

АННОТАЦИЯ К РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЕ ДИСЦИПЛИНЫ «Технология производства кондитерских изделий»

по основной профессиональной образовательной программе по направлению подготовки
19.03.02 «Продукты питания из растительного сырья» (уровень бакалавриата)

Направленность (профиль): Организация, ведение и проектирование технологий продуктов из растительного сырья

Общий объем дисциплины – 4 з.е. (144 часов)

Форма промежуточной аттестации – Экзамен.

В результате освоения дисциплины у обучающихся должны быть сформированы компетенции с соответствующими индикаторами их достижения:

- ПК-2.2: Демонстрирует знания режимов и условий ведения технологических процессов в условиях переработки, хранения, производства продуктов питания из растительного сырья;
- ПК-2.3: Анализирует взаимосвязь технологических процессов, свойств сырья и качества готовой продукции;
- ПК-2.4: Предлагает мероприятия, направленные на повышение эффективности и безопасности работы структурного подразделения (предприятия), оценивает вероятные риски в сфере профессиональной деятельности;
- ПК-3.1: Описывает требования к структуре производств по переработке и хранению растительного сырья, производству продуктов питания;
- ПК-3.2: Описывает требования к основному технологическому оборудованию;
- ПК-4.1: Анализирует научно-техническую информацию в области переработки и хранения растительного сырья, производства продуктов питания;
- ПК-4.2: Предлагает проектные и технологические решения, способствующие повышению эффективности производства и качества готовой продукции;

Содержание дисциплины:

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

Форма обучения очная. Семестр 5.

1. Цель и задачи курса, его место в учебном процессе.

Кондитерская промышленность, ее значение и место в народном хозяйстве страны. Ассортимент кондитерских изделий.. Состояние кондитерской промышленности в РФ. Характеристика видов кондитерских изделий. Анализ научно-технической документации, характеризующей требования к качеству.

2. Основные виды сырья и материалов. Основное и дополнительное сырье, используемое при производстве кондитерских изделий. Требования, предъявляемые к сырью. Взаимосвязь технологических процессов, свойств сырья и качества готовой продукции. Использование сухих смесей при производстве мучных кондитерских изделий..

3. Основные выпеченные и отделочные полуфабрикаты.. Основные выпеченные и отделочные полуфабрикаты. Характеристика, особенности производства. Режимы и условия ведения технологических процессов..

4. Научно-теоретические основы образования кондитерского теста.. Влияние структурных компонентов муки на процесс образования кондитерского теста. Технологические условия замеса кондитерского теста. Влияние рецептурных компонентов на свойства теста..

5. Технология приготовления печенья, галет и крекеров. Технологические особенности производства печенья, галет, крекеров. Рецептурные смеси. Виды и назначение эмульсий. Прокатка и вылеживание теста. Процессы, происходящие при выпечке кондитерских изделий. Основные периоды выпечки. Охлаждение и отделка. Использование современных интенсивных технологий при производстве галет и крекеров. Проектные и технологические решения, способствующие повышению эффективности производства и качества продукции..

6. Технология приготовления пряников.. Технология приготовления пряников. Технологическая схема производства пряников. Научно-теоретические основы образования заварного и сырного теста. Виды сиропов, применяемые при производстве пряников.

Глазирование пряников..

7. Технология приготовления вафель.. Этапы производстве вафель.

Научно-теоретические основы образования вафельного теста. Выпечка и охлаждение вафельных листов. Классификация вафельных начинок. Способы приготовления начинок..

8. 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.

9. Производство пастило-мармеладных изделий. Технология фруктово-ягодного мармелада и пастилы. Производство желейного мармелада. Приготовление пата. Особенности производства зефира. Требования, предъявляемые к качеству пастило-мармеладных изделий. Требования к основному технологическому оборудованию.

10. Производство конфет. Виды конфетных масс и глазури. Способы формования конфетных масс. Технологические схемы производства конфет. Глазирование конфет. Завертывание и упаковывание. Требования, предъявляемые к ним.

11. Производство ириса, драже и халвы. Способ приготовления и формования ирисных масс. Требования, предъявляемые к ирису.

Приготовление корпусов драже. Дражирование и глянцевание драже. Условия хранения и требования, предъявляемые к драже. Приготовление белковой и карамельной масс. Технология вымешивания халвы. Требования к структуре производств по производству халвы.

12. Производство шоколада и какао-порошка. Обработка какао-бобов. 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.

13. Упаковывание и хранение готовой продукции.. Упаковывание готовой продукции. Требования к упаковочным материалам. Хранение продукции и причины ее порчи. Причины изменения качества кондитерских изделий при хранении. Условия хранения. Сроки годности изделий. Переработка брака. Мероприятия, направленные на повышение эффективности и безопасности работы склада готовой продукции..

Разработал:

доцент

кафедры ТХПЗ

С.И. Конева

Проверил:

Директор ИнБиоХим

Ю.С. Лазуткина