

Розділ 2. Сучасні світові та вітчизняні тенденції кулінарного та кондитерського мистецтва

Тема 8. Технологія дизайну кондитерських виробів (4 год.)

ПИТАННЯ ВИНЕСЕНІ НА САМОСТІНЕ ВИВЧЕННЯ

1. Рисувальна кондитерська маса для оформлення.
2. Нові технології оформлення тортів «Naked cake».
3. Оздоблення шоколадом кондитерських виробів.
4. Сучасні способи оформлення десертів.

Рекомендовані джерела

1. Ростовський В.С., Кукуєва О.М. Технологія виробництва борошняних кондитерських виробів. Абетка кондитерського мистецтва: Навчальний посібник. К.: Кондор-Видавництво, 2016. 497 с.
2. Всеосвіта. Національна освітня спільнота. «Оздоблення з шоколаду», електронний ресурс. <https://vseosvita.ua/library/ozdoblenna-z-sokoladu-4938.html>
3. Архіпов В. В., Іванникова Т. В., Архіпова А. В. Ресторанна справа: Ассортимент, технологія і управління якістю продукції в сучасному ресторані; Навчальний посібник. Київ: Фірма «ІЙКОС», Центр навчальної літератури, 2017. 382 с. *Електронний ресурс.* <https://tourism-book.com/pbooks/book-83/ua/chapter-3313/>
4. Способи оформлення тістечок, тортів. Технології кондитерської промисловості. <https://uk.baker-group.net/technology-and-recipes/technology-confectionery-industry/ways-to-make-cakes-and-cakes.html>