

Аннотация рабочей программы адаптированной дисциплины «Технология и экспертиза кондитерских изделий»

Целью освоения адаптированной дисциплины «Технология и экспертиза кондитерских изделий» является формирование компетенций, направленных на углубление знаний в области организации технологии различных групп кондитерских изделий, совершенствование технологии с целью улучшения качества и повышения конкурентоспособности продукции, выполнение научных исследований.

Задачи адаптированной дисциплины:

- обеспечение входного контроля качества свойств сырья и полуфабрикатов;
- управление технологическими процессами производства продуктов питания из растительного сырья на предприятии;
- обеспечение выпуска высококачественной продукции кондитерских изделий;
- реализация мероприятий по повышению эффективности производства, направленных на рациональное использование и сокращение расходов сырья, материалов, снижение трудоемкости производства продукции, повышение производительности труда, экономное расходование энергоресурсов;
- организация рационального ведения технологического процесса и осуществление контроля над соблюдением технологических параметров процесса производства продуктов питания из растительного сырья;
- участие в разработке новых технологий и технологических схем производства продуктов питания из растительного сырья;
- участие в мероприятиях по организации эффективной системы контроля и качества сырья, учет сырья и готовой продукции на базе стандартных и сертификационных испытаний;
- осуществление анализа проблемных производственных ситуаций и задач.

Содержание дисциплины

Современное состояние кондитерского производства в стране.

1. Основная классификация кондитерских изделий.
2. Краткая характеристика основного и вспомогательного сырья.
3. Значение кондитерских изделий в питании человека.
4. Ингредиенты, используемые в кондитерском производстве.

Недостатки кондитерских продуктов питания с точки зрения пищевой и биологической ценности.

1. Обоснование разработки кондитерских изделий, обогащенных микронутриентами.
2. Основные принципы, учитываемые при производстве изделий.
3. Научные основы подготовки технологий кондитерских изделий.

4. Физико-химические преобразования при приготовлении теста, эмульсий, карамельной массы, помады.

Основное и дополнительное сырье кондитерского производства.

1. Производство крахмальной патоки. Сорты патоки и особенности технологии их получения.

2. Функциональная роль патоки в технологии сахарных кондитерских изделий.

3. Производство карамели. Основные этапы технологии производства.

Принципиальные технологические схемы производства начинок.

1. Приготовление помадных и фруктово-желейных масс.

2. Формование конфетных масс. 3. Отливка, размазка, прокатка, выпрессовывание, отсадка.

Приготовление сбивных, ликерных, кремовых, молочных и грильяжных масс.

1. Производство ириса.

2. Приготовление рецептурной смеси, уваривание смеси, охлаждение массы, формование и завертывание ириса.

3. Приготовление тираженного ириса. Особенности технологии тираженного ириса обогащенного нутриентами.

Основные сорта какао бобов.

1. Страны-производители и страны-поставщики бобов какао.

2. Очистка и сортировка какао бобов.

3. Термическая обработка какао бобов.

4. Дробление какао бобов и отделение какао-веллы.

5. Приготовление какао-тертого.

6. Приготовление шоколадных масс.

7. Формование шоколадных масс.

8. Приготовление пористого шоколада.

9. Завертывание и упаковывание шоколада.

Производство глазури и шоколадной пасты.

1. Особенности технологии шоколада функционального назначения.

2. Производство пастиломармеладных изделий.

3. Основные студнеобразователи, их краткие характеристики.

Особенности их подготовки к производству желейных изделий.

4. Производство фруктово-ягодного мармелада.

5. Производство желейного мармелада.

6. Производство пастилы. Роль гидроколлоидов в производстве пастиломармеладных изделий.

Производство драже. Общие сведения.

1. Приготовление корпусов драже. Дражирование корпусов.

2. Глянцевание драже и обогащение витаминами.

3. Производство халвы. Общие сведения.

4. Приготовление белковых масс.

5. Приготовление карамельной массы. Приготовление экстракта мыльного корня и сбивание с ним карамельной массы.

6. Вымешивание халвы и фасование.

Расчет рецептур. Общие сведения.

1. Расчет рецептур.

2. Замена одного вида сырья другим.

3. Приготовление теста для различных групп мучных кондитерских изделий.

4. Сахарное и затяжное тесто, пряничное, галетное, вафельное тесто.

5. Влияние эмульгаторов на свойства бисквитного теста.

6. Зависимость процессов образования теста от различных жиров, вводимых в рецептуру теста.

7. Влияние различных методов обработки теста на его свойства (прокатка, вылеживание).

8. Приготовление теста для тортов и пирожных.

Объем дисциплины - 5 з. е.

Форма промежуточного контроля - экзамен