Львівський професійний коледж
готельно-туристичного та ресторанного сервісу

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

Методичні рекомендації для виконання самостійної роботи 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

Самостійна робота № 1

Тема: Виробництво кондитерських виробів з використанням нетрадиційної сировини.

Мета: Ознайомити здобувачів освіти з видами нетрадиційної сировини та обґрунтувати доцільність її використання у кондитерському виробництві.

Завдання (для виконання учнями):

1. Охарактеризувати поняття «нетрадиційна сировина».
2. Навести приклади альтернативних видів борошна, підсолоджувачів, жирів.
3. Проаналізувати вплив нетрадиційної сировини на якість виробів.
4. Зробити висновки щодо перспектив використання.

Форма виконання: письмова робота / презентація.

Список використаної літератури:

1. Технологія та лабораторний практикум кондитерських виробів і харчових концентратів / А.М. Дорохович, В.М. Ковбаса – К.: Фірма «ІНКОС», 2015. – 632 с.
2. Лисюк Г.М. Технологія борошняних кондитерських і хлібобулочних виробів: Навчальний посібник / Г.М. Лисюк, О.Г. Самохвалова, З.І. Кучерук та ін. – Суми: ВТД «Університетська книга», 2009. – 464 с.
3. Новікова О.В. Технологія виробництва хлібобулочних і борошняних кондитерських виробів: навч. посібник. – К.: Видавництво Ліра-К, 2013. – 540 с.
4. Технологія кондитерського виробництва. Практикум: навч. посіб. / К. Г. Іоргачова, О. В. Макарова, Л. В. Гордієнко, Г. В. Коркач ; за ред. К. Г. Іоргачової. Одеса : Сімекс-прінт, 2011. 208 с.

Посилання на вебресурси:

1. Харчові технології. Довідник технолога: сировина та інгредієнти для хлібобулочних та кондитерських виробів https://harch.tech/2022/10/11/dovidnyk-tehnologa/
2. https://harch.tech/2024/09/18/zhornove-boroshn-kluch-do-zdorovia-i-dostatku/
3. Якісний хліб з технологією поліпшення хліба https://explore.zeelandia.com/en/highquality-bread-with-bread-improver-technology

Самостійна робота № 2

Тема: Використання покращувачів структури тіста та сучасних сумішей в кондитерії.

Мета: Сформувати розуміння ролі покращувачів і комплексних сумішей у технології тіста.

Завдання (для виконання учнями):

1. Навести класифікацію покращувачів тіста.
2. Описати механізм їх дії.
3. Навести приклади застосування у різних видах тіста.
4. Визначити переваги та недоліки використання.

Форма виконання: реферат / конспект.

Список використаної літератури:

1. Технологія та лабораторний практикум кондитерських виробів і харчових концентратів / А.М. Дорохович, В.М. Ковбаса – К.: Фірма «ІНКОС», 2015. – 632 с.
2. Лисюк Г.М. Технологія борошняних кондитерських і хлібобулочних виробів: Навчальний посібник / Г.М. Лисюк, О.Г. Самохвалова, З.І. Кучерук та ін. – Суми: ВТД «Університетська книга», 2009. – 464 с.
3. Новікова О.В. Технологія виробництва хлібобулочних і борошняних кондитерських виробів: навч. посібник. – К.: Видавництво Ліра-К, 2013. – 540 с.
4. Технологія кондитерського виробництва. Практикум: навч. посіб. / К. Г. Іоргачова, О. В. Макарова, Л. В. Гордієнко, Г. В. Коркач ; за ред. К. Г. Іоргачової. Одеса : Сімекс-прінт, 2011. 208 с.

Посилання на вебресурси:

1. Якісний хліб з технологією поліпшення хліба https://explore.zeelandia.com/en/highquality-bread-with-bread-improver-technology

Самостійна робота № 3

Тема: Виготовлення та сучасна подача оригінальних тістечок з пісочного тіста.

Мета: Розширити знання з технології пісочного тіста та сучасних способів подачі тістечок.

Завдання (для виконання учнями):

1. Описати технологію приготування пісочного тіста та його різновидів.
2. Навести приклади сучасних тістечок.
3. Запропонувати варіанти оформлення і подачі.
4. Зробити висновки.

Форма виконання: презентація / фото-огляд.

Список використаної літератури:

1. Технологія та лабораторний практикум кондитерських виробів і харчових концентратів / А.М. Дорохович, В.М. Ковбаса – К.: Фірма «ІНКОС», 2015. – 632 с.
2. Лисюк Г.М. Технологія борошняних кондитерських і хлібобулочних виробів: Навчальний посібник / Г.М. Лисюк, О.Г. Самохвалова, З.І. Кучерук та ін. – Суми: ВТД «Університетська книга», 2009. – 464 с.
3. Новікова О.В. Технологія виробництва хлібобулочних і борошняних кондитерських виробів: навч. посібник. – К.: Видавництво Ліра-К, 2013. – 540 с.
4. Технологія кондитерського виробництва. Практикум: навч. посіб. / К. Г. Іоргачова, О. В. Макарова, Л. В. Гордієнко, Г. В. Коркач ; за ред. К. Г. Іоргачової. Одеса :

Сімекс-прінт, 2011. 208 с.

