



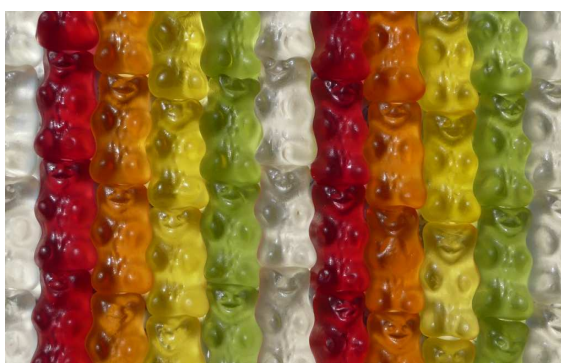
# ZDS

Центральный специализированный учебный центр немецкой кондитерской промышленности e.V., Золинген / Германия

---



## Практический курс по производству кондитерских изделий



- Твердая карамель
- Желейные изделия
- Сбивные конфетные изделия
- помадные изделия

**19.07. – 23.07.2010**

Начало:  
Понедельник, 19.07.2010, 10.00

Окончание:  
Пятница, 23.07.2010, 16.30

### Описание курса

Целью этого семинара является: обзор – в теории и на практике – о применяемых ингредиентах, их обработке и технологии изготовления следующих кондитерских изделий:

- твердой карамели (с начинкой и без нее);
- жележных изделий;
- сбивных конфетных изделий;
- помадных изделий.

Во время теоретических занятий будут представлены рецептуры, традиционные и современные технологии изготовления, а также спецификации и контроль качества.

На практических занятиях в различных отделах учебного центра кондитерской промышленности будет продемонстрировано изготовление продуктов, а также участникам будет предложено самим изготовить продукты, работая в группах.

Курс будет сопровождаться переводом на русский язык. Большинство докладов проводятся на немецком языке. Презентации фирм - по-русски.

### Участники

Этот семинар рассчитан на:

**Технологов производства пищевых продуктов**, начинающих свою карьеру или желающих углубить свои знания в области производства кондитерских изделий.

**Работников производств, отделов разработки новых продуктов и обеспечения качества.**

**Технический персонал фирм-поставщиков (сырья и оборудования).**

**Сотрудников отделов маркетинга и сбыта**, желающих пополнить знания об их промышленности.

## Программа

### Понедельник, 19.07.2010

- 10.00 **Приветствие**  
Герхард Бринкер, директор ZDS
- 10.10 **Цели семинара**  
Андреа Перно-Барри, технический директор, ZDS
- 10.20 **Теория: твердая карамель без начинки**
- Презентация образцов
  - Ингредиенты
    - ⇒ сахароза
    - ⇒ глюкозная патока
    - ⇒ кислота
  - Технология изготовления
    - ⇒ дозировка
    - ⇒ смешивание
    - ⇒ формование (штампованная и отливная карамель)
- 11.15 Перерыв
- 11.45 **Теория: твердая карамель без начинки (продолж.)**
- 13.00 Перерыв на обед
- 14.00 **Демонстрация: изготовление твердой карамели с фруктовой начинкой**
- 15.30 **Теория: современные установки для производства твердой карамели, ирисов, желе и помадных масс**  
(доклад на русском языке)
- 16.10 Перерыв
- 16.40 **Демонстрация: изготовление двухцветной карамели и отливной карамели с начинкой**
- 18.00 Конец первого дня - ужин

### Вторник, 20.07.2010

- 08.30 **Теория: обессахаренная карамель с изомальтозой**  
(доклад на русском языке)
- 09.00 **Демонстрация: изготовление обессахаренной карамели**

