Львівський професійний коледж
готельно-туристичного та ресторанного сервісу

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

Методичні рекомендації для виконання практичних 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

Практична робота № 1

Тема: Розрахунок виробничих рецептур кондитерських виробів з урахуванням взаємозамінності сировини.

Мета: Сформувати у здобувачів освіти практичні навички розрахунку виробничих рецептур кондитерських виробів, навчити застосовувати принципи взаємозамінності сировини з урахуванням її хімічного складу, технологічних властивостей, якості та економічної доцільності.

Завдання (для виконання учнями):

1. Ознайомитися з поняттям виробничої рецептури та її значенням у кондитерському виробництві.

2. Вивчити основні групи сировини, що використовуються у виробництві кондитерських виробів (борошно, цукор, жири, яйця, молочні продукти, какао-продукти, ароматизатори).

3. Проаналізувати можливі варіанти взаємозамінності основних видів сировини (наприклад: вершкове масло ↔ маргарин, цукор ↔ інвертний сироп, яйця ↔ меланж).

4. Виконати розрахунок рецептури заданого кондитерського виробу на 1 кг та на виробничу партію (робота зі збірником рецептур та технологічними картами з лабораторних робіт).

5. Здійснити коригування рецептури з урахуванням заміни окремих інгредієнтів та визначити вплив заміни на якість готового виробу.

6. Оформити результати роботи у вигляді таблиці розрахунку рецептури та зробити висновки.

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://zakon.rada.gov.ua (нормативні документи, ДСТУ)

https://www.bakerpedia.com
https://library.nuft.edu.ua/

Практична робота № 2

Тема: Розробка та виготовлення технологічних карт для оригінальних фірмових тістечок за авторською рецептурою

Мета: Навчити здобувачів освіти розробляти технологічні карти на кондитерські вироби, формувати авторські рецептури тістечок, обґрунтовувати вибір сировини та технологічних процесів.

Завдання (для виконання учнями):

1. Ознайомитися зі структурою та вимогами до оформлення технологічної карти кондитерського виробу.

2. Розробити авторську ідею фірмового тістечка (назва, зовнішній вигляд, склад, подача).

3. Підібрати сировину для виготовлення тістечка з урахуванням смакових поєднань і технологічної сумісності.

4. Скласти технологічну карту тістечка в програмі PROChef із зазначенням:

- найменування сировини;
- норми закладки;
- технологічної схеми приготування;
- виходу готового виробу;
- вимог до якості та умов зберігання.

5. Приготувати виріб на лабораторній роботі , дотримуючись технологічного процесу та рецептури.

6. Презентувати технологічну карту та обґрунтувати авторські рішення.

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

Практична робота № 3

Тема: Розробка та виготовлення технологічних карт для оригінальних фірмових тортів за авторською рецептурою

Мета: Сформувати практичні вміння зі створення та оформлення технологічних карт для складних кондитерських виробів (тортів), розвивати творчий підхід і професійне мислення здобувачів освіти.

Завдання (для виконання учнями):

1. Ознайомитися з класифікацією тортів та особливостями їх технології виробництва.

2. Розробити концепцію фірмового торта (призначення, склад, дизайн, цільова аудиторія).

3. Скласти авторську рецептуру торта з урахуванням багатошарової структури.

4. Оформити повну технологічну карту торта в програмі PROChef, зазначивши:

- склад кожного шару;
- технологію приготування;
- вихід та порційність;
- вимоги до якості;
- умови зберігання та реалізації.

5. Зробити сировинну відомість та калькуляцію виробу.

6. Приготувати виріб на лабораторній роботі , дотримуючись технологічного процесу та рецептури.

7. Провести аналіз роботи .

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://www.pastryschoolonline.com
https://www.bbcgoodfood.com
https://www.foodpairing.com