

ПРЕЗЕНТАЦІЯ ДИСЦИПЛІНИ:

**«ТЕХНОЛОГІЯ ПРОДУКЦІЇ КОНДИТЕРСЬКИХ ВИРОБІВ»**

**Актуальність та завдання дисципліни:**

Починаючи з давніх часів, солодощі вважалися невід'ємним атрибутом обі-днього столу, що вживаються людиною в якості десерту. Солодкі, десертні і інші продукти і страви, що містять цукор так само бажані в харчуванні, як перші і дру-гі страви. Адже солодке піднімає настрій, сприяючи виробленню в організмі серо-тоніну - гормону щастя.

На сьогоднішній день сучасні технології в галузі харчової промисловості дозволяють створювати продукти різні за своїми смаковими і поживними власти-востями. На полицях магазинів можна зустріти широке розмаїття солодких про-дуктів, починаючи від зернових батончиків і закінчуючи тортами і тістечками.

Деякі солодощі в помірних кількостях несуть лише одну користь. До них відносяться: сухофрукти (такі, як родзинки, інжир, фініки, курага), мед, зефір, па-стила, мармелад і гіркий шоколад.

Ніякого протиріччя між користю і шкодою солодощів немає. Шматочок гір-кого шоколаду кілька разів на тиждень, чудовий зефір або порція інших ласощів після довгої перерви дійсно допоможуть вам підняти настрій, якщо ви по ним встигаєте скучити.

Слово **"кондитер"** походить від італійського дієслова "кандіере" (сandire), що означає «варити в цукрі, зацукровувати». Його вимова дуже близька до латин-ського слова «кондитор» (conditor) - так стародавні римляни називали кухарів. Це співзвуччя призвело до того, що виробників солодощів стали іменувати кондите-рами.

Слово **"конфетті"** по-італійськи - «зацукровані», від нього походить слово "цукерка". Раніше учасників карнавалів обсипали солодощами, в різнокольорових обгортках, пізніше для економії їх замінили на яскраві обгортки, всередині яких нічого не було, а потім і зовсім маленькими кольоровими папірцями.

**Кондитерські вироби** (солодощі, солодкі страви) - висококалорійні і легко-засвоювані харчові продукти з великим вмістом цукру, що відрізняються приєм-ним смаком і ароматом. В якості основної сировини для приготування кондитер-ських виробів використовуються наступні види продуктів: борошно (пшеничне, рідше кукурудзяне, рисове, вівсяне і ін.), цукор, мед, фрукти і ягоди, молоко та вершки, жири, яйця, дріжджі, крохмаль, какао, горіхи, харчові кислоти, желюючі речовини, смакові і ароматичні добавки, харчові барвники і розпушувачі.

**Завдання «Технології продукції кондитерських виробів»** – дослідити історію кондитерської галузі, ознайомитися з легендами та цікавими фактами, пов’язаними з кондитерськими виробами та познайомити аудиторію з видатними постатями кондитерського світу. Значну увагу приділити організації виробництва, за якого можлива механізація багатьох трудоміських операцій (замішування і розкочування тіста, збивання кремів, виготовлення помадки та ін.) , а також використання напівфабрикатів промислового виробництва.

Кондитерські вироби виготовляють різних видів тіста. Залежно від подальшого використання воно має бути з певними фізико-хімічними й органолептичними показниками. Тож, якщо ви б хотіли опанувати кондитерську справу то наполегливо проторюйте шлях до кондитерських вершин.