- 10.00 Перерыв
- 10.20 Теория: Твердая карамель без сахара, желейные конфеты с полидекстрозой
- 10.50 **Теория: карамель с начинкой**
- Виды начинки
  - Изготовление начинки
    - ⇒ фруктовые начинки
    - ⇒ карамель с начинкой вскладку
    - ⇒ шипучий лимонадный порошок
  - Технология изготовления продуктов с начинкой
- 11.40 **Демонстрация: изготовление карамели с начинкой**
- 13.00 Перерыв на обед
- 14.00 **Теория: жевательные и желейные изделия**
- Презентация образцов
  - Обзор ингредиентов
    - ⇒ желатин
    - ⇒ пектин
    - ⇒ агар-агар
    - ⇒ крахмал
  - Технология изготовления
- 15.45 Перерыв
- 16.15 **Теория: применение пектина в желейных изделиях и сбивных конфетных изделиях**  
(доклад на русском языке)
- 16.45 **Практика: изготовление изделий с пектином**
- 18.00 Конец второго дня - ужин

### Среда, 21.07.2010

- 08.30 **Демонстрация: изготовление могульных изделий в пароинъекционном варочном аппарате**
- 09.30 **Теория: варочные установки для твердой карамели, жевательных и желейных изделий**  
(доклад на русском языке)
- 10.00 Перерыв

- 10.30 **Демонстрация: изготовление жележных изделий в аппарате-растворителе кристаллов, работающем под давлением**
- 11.20 **Практика (работа в группах): изготовление**
- жележных изделий
  - желе агар-агар
- 13.00 Перерыв на обед
- 14.00 **Могульная технология**  
(доклад на русском языке)
- 14.30 **Демонстрация: изготовление отливных жележных изделий с начинкой методом One-shot**
- 15.30 **Посещение фирмы Winkler & Dünnebier (поездка на автобусе)**
- Теория: технология производства отливной карамели**  
(доклад на русском языке)
- 18.15 **Ужин**
- 19.15 **Возвращение в Золинген**

### [Четверг, 22.07.2010](#)

- 08.30 **Теория: изготовление сбивных конфетных изделий Т. Куссмак**
- Презентация образцов
  - Применяемые пенообразователи
  - Технология изготовления
- 10.00 Перерыв
- 10.30 **Демонстрация: изготовление маршмеллоу методом сбивания под давлением**
- 11.45 **Практика: изготовление сбивных конфетных изделий**
- Маршмеллоу
  - Изделия из пенообразной кондитерской массы
- 13.00 Перерыв на обед
- 14.00 **Практика: изготовление сбивных конфетных изделий (продолж.)**
- 15.15 Перерыв

15.45 **Практика: изготовление помадных изделий**

- Изготовление основной помадки
- Изготовление отливных помадных изделий

18.00 Конец четвертого дня - ужин

**Пятница, 23.07.2010**

08.30 **Демонстрация: Изготовление сбивных конфетных изделий методом Hansa-Mix**

09.15 **Теория: формование и последующая обработка изделий «Поцелуй негра»**

09.45 Перерыв

10.15 **Теория: Изготовление и применение помады**

- Презентация образцов
- Рецептуры
- Технология изготовления и обработки

11.30 **Изготовление помады (варочные установки, помадосбивальные машины, машины для отливки)**  
(Доклад на русском языке)

12.00 **Практика: облагораживание изготовленных жележных и помадных изделий**

- Обеспудривание
- Смазка маслом
- Посыпка сахаром
- Покрытие шоколадом
- Глазирование

13.00 Перерыв на обед

14.00 **Практика: облагораживание изготовленных жележных и помадных изделий (продолжение)**

15.30 **Теория: Процесс глазирования**

16.00 **Подведение итогов и заключительная дискуссия**

16.30 Конец семинара

<b>Время / место проведения</b>	Понедельник, 19.07.2010, с 10.00 часов до пятницы, 23.07.2010, 16.30 часов ZDS Zentralfachschule der Deutschen Süßwarenwirtschaft De-Leuw-Straße 3/9 D-42653 Solingen-Gräfrath - Deutschland
<b>Запись + бронирование проживания</b>	ZDS - Seminar-Service Телефон: +49 / 212 / 59 61-32 Факс: +49 / 212 / 59 61-33 E-mail: <a href="mailto:s.steinmetz@zds-solingen.de">s.steinmetz@zds-solingen.de</a> <a href="http://www.zds-solingen.de">http://www.zds-solingen.de</a>
<b>Стоимость</b>	Для членов объединения ZDS € 1.490,-- Для лиц, не состоящих в ZDS € 1.950,--
<b>№ семинара</b>	<b>PRO-10</b>

## УСЛОВИЯ УЧАСТИЯ

**Регистрация:** Количество участников наших семинаров определенным образом ограничено. Поэтому мы просим Вас прислать Ваше письменное уведомление о регистрации заранее. Регистрация будет считаться действительной, если она подтверждена письменно.

