

# АННОТАЦИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ

## Б1.В.ОД.16 Технология и оборудование кондитерских производств

по направлению подготовки: 15.03.02 «Технологические машины и оборудование»  
по профилю «Машины и аппараты пищевых производств»

Квалификация выпускника: БАКАЛАВР

Выпускающая кафедра: ОПП

Кафедра-разработчик рабочей программы: «Оборудования пищевых производств»

### **1. Цели освоения дисциплины**

Целями освоения дисциплины «Технология и оборудование кондитерских производств» являются:

- а) подготовка студентов к производственно-технологической, проектно-конструкторской и исследовательской деятельности в области эксплуатации машин и аппаратов кондитерской промышленности;
- б) сочетание фундаментальной подготовки по общетехническим дисциплинам с конкретными знаниями в области технологии и оборудования кондитерских производств;

### **2. Содержание дисциплины «Технология и оборудование кондитерских производств»:**

- 1. Производство карамели.
- 2. Производство конфет.
- 3. Производство шоколада.
- 4. Производство мучных кондитерских изделий.
- 5. Продуктовый расчет и составление рецептов кондитерских изделий.

### **3. В результате освоения дисциплины обучающийся должен:**

1) Знать:

- а) сырье, применяемое в кондитерской промышленности; подготовку сырья к производству
- б) основные технологические схемы производства кондитерских изделий;
- в) технологическое оборудование кондитерских производств;
- г) расчет данного технологического оборудования;

2) Уметь:

- а) составлять технологическую схему любого кондитерского изделия;
- б) подобрать оптимальное технологическое оборудование для любого кондитерского изделия;
- в) производить технологический расчет.

3) Владеть выбором необходимой технологической схемы и технологического оборудования для изготовления кондитерских изделий.

Зав.каф. ОПП



Николаев А.Н.