

АННОТАЦИЯ К РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЕ ДИСЦИПЛИНЫ

Технология производства кондитерских изделий

Направление подготовки 19.03.02 - Продукты питания из растительного сырья
6 семестр

1. ЦЕЛИ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

Целью освоения дисциплины является ознакомление студентов с современными технологиями производства различных групп сахаристых и мучных кондитерских изделий.

2. МЕСТО ДИСЦИПЛИНЫ В СТРУКТУРЕ ОПОП

Дисциплина «Технология производства кондитерских изделий» изучается в вариативной части учебного плана. Пререквизиты дисциплины «Технология производства кондитерских изделий»: 1. Физика. 2. Общая и неорганическая химия. 3. Информатика. 4. Органическая химия. 5. Физическая химия. 6. Аналитическая химия и физико-химические методы анализа. 7. Коллоидная химия. 8. Биохимия. 9. Биохимия зерна и хлебопечения. 10. Пищевая химия. 11. Химия природных органических соединений. 12. Пищевая микробиология. 13. Введение в технологию продуктов питания. 14. Процессы и аппараты пищевых производств. 15. Физико-химические основы и общие принципы переработки растительного сырья. 16. Органолептический анализ пищевых продуктов. 17. Медико-биологические требования и санитарные нормы качества пищевой продукции. 18. Безопасность производственного сырья растительного происхождения и пищевых продуктов. 19. Документоведение. 20. Стандартизация в отрасли.

3. КОМПЕТЕНЦИИ ОБУЧАЮЩЕГОСЯ, ФОРМИРУЕМЫЕ В РЕЗУЛЬТАТЕ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

В процессе освоения данной дисциплины студент формирует и демонстрирует следующие компетенции (ПК-1, ПК-10):

Знать: основные и дополнительные виды сырья, основные стадии и операции технологии производства сахарных и мучных кондитерских изделий; организацию технологического контроля на предприятиях кондитерского производства; методики составления рецептур кондитерских изделий; требования к качеству готовых кондитерских изделий и их хранению;

Уметь: анализировать технологический процесс получения различных видов кондитерской продукции; находить пути управления качеством продукции с помощью различных технологических приемов, использования новых видов сырья, современных методов исследования; находить пути повышения качества и пищевой ценности кондитерских изделий;

Владеть: современными методами исследования сырья кондитерского производства и готовых кондитерских изделий; навыками изготовления различных кондитерских изделий

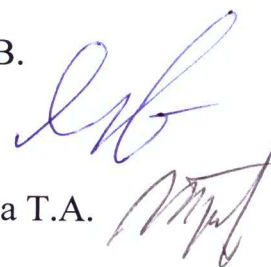
4. СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

Основные виды сырья для кондитерского производства. Дополнительные виды сырья для кондитерского производства. Производство шоколада. Производство карамели, конфет и ириса. Производство драже, халвы, мармелада, пастилы. Производство тортов и пирожных. Производство кексов, пряников, коврижек. Производство печенья.

5.ВИД АТТЕСТАЦИИ - экзамен.

6. КОЛИЧЕСТВО ЗАЧЁТНЫХ ЕДИНИЦ – 4 зачетных единицы, 144 часа

Составитель: заведующий кафедры ППРС Макаров С.В.

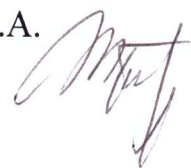


Заведующий кафедрой биологии и экологии Трифонова Т.А.



Председатель учебно-методической комиссии направления

19.03.02 – «Продукты питания из растительного сырья» Трифонова Т.А.



Директор ИБЭ Смирнова Н.Н.



Дата:

Печать института