

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)

Направленность (профиль): Современные технологии переработки растительного сырья

Общий объем 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 заочная. Семестр 8.

1. Содержание курса. Классификация сахарных кондитерских изделий. Основные виды сырья и материалов. Цель и задачи курса. Ассортимент сахарных кондитерских изделий, краткая характеристика каждого вида. Основное и дополнительное сырье, используемое при производстве сахарных кондитерских изделий. Требования, предъявляемые к сырью. Вспомогательные материалы. Тароупаковочные материалы..

2. Рецептуры для производства сахарных кондитерских изделий. Производство карамели. Исходные данные, необходимые для расчета рецептур. Взаимозаменяемость различных видов сырья. Правила замены одного вида сырья другим. 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. Производство конфет. Технология фруктово-ягодного мармелада и пастилы. Производство жележного мармелада. Приготовление пата. Управление действующими технологическими линиями (процессами): особенности производства зефира. Качество пастило-мармеладных изделий в соответствии с требованиями нормативной документации и потребностям рынка. Виды конфетных масс и глазури. Прогрессивные методы подбора и эксплуатации технологического оборудования: способы формования конфетных масс. Технологические схемы производства конфет. Глазирование конфет. Завертывание и упаковывание. Требования, предъявляемые к ним. Мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства конфет..

4. Производство ириса, драже, халвы, шоколада и какао-порошка.. Ассортимент ириса. Способ приготовления и формования ирисных масс. Требования, предъявляемые к ирису. Приготовление корпусов драже. Дражирование и глянцеование драже. Условия хранения и требования, предъявляемые к драже. Приготовление белковой и карамельной масс. Технология вымешивания халвы. 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 какао-порошка.

Разработал:

доцент
кафедры ТХПЗ
Проверил:
Директор ИнБиоХим

В.Г. Курцева

Ю.С. Лазуткина