Посилання на вебресурси:

1. https://www.youtube.com/watch?v=HAae5H7yqvQ
2. https://www.youtube.com/watch?v=ZU_oIE1XdWk
3. https://www.youtube.com/watch?v=IPbTzm6K-d0&t=203s
4. https://www.youtube.com/watch?v=qLq3QA_bCZI

Самостійна робота № 4

Тема: Виготовлення та сучасна подача оригінальних тістечок з заварного тіста.

.

Мета: Поглибити знання з технології заварного тіста та особливостей його використання.

Завдання (для виконання учнями):

1. Охарактеризувати технологію заварного тіста.
2. Навести приклади виробів.
3. Проаналізувати дефекти та способи їх усунення.
4. Описати сучасні тенденції подачі.

Форма виконання: розробити схему технології приготування.

Список використаної літератури:

1. Технологія та лабораторний практикум кондитерських виробів і харчових концентратів / А.М. Дорохович, В.М. Ковбаса – К.: Фірма «ІНКОС», 2015. – 632 с.
2. Лисюк Г.М. Технологія борошняних кондитерських і хлібобулочних виробів: Навчальний посібник / Г.М. Лисюк, О.Г. Самохвалова, З.І. Кучерук та ін. – Суми: ВТД «Університетська книга», 2009. – 464 с.
3. Новікова О.В. Технологія виробництва хлібобулочних і борошняних кондитерських виробів: навч. посібник. – К.: Видавництво Ліра-К, 2013. – 540 с.
4. Технологія кондитерського виробництва. Практикум: навч. посіб. / К. Г. Іоргачова, О. В. Макарова, Л. В. Гордієнко, Г. В. Коркач ; за ред. К. Г. Іоргачової. Одеса : Сімекс-прінт, 2011. 208 с.

Посилання на вебресурси:

1. https://www.youtube.com/watch?v=uRjgTdnZPhM&t=35s
2. https://www.youtube.com/watch?v=DGlqZYjaCSU
3. https://www.youtube.com/watch?v=iCNhlUSNjVE
4. https://www.youtube.com/watch?v=__XTtUCwh8Y&t=87s
5. https://www.youtube.com/watch?v=Pk7L4kjfAi0
6. https://www.youtube.com/watch?v=ILrgsHsgSXc

Самостійна робота № 5

Тема: Виготовлення та сучасна подача оригінальних тістечок з бісквітного тіста.

Мета: Сформувати системні знання щодо бісквітних напівфабрикатів і тістечок.

Завдання (для виконання учнями):

1. Навести класифікацію бісквітів.
2. Описати технологію приготування.
3. Запропонувати авторські варіанти тістечок.
4. Проаналізувати показники якості.

Форма виконання: презентація / конспект.

Список використаної літератури:

1. Технологія та лабораторний практикум кондитерських виробів і харчових концентратів / А.М. Дорохович, В.М. Ковбаса – К.: Фірма «ІНКОС», 2015. – 632 с
2. Лисюк Г.М. Технологія борошняних кондитерських і хлібобулочних виробів: Навчальний посібник / Г.М. Лисюк, О.Г. Самохвалова, З.І. Кучерук та ін. – Суми: ВТД «Університетська книга», 2009. – 464 с.
3. Новікова О.В. Технологія виробництва хлібобулочних і борошняних кондитерських виробів: навч. посібник. – К.: Видавництво Ліра-К, 2013. – 540 с.
4. Технологія кондитерського виробництва. Практикум: навч. посіб. / К. Г. Іоргачова, О. В. Макарова, Л. В. Гордієнко, Г. В. Коркач ; за ред. К. Г. Іоргачової. Одеса : Сімекс-прінт, 2011. 208 с.

Посилання на вебресурси:

1. https://www.youtube.com/watch?v=NYpv8rIf0IQ
2. https://www.youtube.com/watch?v=CxkRQw2Y0b0
3. https://www.youtube.com/watch?v=U-szxdzz3Sw

Самостійна робота № 6

Тема: Виготовлення та сучасна подача оригінальних тістечок з листового тіста.

Мета: Ознайомити з технологічними особливостями листкового тіста.

Завдання (для виконання учнями):

1. Описати принцип шарування тіста.
2. Навести приклади тістечок.
3. Визначити вимоги до якості.
4. Описати сучасні методи подачі.

