-

Б1.В.ОД.18 «Технология кондитерских изделий»

Цель дисциплины - теоретическое освоение подходов, методов и приобретение практических навыков в технологии кондитерского производства, которые используются при выполнении учебно-исследовательской работы, курсовых и дипломных проектов и работ, а также в дальнейшей трудовой деятельности в соответствии с избранным профилем.

Задачи дисциплины:

- овладение знаниями сущности химических, микробиологических, коллоидных, биохимических, теплофизических процессов, происходящих на отдельных технологических стадиях производства кондитерских изделий;
- освоение навыков управления технологическими процессами их производства и развитию способностей к самостоятельному решению практических задач, стоящих перед кондитерской отраслью.

Место дисциплины в структуре ООП ВПО

Дисциплина входит в Блок 3 «Профессиональный цикл. Вариативная часть» учебного плана бакалавра.

Требования к результатам освоения содержания дисциплины

Процесс изучения дисциплины направлен на формирование следующих компетенций: ОПК-2, ПК-3, ПК-4.

В результате освоения дисциплины бакалавр должен знать:

- сущность химических, микробиологических, коллоидных, биохимических, теплофизических процессов, происходящих на отдельных технологических стадиях производства кондитерских изделий;
- методы анализа свойств сырья, полуфабрикатов и готовой продукции с целью разработки перспективных технологических решений действующего, проектируемого и реконструируемого предприятия;
- требования к качеству сырья и полуфабрикатов и факторы, влияющие на свойства готовой продукции;
- основные свойства пищевого сырья, определяющие характер и режимы технологических процессов его переработки; основные процессы, протекающие при производстве и хранении кондитерских изделий; принципы формирования свойств полуфабрикатов и качества готовых изделий.

уметь:

- производить расчет основных технологических процессов производства;
- использовать нормативные документы для оценки свойств сырья, полуфабрикатов и контроля качества продукции;
- получать и обрабатывать данные с использованием программного обеспечения;
- анализировать причины возникновения дефектов и брака и разрабатывать мероприятия по их предупреждению;
- организовывать работу производства кондитерских изделий;
- управлять технологическими процессами производства кондитерских изделий;
- самостоятельно решать практические задачи, стоящие перед

кондитерской отраслью;

- совершенствовать и оптимизировать действующие технологические процессы на базе системного подхода к анализу качества сырья, свойств полуфабрикатов и требований к качеству готовой продукции;

- обосновывать требования к ведению технологического процесса и контроля над качеством продукции;

- разрабатывать технологические процессы, характеризующиеся отсутствием вредных веществ, выбрасываемых в окружающую среду, улучшенной системой очистки воздуха и воды от вредных примесей, использованием средств автоматического контроля над состоянием окружающей среды.

владеть:

- методами расчета составляющих технологического плана производства кондитерских изделий;

- методами теоретического и экспериментального исследования в области технологии кондитерских изделий с использованием средств вычислительной техники;

- рациональными способами эксплуатации оборудования;

- практическими навыками разработки нормативной документации с учетом новейших технологий производства.