

Spis treści:

Wstęp

I. ZNACZENIE I ROLA ŻYWNOŚCI W ŻYCIU CZŁOWIEKA

1. Składniki żywności
2. Klasyfikacja produktów spożywczych

II. PROCESY ZACHODZĄCE W ŻYWNOŚCI

1. Procesy fizykochemiczne, chemiczne i biochemiczne zachodzące w żywności
2. Wpływ składu chemicznego na trwałość produktu
3. Metody utrwalania żywności
4. Wykorzystanie drobnoustrojów w przetwórstwie spożywczym

III. OPAKOWANIA ŻYWNOŚCI

1. Znaczenie i klasyfikacja opakowań
2. Wymagania dotyczące opakowań
3. Opakowania wyrobów ciastkarskich i cukierniczych

IV. ORGANIZACJA PRODUKCJI CIASTKARSKIEJ I CUKIERNICZEJ

1. Podstawowe założenia organizacyjne produkcji
2. Zasady ergonomii oraz przepisy bezpieczeństwa i higieny pracy
3. Warunki higieniczne w produkcji cukierniczej
4. System HACCP
5. Czynniki kształtujące jakość wyrobów cukierniczych

V. NORMALIZACJA I CERTYFIKACJA W PRODUKCJI CUKIERNICZEJ

1. Podstawowe przepisy obowiązujące w produkcji cukierniczej
2. Normalizacja w Polsce i na świecie
3. Receptury ciastkarskie i cukiernicze

VI. SUROWCE CUKIERNICZE

1. Mąka
2. Środki spulchniające
3. Tłuszcze
4. Produkty mleczarskie
5. Jaja i przetwory z jaj
6. Cukier i inne środki słodzące
7. Owoce, warzywa stosowane w ciastkarstwie i ich przetwory
8. Używki
9. Substancje dodatkowe

VII. PÓŁPRODUKTY CIASTKARSKIE

1. Ciastka
2. Kremy
3. Masy
4. Półprodukty różne
5. Czekolada i półprodukty z czekolady
6. Polewa kakaowa

Bibliografia