

АНОТАЦІЯ

ВИБІРКОВОЇ ОСВІТНЬОЇ КОМПОНЕНТИ ЗА ВИБОРОМ ЗДОБУВАЧА ОСВІТИ

Назва компоненти	«Виробництво кондитерських борошняних виробів»
Спеціальність	181 Харчові технології
Освітньо-професійна програма	Виробництво харчової продукції
Назва циклової комісії	05 Харчових технологій
Викладач	Туз Наталія Вікторівна
Контакти викладача	+380661883608, nata.tuz@ukr.net

1. Мета та завдання.

Основна мета засвоєння курсу полягає у вивчення технології приготування кондитерських борошняних виробів, а також хлібобулочних виробів, які виробляють підприємства громадського та ресторанного господарства.

Завдання дисципліни поглибити знання студентів з питань якості сировини, яка використовується для приготування кондитерських борошняних і хлібобулочних виробів, правил її зберігання і підготовки до виробництва розглядається асортимент кондитерських виробів, технологія приготування різних видів тіста, напівфабрикатів для оздоблення в кондитерському виробництві, способи оздоблення готових виробів; технологічний процес виробництва хліба і хлібобулочних виробів.

2. Обсяг курсу.

На вивчення дисципліни відводиться 60 годин (2 кредити), з яких: лекційних – 20 год., лабораторних – 18 год., семінарських – 4 год., самостійної роботи студентів – 18 год. Дисципліна викладається у VII семестрі.

3. Короткий зміст.

РОЗДІЛ 1. ТЕХНОЛОГІЯ ПРИГОТУВАННЯ ХЛІБОБУЛОЧНИХ ВИРОБІВ.

1.1 Тема: Вступ Сировина для виробництва хлібобулочних і борошняних кондитерських виробів. Загальні відомості про сучасне хлібопекарське і

кондитерське виробництво на підприємствах ресторанного господарства. Коротка характеристика основних видів сировини, їх технологічних властивостей.

1.2 Тема: Замішування тіста та способи його розпушення. Поняття про затверджені і виробничі рецептури: вихідні дані і послідовність їх складання. Визначення тіста і його класифікація. Заміс тіста. Розпушення тіста: значення, сутність. Способи розпушення: біологічний, механічний і хімічний.

1.3 Тема: Способи приготування дріжджового тіста і виробів з нього. Основні параметри і режими приготування дріжджового тіста безопарним і опарним способами. Порівняльна характеристика різних способів приготування дріжджового тіста. Поняття обминання тіста. Визначення готовності тіста.

1.4 Тема: Оброблення, випікання та зберігання виробів із дріжджового тіста. Основні операції оброблення тіста. Характеристика операцій по обробці тіста для різних видів виробів. Поняття „теплової обробки тіста”. Визначення готовності хлібобулочних і борошняних кондитерських виробів при випіканні. Правила відбракування і укладання готових виробів.

РОЗДІЛ 2. ТЕХНОЛОГІЯ ПРИГОТУВАННЯ БОРОШНЯНИХ КОНДИТЕРСЬКИХ ВИРОБІВ.

Тема 2.1. Технологія приготування оздоблюючих напівфабрикатів.

2.1.1 Тема: Технологія приготування кремів. Види оздоблюючих напівфабрикатів. Технологія приготування основних видів кремів: масляні, білкові, заварні.

2.1.2 Тема: Технологія приготування цукристих напівфабрикатів. Види цукристих напівфабрикатів. Технологія приготування основних видів цукристих напівфабрикатів.

2.1.3 Тема: Технологія приготування оздоблюючих напівфабрикатів для борошняних кондитерських виробів. 1. Технологія приготування фруктово-ягідних напівфабрикатів. 2. Технологія приготування начинок (фаршів) і солодких начинок.

Тема 2.2 Технологія приготування випечених напівфабрикатів і виробів з них.

2.2.1 Тема: Технологія приготування пісочного і бісквітного напівфабрикату і виробів з них. Технологія приготування пісочного напівфабрикату. Технологія приготування бісквітного напівфабрикату.

2.2.2 Тема: Технологія приготування заварного і здобного прісного.

Тема 2.2.3 Технологія приготування прісного листкового і листкового дріжджового напівфабрикату і виробів з них.

2.2.4 Тема: Технологія приготування повітряного, мигдально-горіхового і крихтового напівфабрикату і виробів з них.

2.2.5 Тема: Технологія приготування пряничного і вафельного тіста і виробів з них.

Тема 2.3. Технології виготовлення тортів, тістечок. Особливості їх оздоблення.

Особливості виготовлення тортів, тістечок з різних напівфабрикатів. Процеси оздоблення і способи художнього оздоблення. Зберігання і транспортування тортів і тістечок. Втрати і відходи під час виробництва.

4. Система оцінювання.

Поточний контроль: оцінювання виконання завдань на лабораторних заняттях, оцінювання 2-х модульних контрольних робіт, виконання творчих індивідуальних завдань.

Підсумковий контроль: залік у VII семестрі.

5. Основні інформаційні джерела.

1. Дробот В.І. Технологія хлібопекарського виробництва. – Київ: ЛОГОС, 2002.– 320 с.

2. Новікова О.В. Технологія виробництва хлібобулочних і борошняних кондитерських виробів: навч. посібник. – Київ: Видавництво Ліра – К, 2017. – 540 с.

3. Малювання, ліплення та сучасні способи оздоблення борошняних кондитерських виробів / Новікова О. В., Вініченко К. П., Радченко Л.О. [та ін.] / за ред. О.В. Новікова. – Харків : Світ Книг, 2014. – 396 с.

4. П'ятницька Г. Сучасні проблеми інноваційного розвитку ресторанного господарства України / Г. П'ятницька, О. Григоренко // Вісник КНТЕУ. – 2005. - №1. - С.5-11.

5. Технологія борошняних кондитерських і хлібобулочних виробів / Лисюк Г.М., Самохвалова О.В., Кучерук З.І. [та ін.] ; за ред. Г.М. Лисюк. – Суми : Університетська книга, 2012. – 412 с.

6. Технологія кондитерських і хлібобулочних виробів: Навч. посібник / Г.М. Лисюк, О.В. Самохвалова, З.І. Кучерук, О.М. Постнова, С.Г. Олійник, М.В. Артамонова, О.В. Неміріч, О.Т. Старчаєнко; Під ред. Г.М. Лисюк. – Харків : ХДУХТ, 2007. – 412 с.