

**АННОТАЦИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ**  
**«ТЕХНОЛОГИЯ ПРОИЗВОДСТВА КОНДИТЕРСКИХ ИЗДЕЛИЙ»**  
**Направление 19.03.02 «Продукты питания из растительного сырья»**  
**Профиль «Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий»**  
**6 семестр**

## **1. ЦЕЛИ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ**

**Целью** освоения дисциплины являются получение теоретических и практических знаний по технологии производства мучных кондитерских изделий с возможностью применять эффективные методы управления процессами производства этих изделий на отдельных стадиях, а также осуществление подготовки квалифицированных специалистов указанного профиля, способных к самостоятельному решению поставленных технологических задач.

### **МЕСТО ДИСЦИПЛИНЫ В СТРУКТУРЕ ООП**

Дисциплина «Технология производства кондитерских изделий» относится к дисциплинам вариативной части ОПОП 19.03.02 «Продукты питания из растительного сырья».

### **КОМПЕТЕНЦИИ ОБУЧАЮЩЕГОСЯ, ФОРМИРУЕМЫЕ В РЕЗУЛЬТАТЕ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ**

- Способность владеть методами технохимического контроля качества сырья, полуфабрикатов и готовых изделий (ПК-3).
- Способность осуществлять управление действующими технологическими линиями (процессами) и выявлять объекты для улучшения технологии пищевых производств из растительного сырья (ПК 7).
- Способность организовать технологический процесс производства продуктов питания из растительного сырья и работу структурного подразделения (ПК-10).

**В результате освоения дисциплины обучающийся должен:**

**знать:**

- методы анализа свойств сырья, полуфабрикатов и готовой продукции с целью разработки перспективных технологических решений действующего, проектируемого и реконструируемого предприятия; основные процессы, протекающие при производстве и хранении мучных кондитерских изделий; принципы формирования свойств полуфабрикатов и качества готовых изделий;

**уметь:**

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

**владеть:**

- теоретической базой данных для осуществления технического перевооружения, реконструкции и внедрения новых технологий на предприятиях по выпуску мучных кондитерских изделий.

## **СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ**

### **Теоретический курс.**

Современное состояние и перспективы развития производства кондитерских изделий (МКИ). История и современное состояние мучных кондитерских изделий. Пищевая и энергетическая ценность готовой продукции. Современные аппаратурно-технологические схемы приготовления мучных кондитерских изделий. Перспективы развития производства МКИ.

Сырье, используемое в производстве МКИ (часть первая). Пшеничная мука – основной компонент МКИ. Виды муки. Получение муки (помол). Состав муки (крахмал, белки, минорные компоненты: некрахмальные полисахариды, липиды, витамины, минеральные вещества). Зольность и цвет муки. Повреждение крахмала в муке. Влагосодержание. Упаковка, хранение и

