АННОТАЦИЯ К РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЕ ДИСЦИПЛИНЫ

Технология производства мучных кондитерских изделий

Направление подготовки 19.03.02 - Продукты питания из растительного сырья

5 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.

2. МЕСТО ДИСЦИПЛИНЫ В СТРУКТУРЕ ОПОП

Дисциплина «Технология производства мучных кондитерских изделий» изучается в вариативной части учебного плана. Пререквизиты дисциплины «Технология производства мучных кондитерских изделий»: 1. Физика. 2. Общая и неорганическая химии. 3. Информатика. 4. Органическая химия. 5. Физическая химия. 6. Аналитическая химия и физико-химические методы анализа. 7. Биохимия, биохимия зерна и хлебопечения. 8. Пищевая химия. 9. Химия природных органических соединений. 10. Пищевая микробиология. 11. Введение в технологию продуктов питания. 12. Безопасность производственного сырья растительного происхождения и пищевых продуктов. 13. Процессы и аппараты пищевых производств. 14. Тепло- и хладотехника. 15. Экология. 16. Информационные технологии. 17. Документоведение. 18. Стандартизация в отрасли.

3. КОМПЕТЕНЦИИ ОБУЧАЮЩЕГОСЯ, ФОРМИРУЕМЫЕ В РЕЗУЛЬТАТЕ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

В процессе освоения данной дисциплины студент формирует и демонстрирует следующие компетенции (ПК-3, ПК-7, ПК-10):

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.

4. СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

История, современное состояние и перспективы развития производства мучных кондитерских изделий (МКИ). Сырье, используемое в производстве МКИ (часть первая). Сырье, используемое в производстве МКИ (часть вторая). Виды МКИ (часть первая). Виды МКИ (часть вторая). Технологии производства МКИ (часть первая). Технологии производства МКИ (часть вторая). Технологии производства МКИ (часть третья). Рецептуры МКИ

5.ВИД АТТЕСТАЦИИ - экзамен.

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

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: 26.08.2019

Печать института