

АННОТАЦИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ

Б1.В.10 Технология кондитерских изделий

по направлению подготовки: 19.03.02 «Продукты питания из растительного сырья»
по профилю «Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий»

Квалификация выпускника: БАКАЛАВР

Выпускающая кафедра: ТПП

Кафедра-разработчик рабочей программы: «Технологии пищевых производств»

1. Цели освоения дисциплины

Целями освоения дисциплины «Технология кондитерских изделий» являются:

- а) формирование знаний о научных основах функционирования технологических систем сахаро- и жиросодержащих продуктов на различных стадиях производства кондитерской продукции;
- б) обучение способам применения теоретических знаний и практических навыков для самостоятельного решения конкретных технологических задач, связанных с повышением качества готового продукта;
- в) обучение технологии и организации производства традиционных и новых видов сахаро- и жиросодержащих продуктов;
- г) раскрытие сущности основных закономерностей проведения технологических процессов, протекающих при производстве сахаро- и жиросодержащих продуктов, сущности физических, физико-химических, биохимических, микробиологических процессов, протекающих на разных участках технологического процесса.

2. Содержание дисциплины «Технология кондитерских изделий»:

Классификация кондитерских изделий.

Научные основы производства сахаро- и жиросодержащих продуктов, фазы производства и операции. Понятие простого и сложного кондитерского изделия.

Основное и дополнительное сырье, тароупаковочные материалы.

Научные основы производства шоколада.

Научные основы производство конфет.

Производство мармеладно-пастильных изделий.

Образование кондитерских студней.

Научные основы производства карамели.

Научные основы производства мучных кондитерских изделий.

3. В результате освоения дисциплины обучающийся должен:

1) Знать:

- а) основные принципы организации и технологии функционирования систем сахаро- и жиросодержащих продуктов;
- б) виды сырья для производства сахаристых и мучных кондитерских изделий;
- в) требования к качеству сырья, полуфабрикатов и готовой продукции сахаристых и мучных кондитерских изделий;
- г) пути управления качеством продукции с помощью различных технологических приемов, использования новых видов сырья;
- д) виды, назначение и принцип действия основного оборудования для производства сахаро- и жиросодержащей кондитерской продукции.

2) Уметь:

- а) проводить анализ качества сырья и готовой продукции;
- б) пользоваться учебной, справочной и специальной литературой;
- в) применять знания научных основ функционирования технологических систем сахаро- и жиросодержащих продуктов в различных технологиях;

г) давать рекомендации для оптимизации технологического процесса и повышению качества готовых изделий;

д) рассчитывать производственные рецептуры, расход сырья и выход полуфабрикатов и готовых изделий.

3) Владеть:

а) методами проведения стандартных испытаний по определению показателей качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции;

б) навыками подбора оборудования для производства сахаристых и мучных кондитерских изделий;

в) методами расчета количества основного и вспомогательного сырья, составления производственных рецептур;

г) основными принципами ведения технологического процесса производства различных кондитерских изделий.

Зав. каф. ТПП



Решетник О.А.