

РОБОЧИЙ НАВЧАЛЬНИЙ ПЛАН
 для курсів цільового призначення
 (підвищення кваліфікації) за напрямком
«Сучасні тенденції оформлення борошняних кондитерських виробів»

Термін навчання – 18 навчальних години.

№	Назва тем	Всього:	В тому числі	
			Лекції	Практ.
1.	<i>Основні поняття про сировину що використовується в кондитерському виробництві</i>	2	2	-
	Тема 1. Загальні відомості. Цукор, вершки, яйця, цукрова пудра, желатин.	1	1	-
	Тема 2. Мигдаль, шоколад, ароматизатори. Властивості та використання.	1	1	-
2	<i>Особливості виготовлення та формування прикрас для тортів та тісточок.</i>	12	4	8
	Тема 3. Технологія приготування бісквітних кап-кейків (Кекс Столичний)	2	1	1
	Тема 4. Технологія приготування виробів з мигдалевого тіста. (Марципан)	4	1	3
	Тема 5. Технологія приготування виробів з мастики.	4	1	3
	Тема 6. Техніка роботи з шоколадом.	2	1	1
3	<i>Сучасні принципи, способи та особливості оформлення кондитерських виробів.</i>	4	1	3
	Тема 7. Правила та вимоги складного художнього оздоблення. Оздоблення вершками.	1	-	1
	Тема 8. Поєднання оздоблювальних матеріалів за кольором, формою, розмірами.	3	1	2
	Всього:	18	7	11