Форма виконання: слайд шоу.

Список використаної літератури:

1. Технологія та лабораторний практикум кондитерських виробів і харчових концентратів / А.М. Дорохович, В.М. Ковбаса – К.: Фірма «ІНКОС», 2015. – 632 с
2. Лисюк Г.М. Технологія борошняних кондитерських і хлібобулочних виробів: Навчальний посібник / Г.М. Лисюк, О.Г. Самохвалова, З.І. Кучерук та ін. – Суми: ВТД «Університетська книга», 2009. – 464 с.
3. Новікова О.В. Технологія виробництва хлібобулочних і борошняних кондитерських виробів: навч. посібник. – К.: Видавництво Ліра-К, 2013. – 540 с.
4. Технологія кондитерського виробництва. Практикум: навч. посіб. / К. Г. Іоргачова, О. В. Макарова, Л. В. Гордієнко, Г. В. Коркач ; за ред. К. Г. Іоргачової. Одеса : Сімекс-прінт, 2011. 208 с.

Посилання на вебресурси:

1. https://www.youtube.com/watch?v=Ru5lHsdCvTQ&list=PLsIl2QsEi5PhC9B4xXli73Z0m9qiVd80R
2. https://www.youtube.com/watch?v=Jp5LqEggcPs

Самостійна робота № 7

Тема: Виробництво високохудожніх та оригінальних тортів з різних видів тіста

Мета: Розвинути професійне бачення дизайну та композиції тортів.

Завдання (для виконання учнями):

1. Навести класифікацію тортів.
2. Описати принципи композиції.
3. Проаналізувати сучасні тенденції декору.
4. Запропонувати авторську ідею.

Форма виконання: презентація / ескіз.

Список використаної літератури:

1. Технологія та лабораторний практикум кондитерських виробів і харчових концентратів / А.М. Дорохович, В.М. Ковбаса – К.: Фірма «ІНКОС», 2015. – 632 с
2. Лисюк Г.М. Технологія борошняних кондитерських і хлібобулочних виробів: Навчальний посібник / Г.М. Лисюк, О.Г. Самохвалова, З.І. Кучерук та ін. – Суми: ВТД «Університетська книга», 2009. – 464 с.
3. Новікова О.В. Технологія виробництва хлібобулочних і борошняних кондитерських виробів: навч. посібник. – К.: Видавництво Ліра-К, 2013. – 540 с.

4. Технологія кондитерського виробництва. Практикум: навч. посіб. / К. Г. Іоргачова, О. В. Макарова, Л. В. Гордієнко, Г. В. Коркач ; за ред. К. Г. Іоргачової. Одеса : Сімекс-прінт, 2011. 208 с.

Посилання на вебресурси:

1. https://www.youtube.com/watch?v=ST2XonNRoJo
2. https://www.youtube.com/watch?v=vetFXMrSvvQ&pp=ygULbW9kZXJuIGNha2U%3D
3. https://www.youtube.com/watch?v=3cq80aBrfvM
4. https://www.youtube.com/watch?v=D9wMOySWVak

Самостійна робота № 8

Тема: Виробництво шоколадних кондитерських скульптур та плиток шоколаду

Мета: Ознайомити з технологією роботи з шоколадом та художнім моделюванням.

Завдання (для виконання учнями):

1. Описати види шоколаду.
2. Охарактеризувати темперування.
3. Навести приклади шоколадних виробів.
4. Проаналізувати дефекти.

Список використаної літератури:

1. Технологія та лабораторний практикум кондитерських виробів і харчових концентратів / А.М. Дорохович, В.М. Ковбаса – К.: Фірма «ІНКОС», 2015. – 632 с
2. Лисюк Г.М. Технологія борошняних кондитерських і хлібобулочних виробів: Навчальний посібник / Г.М. Лисюк, О.Г. Самохвалова, З.І. Кучерук та ін. – Суми: ВТД «Університетська книга», 2009. – 464 с.
3. Новікова О.В. Технологія виробництва хлібобулочних і борошняних кондитерських виробів: навч. посібник. – К.: Видавництво Ліра-К, 2013. – 540 с.
4. Технологія кондитерського виробництва. Практикум: навч. посіб. / К. Г. Іоргачова, О. В. Макарова, Л. В. Гордієнко, Г. В. Коркач ; за ред. К. Г. Іоргачової. Одеса : Сімекс-прінт, 2011. 208 с.

Посилання на вебресурси:

1. https://www.youtube.com/watch?v=kZbVPjsZ1Pk
2. https://www.youtube.com/watch?v=l_fK14MInfE
3. https://www.youtube.com/watch?v=sZoh97hXdm8
4. https://www.youtube.com/watch?v=3TfsAMj74fY
5. https://www.youtube.com/watch?v=t7Qzhk9Osv0

Самостійна робота № 9

Тема: Виробництво корпусних цукерок (заливних, нарізних, корпусних)

Мета: Сформувати знання з технології виготовлення корпусних цукерок.

