

Аннотация
рабочей программы учебной дисциплины Б1.В.ДВ.05.02 «Технология кондитерских изделий»

направления подготовки бакалавров 35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции

профиль подготовки Хранение и переработка сельскохозяйственной продукции

Цель изучения дисциплины: формирование необходимых теоретических и практических знаний 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;
- овладение необходимыми расчетами технологического процесса;
- овладение методами технологических расчетов.

Основные блоки и темы дисциплины: Роль кондитерских изделий в питании человека. Производство мучных кондитерских изделий. Производство печенья и вафель. Производство конфет. Технология производства шоколада. Производство халвы и ириса. Производство пастильных изделий и мармелада.

Учебная дисциплина «Технология кондитерских изделий» является дисциплиной по выбору вариативной части ОПОП направления подготовки бакалавров 35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции.

В результате освоения дисциплины бакалавр должен обладать следующими компетенциями:

ПКУВ-9 способен реализовывать технологии хранения и переработки продукции растениеводства;

В результате освоения дисциплины обучающийся должен:

Знать:

- технологии хранения и переработки продукции растениеводства; нормативную документацию в области хранения и переработки продукции растениеводства;

Уметь:

- обосновывать оптимальные технологии хранения и переработки продукции растениеводства;

Владеть:

- технологиями хранения и переработки продукции растениеводства;

Знания, умения и навыки студент приобретает на лекциях, лабораторных занятиях, при самостоятельной работе над учебниками и нормативными материалами.

Дисциплина изучается посредством лекций, все разделы программы закрепляются лабораторными занятиями, самостоятельной работой над учебной и научно-технической литературой и завершается экзаменом.

Общая трудоемкость дисциплины составляет 144 часов, 4 зачетные единицы.

Вид промежуточной аттестации: экзамен.

Разработчик

Зав. выпускающей кафедрой


Хатко З.Н.
подпись Ф.И.О.
Хатко З.Н.
подпись Ф.И.О.