських виробів. Оцінювання і самооцінювання результатів власної проектно-

технологічної діяльності. Оцінювання якості кондитерського виробу. Презентація результатів проектно-технологічної діяльності.

Висновки. Вибіркова дисципліна, «Технологія кондитерської справи» розроблена відповідно до освітньої концепції змісту технології кондитерської справи, що відображає соціальний досвід в контексті організації та технології виробництва кондитерських виробів. Зміст дисципліни забезпечує засвоєння здобувачами знань, умінь, компетенцій сфери виробництва кондитерських виробів, послідовне й поетапне оволодіння особливостями організації сучасного кондитерського виробництва на основі структури проектно-технологічної діяльності.

### **Література**

1. Зайцева Г.Т., Горпинко Т.М. Технологія виготовлення борошняних кондитерських виробів. Київ: Вікторія, 2002. 400 с.

2. Новікова О.В. Технологія виробництва хлібобулочних і борошняних кондитерських виробів. Київ: видавництво Ліра, 2013. 540 с.

3 Кондитер-маг. <https://slovopravdy.com.ua/hochemo-aby-kondyterska-sprava-bula-dostupnoyu-dlya-usih/>

4. Архіпов В.В. Ресторанна справа: Асортимент, технологія і управління якістю продукції в сучасному ресторані: навчальний посібник. Київ: Фірма ІНКОС, Центр навчальної літератури, 2007. 382 с.