**Условия участия:** Счет за участие подлежит оплате по получении без каких-либо вычетов. Указанную сумму необходимо перечислить на счет ZDS без накладных расходов. Участие возможно только после поступления оплаты за две недели до начала семинара. Вы можете произвести оплату с помощью кредитной карточки (Visa/Euro-/MasterCard/Diners Club). Если фирма регистрирует двух или более участников, каждый из участников получает скидку в 5% от соответствующей платы за участие.

**Прибытие/проживание:** Информацию о проезде к месту проведения семинара мы вышлем Вам после получения подтверждения о регистрации. Стоимость проживания в гостинице в оплату за участие в семинаре не входит. По Вашему желанию мы охотно поможем Вам в бронировании номеров в гостинице.

**Проведение:** ZDS сохраняет за собой право на замену докладчиков и/или изменения в плане семинара. Количество участников ограничено. При поступлении заявок на регистрацию от большего количества участников, чем допустимо, ZDS скорейшим образом сообщит Вам дату проведения нового семинара. При недостаточном количестве участников ZDS сохраняет за собой право отказаться от проведения семинара или отложить его. При проведении демонстрационных показов за пределами ZDS организатор не может гарантировать отсутствие на таковых представителей конкурентов. Резюме докладов, раздаваемых участникам, составлены на том же языке, на котором делались доклады.

**Регистрация:** Пожалуйста, отнеситесь с пониманием и примите во внимание то, что при отказе от участия более чем за две недели до начала мероприятия мы взимаем сбор за подготовку семинара в размере 10%, более одной недели до начала мероприятия – 50 %, в течение недели до начала мероприятия – 100%. Само собой разумеется, что замена участников производится без дополнительной оплаты.

При отказе от проведения семинара по организационным или другим причинам со стороны организатора оплата за участие возвращается в полном размере.

**Ответственность:** Если мероприятие не будет проведено по вине ZDS, то возвращается лишь взнос за участие, который уже был оплачен. Любые другие претензии исключаются.

**Охрана данных не подлежащих оглашению:** Касательно норм федерального закона об охране данных не подлежащих разглашению, мы уточняем, что адреса заинтересованных лиц и участников будут нами сохранены только для того, чтобы мы имели возможность отправить им программы и информацию о проведении семинара ZDS.

**РЕГИСТРАЦИЯ / PRO-10**

**Практический курс по  
производству кондитерских изделий**  
19.07. – 23.07.2010 - с переводом на русский язык

**ФАКС: +49 – (0)212 - 59 61 33**

г-н     г-жа

**Фамилия** \_\_\_\_\_

**Имя** \_\_\_\_\_

**Фирма** \_\_\_\_\_

**Адрес фирмы** \_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_

**Страна** \_\_\_\_\_

**№ тел.** (с кодом страны) \_\_\_\_\_

**№ факса** \_\_\_\_\_

**адрес e-mail** \_\_\_\_\_

**При оплате участия в семинаре посредством кредитной карточки, пожалуйста, заполните следующую форму:**

VISA      EURO-/MASTERCARD      DINERS CLUB  

Действительна до: ...../.....    № карты: .....

Фамилия владельца карты: .....

Пожалуйста, зарезервируйте номер в гостинице (цена: около € 64,- / ночь + завтрак)

Приезд: .....    Отъезд: .....

\_\_\_\_\_  
Дата

\_\_\_\_\_  
Подпись и печать