

Аннотация рабочей программы дисциплины «Технология кондитерских изделий»

Адаптированная аннотация для лиц с ограниченными возможностями здоровья и инвалидов, обучающихся по адаптированным основным профессиональным образовательным программам высшего образования

Целью освоения дисциплины «Технология 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 дисциплины:

- реализовать технологии переработки сельскохозяйственной продукции

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. Сорта 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 какаовеллы.
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 пастило-мармеладных изделий.
3. Основные студнеобразователи, их краткие характеристики. Особенности их подготовки к производству жележных изделий.
4. Производство фруктово-ягодного мармелада.
5. Производство жележного 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 – 4 з. е.

Форма промежуточного контроля – экзамен