ФГОС во

АННОТАЦИЯ К РАБОЧИЙ ПРОГРАММЕ ДИСЦИПЛИНЫ

«Технология и организация производства мучных кондитерских изделий»

по основной образовательной программе бакалавриата

19.03.02 «Продукты питания из растительного сырья»

1. Цель дисциплины: развитие ***профессиональных компетенций,*** в соответствии с которыми обучающийся **должен освоить** специализированные знания в области технологии мучных кондитерских изделий; уметь организовать рациональное ведение технологического процесса и осуществление контроля над соблюдением технологических параметров процесса производства мучных кондитерских изделий; осуществлять управление действующими технологическими линиями и выявлять объекты для улучшения технологии мучных кондитерских изделий; обеспечивать качество мучных кондитерских изделий с соответствии с требованиями нормативной документации и потребностями рынка; оценивать современные достижения науки в технологии производства мучных кондитерских изделий и предлагать новые конкурентоспособные продукты.

2. Результаты обучения по дисциплине (приобретаемые компетенции):

Профессиональные компетенции (ПК):

- применение специализированных знаний в области технологии производства продуктов питания из растительного сырья для освоения профильных технологических дисциплин (в соответствии с профилем подготовки) (ПК-7);
- управление действующими технологическими линиями (процессами) и выявление объектов для улучшения технологии пищевых производств из растительного сырья (по профилю подготовки) (ПК-10);
- готовность обеспечивать качество продуктов питания из растительного сырья в соответствии с требованиями нормативной документации и потребностями рынка (в соответствии с профилем подготовки) (ПК-11);
- способность оценивать современные достижения науки в технологии производства продуктов питания из растительного сырья и предлагать новые конкурентоспособные продукты(ПК-18);

3. Трудоемкость дисциплины - 3 ЗЕ (1 0 8 часов).

4. Содержание дисциплины:

Дисциплина включает следующие модули:

Модуль 1. Классификацию и характеристику кондитерских изделий. Требования, предъявляемые к основному и дополнительному сырью. Особенности и правила взаимозаменяемости сырья. Научно-теоретические основы образования теста.

Модуль 2. Технологические схемы приготовления печенья, пряников, галет, крекеров. Виды, назначение и способы приготовления эмульсий, кондитерских сиропов:

Модуль 3. Технологические схемы приготовления вафель, тортов и пирожных. Виды отделочных и выпеченных полуфабрикатов для приготовления тортов и пирожных и особенности их приготовления. Организация производства мучных кондитерских изделий. Условия хранения и сроки годности мучных кондитерских изделий; способы увеличения сроков годности изделий;

5. Форма промежуточной аттестации - 7 семестр - зачет

Разработал:

Доцент кафедры Х^В С И. Конева

j&lb го

Проверил:

Директор ИнБиоХим А. А. Беушев

•ехиологниД» s

Пищевой и jX н "

химической