Завдання (для виконання учнями):

1. Навести класифікацію цукерок.
2. Описати технологічні процеси.
3. Визначити вимоги до якості.
4. Проаналізувати терміни зберігання.

Список використаної літератури:

1. Технологія та лабораторний практикум кондитерських виробів і харчових концентратів / А.М. Дорохович, В.М. Ковбаса – К.: Фірма «ІНКОС», 2015. – 632 с
2. Лисюк Г.М. Технологія борошняних кондитерських і хлібобулочних виробів: Навчальний посібник / Г.М. Лисюк, О.Г. Самохвалова, З.І. Кучерук та ін. – Суми: ВТД «Університетська книга», 2009. – 464 с.
3. Новікова О.В. Технологія виробництва хлібобулочних і борошняних кондитерських виробів: навч. посібник. – К.: Видавництво Ліра-К, 2013. – 540 с.
4. Технологія кондитерського виробництва. Практикум: навч. посіб. / К. Г. Іоргачова, О. В. Макарова, Л. В. Гордієнко, Г. В. Коркач ; за ред. К. Г. Іоргачової. Одеса : Сімекс-прінт, 2011. 208 с.

Посилання на вебресурси:

1. https://www.youtube.com/watch?v=0-qQw3kcwq0
2. https://www.youtube.com/watch?v=iTrEsjA6gac
3. https://www.youtube.com/watch?v=JgzkfO8nYKo
4. https://www.youtube.com/watch?v=DJGVxlEod0k
5. https://www.youtube.com/watch?v=hDaOT9VPOXE
6.

Самостійна робота № 10

Тема: Технологія виготовлення шоколадних начинок з довгим терміном зберігання

Мета: Ознайомити з технологією стабільних шоколадних начинок.

Завдання (для виконання учнями):

1. Описати види начинок.

2. Навести фактори, що впливають на термін зберігання.
3. Проаналізувати склад.
4. Зробити висновки.

Форма виконання: зробити порівняльну таблицю начинок в довільній формі.

Список використаної літератури:

1. Технологія та лабораторний практикум кондитерських виробів і харчових концентратів / А.М. Дорохович, В.М. Ковбаса – К.: Фірма «ІНКОС», 2015. – 632 с
2. Beckett, S. T. The Science of Chocolate. — Науковий фундамент з хімії шоколаду, включно з питаннями стабільності та зберігання.
3. Greweling, Peter Chocolates and Confections. — Практичний посібник з технології начинок і оцінки терміну зберігання (часто використовується у професійній кондитерській практиці).
4. Wybauw, J. Fine Chocolates: Great Experience. — Аналіз технологічних і сенсорних властивостей шоколадних начинок.

Посилання на вебресурси:

1. https://www.youtube.com/watch?v=VAoBGVHm--Q&embeds_referring_euri=https%3A%2F%2Fchatgpt.com%2F&source_ve_path=MjM4NTE
2. https://www.youtube.com/watch?v=8SaH6HPeqeg
3.

Самостійна робота № 11

Тема: Виробництво кондитерських виробів з мінімальним вмістом цукру.

Мета: Сформувати уявлення про сучасні тенденції здорового харчування в кондитерії.

Завдання (для виконання учнями):

1. Описати альтернативні підсолоджувачі.
2. Проаналізувати вплив на якість виробів.
3. Навести приклади продукції.
4. Зробити висновки щодо перспектив.

Форма виконання: презентація

Список використаної літератури:

1. Технологія та лабораторний практикум кондитерських виробів і харчових концентратів / А.М. Дорохович, В.М. Ковбаса – К.: Фірма «ІНКОС», 2015. – 632 с

2. Лисюк Г.М. Технологія борошняних кондитерських і хлібобулочних виробів: Навчальний посібник / Г.М. Лисюк, О.Г. Самохвалова, З.І. Кучерук та ін. – Суми: ВТД «Університетська книга», 2009. – 464 с.
3. Новікова О.В. Технологія виробництва хлібобулочних і борошняних кондитерських виробів: навч. посібник. – К.: Видавництво Ліра-К, 2013. – 540 с.
4. Технологія кондитерського виробництва. Практикум: навч. посіб. / К. Г. Іоргачова, О. В. Макарова, Л. В. Гордієнко, Г. В. Коркач ; за ред. К. Г. Іоргачової. Одеса : Сімекс-прінт, 2011. 208 с.

Посилання на вебресурси:

1. https://www.youtube.com/live/AeC3KY6-x8g?si=-zlNjcwB2W2af-9r
2. https://youtu.be/q1pjXugSIF8?si=UYOOGYD-LnmlDQun