

Аннотация

Документ подписан простой электронной подписью
Информация о владельце:

Ф.И.О. Подписавшая Людмила Ивановна

Должность: Проректор по учебной работе

Дата подписания: 14.09.2024г. 21:39

Университет: сельскохозяйственной продукции"

faa404d1aeb2a023b5f4a331ee5ddc540496512d

рабочей программы учебной дисциплины "Б1.В.ДВ.06.02 Технология кондитерских

изделий"

направлении подготовки бакалавров "35.03.07 Технология производства и переработки

сельскохозяйственной продукции"

профиль подготовки "Хранение и переработка сельскохозяйственной продукции"

программа подготовки "бакалавр"

Цели и задачи учебной дисциплины (модуля)

Цель дисциплины - дать студентам теоретические и практические знания по вопросам технологии кондитерских изделий, методам управления технологическими процессами производства этих изделий, сущности химических, микробиологических, коллоидных, биохимических, теплофизических процессов, происходящих на отдельных стадиях производства кондитерских изделий.

Задачи дисциплины:

- изучение современных технологий направленных на рациональное использование сырья, современные требования к качеству продукции;
- совершенствование и оптимизация технологических процессов кондитерских изделий на базе системного подхода к анализу качества сырья, свойств полуфабрикатов;
- овладеть необходимыми расчетами технологического процесса;
- овладеть методами технологических расчетов.

Основные блоки и темы дисциплины

Раздел дисциплины
Роль кондитерских изделий в питании человека.
Производство мучных кондитерских изделия
Производство печенья и вафель.
Производство конфет.
Технология производства шоколада.
Производство халвы и ириса
Производство пастильных изделий и мармелада
Промежуточная аттестация

Место дисциплины в структуре ОП

Дисциплина «Технология кондитерских изделий» находится в вариативной части цикла.

Перечень дисциплин, изучение которых необходимо для усвоения данной дисциплины: Технология хранения и переработки продукции растениеводства, Оборудование перерабатывающих производств.

В результате изучения дисциплины бакалавр должен обладать следующими компетенциями:

ПКУВ-8: Способен реализовывать технологии хранения и переработки продукции растениеводства		
ПКУВ-8.1 Обосновывает и применяет оптимальные технологии хранения продукции растениеводства		
технологии хранения и переработки продукции растениеводства; нормативную документацию в	обосновывать оптимальные технологии хранения и переработки продукции растениеводства.	технологиями хранения и переработки продукции растениеводства.



области хранения и переработки продукции растениеводства.		
ПКУВ-8: Способен реализовывать технологии хранения и переработки продукции растениеводства		
ПКУВ-8.2 Обосновывает и реализует технологии переработки продукции растениеводства		
технологии хранения и переработки продукции растениеводства; нормативную документацию в области хранения и переработки продукции растениеводства.	обосновывать оптимальные технологии хранения и переработки продукции растениеводства.	технологиями хранения и переработки продукции растениеводства.

Дисциплина "Технология кондитерских изделий" изучается посредством лекций, все разделы программы закрепляются практическими, лабораторными занятиями, выполнением контрольных работ, самостоятельной работы над учебной и научно-технической литературой и завершается экзаменом.

Общая трудоёмкость дисциплины составляет 72.35 часа, 3 зачетные единицы.

Вид промежуточной аттестации: Экзамен.

Разработчик:	Подписано простой ЭП 12.09.2022	Едыгова Саида Нурбиевна
Зав. кафедрой:	Подписано простой ЭП 15.09.2022	Хатко Зурет Нурбиевна
Зав. выпускающей кафедрой:	Подписано простой ЭП 15.09.2022	Хатко Зурет Нурбиевна

