

**Київський національний торговельно-економічний університет**  
**КАФЕДРА ТЕХНОЛОГІЇ І ОРГАНІЗАЦІЇ РЕСТОРАННОГО ГОСПОДАРСТВА**

**Дисципліна за вибором**  
**«КОНДИТЕРСЬКЕ ТА ПЕКАРСЬКЕ МИСТЕЦТВО»**

**Лектор:**

**канд. техн. наук, доцент**

**МЕДВЕДЄВА АНЖЕЛІКА ОЛЕКСАНДРІВНА**



**«Є В СВІТІ П'ЯТЬ МИСТЕЦТВ, І НАЙВЕЛИЧНІШЕ НАЙВИДАТНІШЕ З НИХ — КОНДИТЕРСЬКА СПРАВА»  
МАРІ-АНТУАН КАРЕМ**

Марі-Антуан Карем (фр. Marie-Antoine Carême) (8 червня 1784 року Париж - 12 грудень 1833 року) – відомий кухар, за походженням француз, один з перших представників так званої **«високої кухні»**, мав прізвисько «кухаря королів і короля кухарів».





# МЕТА ВИВЧЕННЯ ДИСЦИПЛІНИ

Надання студентам фундаментальних **теоретичних знань** і **практичних навичок** з питань кондитерського та пекарського мистецтва для задоволення естетичних потреб споживачів у високоякісних кондитерських та пекарських виробах з різноманітними текстурами та смаками, привабливим зовнішнім виглядом





## **Завданням вивчення дисципліни «Кондитерське та пекарське мистецтво» є**

- Надання ґрунтовних знань в сфері технологій кондитерської та пекарської галузі;
- Вивчення принципів креативного поєднання сировини, кондитерських текстур, оздоблювальних напівфабрикатів;
- Опанування мистецтва створення композицій та декорування тортів і тістечок.





**Предметом вивчення дисципліни** є сировина, з якої виготовляються різні види тіста (бісквітне, мигдальне, пісочне, пряничне, листкове, заварне, дріжджове, інші види), торти, тістечка, рулети та хлібобулочні вироби, оздоблювальні та прикрашальні напівфабрикати (креми, сиропи, помадки, айсінг тощо).



## ***РЕЗУЛЬТАТИ ВИВЧЕННЯ ДИСЦИПЛІНИ***

### ***Знання:***

- досвіду міжнародних і вітчизняних видатних фахівців кондитерського та пекарського мистецтва;
- основні концепції, теоретичні та практичні проблеми в галузі кондитерського та пекарського мистецтва;
- основ поєднання сировини, кондитерських текстур, оздоблювальних напівфабрикатів з врахуванням світових тенденцій розвитку галузі;

### ***Вміння:***

- розробляти нові технології кондитерських та пекарських виробів;
- використовувати принципи креативного поєднання сировини, кондитерських текстур, оздоблювальних напівфабрикатів;
- виявляти, визначати й оцінювати ознаки, властивості і показники якості кондитерської та пекарської продукції, що впливають на рівень забезпечення вимог споживачів у сфері гостинності.





# КОНДИТЕРСЬКЕ ТА ПЕКАРСЬКЕ МИСТЕЦТВО НАШИХ СТУДЕНТІВ (ВДОМА В УМОВАХ КАРАНТИНУ)









# СТУДЕНТИ ВІДПРАЦЬОВУЮТЬ ЛАБОРАТОРНУ РОБОТУ В ЛАБОРАТОРІЇ КАФЕДРИ ТЕХНОЛОГІЇ І ОРГАНІЗАЦІЇ РЕСТОРАННОГО ГОСПОДАРСТВА





# ДЛЯ СТУДЕНТІВ ПРОВОДЯТЬСЯ МАЙСТЕР-КЛАСИ ІЗ ЗАЛУЧЕННЯМ ВІТЧИЗНЯНИХ ТА ЗАКОРДОННИХ ФАХІВЦІВ З КОНДИТЕРСЬКОГО ТА ПЕКАРСЬКОГО МИСТЕЦТВА

