

АННОТАЦИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ

Б1.В.13 «Технология кондитерских изделий»

Направление подготовки: 190302 «Продукты питания из растительного сырья»

Профиль: «Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий»

Выпускающая кафедра: общей химии и биотехнологии

Кафедра-разработчик рабочей программы: общей химии и биотехнологии

Цели освоения дисциплины

Целями освоения дисциплины «Технология кондитерских изделий» являются:

а) освоение основных закономерностей проведения технологических процессов, протекающих при производстве кондитерских изделий, сущности физических, физико-химических, биохимических, микробиологических процессов, протекающих на разных участках технологического процесса;

б) овладение приемами организации и осуществления процесса производства с использованием технических средств для измерения основных параметров технологических процессов, сырья, полуфабрикатов для обеспечения получения качественной готовой продукции;

в) формирование возможности применения профессиональных знаний в производственно-технологической, экспериментально-исследовательской и расчетно-проектной деятельности;

г) освоение теоретических знаний и приобретение умений по ведению технологического процесса производства кондитерских изделий с позиции современных представлений о рациональном использовании сырья, обеспечения высокого качества продукции и ее безопасности для жизни и здоровья потребителя.

Содержание дисциплины «Технология кондитерских изделий»

1. Введение в технологию кондитерских изделий.
 - 1.1 Производство кондитерских изделий.
2. Технология сахаристых кондитерских изделий.
 - 2.1 Технология производства мармеладных изделий.
 - 2.2 Технология производства пастильных изделий.
 - 2.3 Технология производства шоколада.
 - 2.4 Технология производства карамели.
3. Технология мучных кондитерских изделий.
 - 3.1 Технология производства печенья, галет и крекера.
 - 3.2 Технология производства пряников.
 - 3.3 Технология производства вафель.

В результате освоения дисциплины обучающийся должен:

- 1) Знать:

а) основные принципы организации и осуществления технологических процессов производства кондитерских изделий;

б) современные технологии производства кондитерских изделий;

в) стандарты и показатели качества основного и дополнительного сырья, полуфабрикатов и готовой продукции;

г) особенности хранения сырья, виды порчи при хранении и способы ее предотвращения;

д) перспективы развития отрасли.

2) Уметь:

а) оценивать влияние качества сырья, различных способов, режимов и технологий переработки сырья на показатели качества готовой продукции;

б) осуществлять, на основе анализа свойств растительного сырья, подбор способов и режимов производства кондитерских изделий для получения продукции заданного качества.

в) применять мероприятия по повышению эффективности производства кондитерских изделий, направленные на снижение трудоемкости и повышение производительности труда;

г) анализировать причины возникновения дефектов и брака.

3) Владеть:

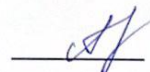
а) навыками проведения испытаний по определению показателей качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции;

б) методами и средствами расчета рецептур, контроля и управления технологическими процессами производства кондитерских изделий;

в) методами разработки мероприятий по предупреждению и устранению причин брака и внедрению современных безотходных и малоотходных технологий производства кондитерских изделий.

Зав. кафедрой общей химии и биотехнологии

(должность)



(подпись)

Л.И. Агзамова

(ФИО)