

АННОТАЦИЯ К РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЕ ДИСЦИПЛИНЫ
«Технология сахарных кондитерских изделий»
по основной профессиональной образовательной программе по направлению подготовки
19.03.02 «Продукты питания из растительного сырья»
(уровень прикладного бакалавриата) (по УП 2020г.)
очная, заочная форма обучения

Направленность (профиль): Современные технологии переработки растительного сырья

Трудоемкость дисциплины – 4 з.е. (144 часов)

Форма промежуточной аттестации – Экзамен.

В результате освоения дисциплины обучающийся должен обладать следующими компетенциями:

- ОПК-2: способностью разрабатывать мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства продуктов питания из растительного сырья;
- ПК-2: способностью владеть прогрессивными методами подбора и эксплуатации технологического оборудования при производстве продуктов питания из растительного сырья;
- ПК-7: способностью осуществлять управление действующими технологическими линиями (процессами) и выявлять объекты для улучшения технологии пищевых производств из растительного сырья;
- ПК-8: готовностью обеспечивать качество продуктов питания из растительного сырья в соответствии с требованиями нормативной документации и потребностями рынка

Содержание дисциплины:

Дисциплина «Технология сахарных кондитерских изделий» включает в себя следующие разделы:

Форма обучения очная. Семестр 5.

1. Классификация сахарных кондитерских изделий. Основные виды сырья и материалов.

Цель и задачи курса, его место в учебном процессе. Кондитерская промышленность, ее значение и место в народном хозяйстве страны. Основное и дополнительное сырье, используемое при производстве сахарных кондитерских изделий. Требования, предъявляемые к сырью. Вспомогательные материалы. Тароупаковочные материалы. Рецептуры для производства сахарных кондитерских изделий. Взаимозаменяемость различных видов сырья. Правила замены одного вида сырья другим.

2. Производство карамели. Технологическая схема производства карамели с фруктовой начинкой. Способы приготовления сиропов. Виды начинок в карамельном производстве. Технология приготовления начинок. Обработка карамельной массы. Формование карамели. Охлаждение. Отделка, завертывание, фасование и упаковывание. Переработка отходов. Требования к качеству карамели и ее хранение.

3. Производство пастило-мармеладных изделий. Технология фруктово-ягодного мармелада и пастилы. Производство желевого мармелада. Приготовление пата. Особенности производства зефира.

4. Производство конфет. Виды конфетных масс и глазури. Способы формования конфетных масс. Технологические схемы производства конфет. Глазирование конфет. Завертывание и упаковывание. Производство ириса. Ассортимент ириса. Способ приготовления и формования ирисных масс. Производство драже. Приготовление корпусов драже. Дражирование и глянецование драже. Условия хранения и требования, предъявляемые к драже.

5. Производство халвы. Приготовление белковой и карамельной масс. Технология вымешивания халвы.

6. Производство шоколада и какао-порошка. Технологические схемы производства шоколадных масс и шоколада с начинками. Формование шоколадных масс. Приготовление пористого шоколада. Завертывание и упаковывание готового шоколада. Технология какао-порошка. Требования, предъявляемые к готовому шоколаду и условия хранения шоколада и какао-порошка.

Форма обучения заочная. Семестр 8.

1. Классификация сахарных кондитерских изделий. Основные виды сырья и материалов.

Основное и дополнительное сырье, используемое при производстве сахарных кондитерских изделий.

Вспомогательные материалы и тароупаковочные материалы. Рецептуры для производства сахарных кондитерских изделий. Взаимозаменяемость различных видов сырья.

2. Производство карамели и пастило-мармеладных изделий. Технологическая схема производства карамели с фруктовой начинкой. Способы приготовления сиропов. Виды начинок в карамельном производстве. Обработка карамельной массы. Формование карамели. Охлаждение. Отделка, завертывание, фасование и упаковывание. Технология фруктово-ягодного мармелада и пастилы. Производство желеиногo мармелада.

3. Производство конфет и шоколада. Виды конфетных масс и глазури. Глазирование конфет. Завертывание и упаковывание. Производство ириса. Производство драже. Технологические схемы производства шоколадных масс и шоколада с начинками. Формование шоколадных масс. Приготовление пористого шоколада. Завертывание и упаковывание готового шоколада. Требования, предъявляемые к готовому шоколаду и условия хранения шоколада и какао-порошка.

Разработал:
доцент
кафедры ТХПЗ

В.Г. Курцева

Проверил:



А.А. Беушев