Львівський професійний коледж
готельно-туристичного та ресторанного сервісу

ЗАТВЕРДЖУЮ
Заступник директора з НМР
_____ Марія СКОРОБОГАТА
26 серпня 2025 р.

Методичні рекомендації для виконання лабораторних робіт з дисципліни «Технологія виробництва кондитерської продукції»

Спеціальність «Харчові технології»
Освітньо-професійний ступінь фаховий молодший бакалавр
Освітньо-професійна програма «Харчові технології»

Підготувала:
Викладач Балущак М.Я.

Погоджено на засіданні циклової комісії викладачів професійно-теоретичної підготовки та майстрів виробничого навчання технологічного профілю
Протокол № 01 від 26 серпня 2025 р.

Голова циклової комісії _____ Ольга СУХАРИНА

Львів 2025

Лабораторна робота № 1

Тема: Виготовлення кондитерських виробів з застосуванням нових видів сировини в асортименті(бездріжджова випічка та десерти)

Мета: Сформувати у здобувачів освіти практичні вміння з виготовлення борошняних кондитерських виробів і десертів із використанням нових та нетрадиційних видів сировини, навчити аналізувати вплив інноваційних інгредієнтів на технологічні процеси, якість, харчову та біологічну цінність готової продукції.

Завдання:

1. Ознайомитися з класифікацією нових і нетрадиційних видів сировини, що застосовуються у кондитерському виробництві.

2. Підібрати сировину для виготовлення бездріжджових виробів (альтернативні види борошна, підсолоджувачі, рослинні жири, функціональні добавки).

3. Визначити технологічні властивості обраної сировини та її функціональне призначення.

4. Приготувати асортимент бездріжджової випічки або десертів відповідно до технологічних карт.

5. Дотримуватися санітарно-гігієнічних вимог та правил безпеки праці.

6. Провести органолептичну оцінку готових виробів.

7. Зробити висновки щодо доцільності використання нових видів сировини у кондитерському виробництві.

Список використаної літератури

1. Збірник рецептур борошняних кондитерських і здобних булочних виробів: навчально-практичний посібник / О.В. Павлов. – 2-ге видання, доповнене – К.: Профкнига, 2019.-340 с.
2. Дробот В.І. Лабораторний практикум з технології хлібопекарського та макаронного виробництва: Навчальний посібник / В.І. Дробот, Л.Ю. Арсеньєва, О.А. Білик та ін. – К.: Центр навчальної літератури, 2006. – 341 с.
3. Технологічні розрахунки та контроль безпеки у хлібопекарському, макаронному, кондитерському та харчоконцентратному виробництві: навчальний посібник.Видання друге, переробл. і доп. / М. В. Артамонова, О. Г. Шидакова-Каменюка. – Х. : ДБТУ, 2022. 173 с.
4. Технологія та лабораторний практикум кондитерських виробів і харчових концентратів / А.М. Дорохович, В.М. Ковбаса – К.: Фірма «ІНКОС», 2015. – 632 с.

Посилання на вебресурси

https://harch.tech
https://explore.zeelandia.com
https://www.valrhona.com
https://www.bakerpedia.com

https://www.pastrychef.com
https://www.callebaut.com

Лабораторна робота № 2

Тема: Виготовлення оригінальних фірмових тістечок за авторською рецептурою

Мета: Сформувати практичні навички з виготовлення оригінальних фірмових тістечок за авторською рецептурою, удосконалити вміння поєднання випечених та оздоблювальних напівфабрикатів, розвивати творчий підхід та професійне мислення у процесі кондитерського виробництва.

Завдання:

1. Розробити або використати авторську рецептуру фірмового тістечка.
2. Підібрати сировину з урахуванням смакової гармонії та технологічної сумісності компонентів.
3. Виготовити тістечка відповідно до технологічної карти.
4. Виконати оздоблення виробів сучасними способами.
5. Оцінити якість готових тістечок за органолептичними показниками.
6. Проаналізувати можливі дефекти та способи їх усунення.

Список використаної літератури

1. Збірник рецептур борошняних кондитерських і здобних булочних виробів: навчально-практичний посібник / О.В. Павлов. – 2-ге видання, доповнене – К.: Профкнига, 2019.-340 с.
2. Дробот В.І. Лабораторний практикум з технології хлібопекарського та макаронного виробництва: Навчальний посібник / В.І. Дробот, Л.Ю. Арсеньєва, О.А. Білик та ін. – К.: Центр навчальної літератури, 2006. – 341 с.
3. Технологічні розрахунки та контроль безпеки у хлібопекарському, макаронному, кондитерському та харчоконцентратному виробництві: навчальний посібник.Видання друге, переробл. і доп. / М. В. Артамонова, О. Г. Шидакова-Каменюка. – Х. : ДБТУ, 2022. 173 с.
4. Технологія та лабораторний практикум кондитерських виробів і харчових концентратів / А.М. Дорохович, В.М. Ковбаса – К.: Фірма «ІНКОС», 2015. – 632 с.

Посилання на вебресурси

https://harch.tech
https://explore.zeelandia.com
https://www.valrhona.com
https://www.bakerpedia.com
https://www.pastrychef.com
https://www.callebaut.com

Лабораторна робота № 3

Тема: Виготовлення оригінальних фірмових тортів за авторською рецептурою

Мета: Сформувати у здобувачів освіти практичні вміння з виготовлення складних багатокомпонентних тортів за авторською рецептурою, навчити управляти технологічними процесами, застосовувати принципи композиції та високохудожнього оздоблення.

Завдання:

1. Розробити концепцію фірмового торта (форма, структура, декор).
2. Підібрати сировину для кожного складового елемента торта.
3. Виготовити напівфабрикати відповідно до технологічних вимог.
4. Здійснити складання та художнє оздоблення торта.
5. Провести оцінювання якості готового виробу.
6. Проаналізувати можливі види браку та шляхи їх попередження.

Список використаної літератури

1. Збірник рецептур борошняних кондитерських і здобних булочних виробів: навчально-практичний посібник / О.В. Павлов. – 2-ге видання, доповнене – К.: Профкнига, 2019.-340 с.
2. Дробот В.І. Лабораторний практикум з технології хлібопекарського та макаронного виробництва: Навчальний посібник / В.І. Дробот, Л.Ю. Арсеньєва, О.А. Білик та ін. – К.: Центр навчальної літератури, 2006. – 341 с.
3. Технологічні розрахунки та контроль безпеки у хлібопекарському, макаронному, кондитерському та харчоконцентратному виробництві: навчальний посібник.Видання друге, переробл. і доп. / М. В. Артамонова, О. Г. Шидакова-Каменюка. – Х. : ДБТУ, 2022. 173 с.
4. Технологія та лабораторний практикум кондитерських виробів і харчових концентратів / А.М. Дорохович, В.М. Ковбаса – К.: Фірма «ІНКОС», 2015. – 632 с.

Посилання на вебресурси

https://harch.tech
https://explore.zeelandia.com
https://www.valrhona.com
https://www.bakerpedia.com
https://www.pastrychef.com
https://www.callebaut.com