

АННОТАЦИЯ
к рабочей программе учебной дисциплины
«Технология кондитерских сахаристых изделий»

1. Общая характеристика:

Рабочая программа учебной дисциплины является частью основной профессиональной образовательной программы ФГБОУ ВО Донской ГАУ по направлению подготовки **19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания (направленность Технология продукции и организация общественного питания)**, разработанной в соответствии с Федеральным государственным образовательным стандартом высшего образования по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания (уровень бакалавриата), утвержденного приказом Министерства образования и науки РФ от 12 ноября 2015 № 1332.

Предназначена для обучающихся по очной и заочной формам обучения.

2. Требования к результатам освоения дисциплины:

Процесс изучения дисциплины направлен на формирование компетенций: ОПК-3; ПК-1.

В результате изучения дисциплины у студентов должны быть сформированы:

Знание:

- органолептических и физико-химических показателей качества сырья и готовой кондитерской продукции; требований к качеству полуфабрикатов и готовой продукции сахаристых кондитерских изделий;
- виды сырья для производства сахаристых кондитерских изделий; основных процессов, протекающих при производстве и хранении сырья и готовой продукции;

Умение:

- проводить анализ качества сырья и готовой продукции; определять органолептические и физико-химические показатели качества сырья и готовой продукции;
- по результатам контроля давать рекомендации для оптимизации технологического процесса; оформлять производственную и технологическую документацию при производстве кондитерских изделий; оценивать влияние различных факторов на ход и результаты технологического процесса

Навык:

- использовать технические средства для измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качество готовой продукции, организовать и осуществлять технологический процесс производства продукции.
- разрабатывать мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства продукции.

Опыт деятельности:

- владения методами определения эффективности работы предприятия;
- организации и осуществления технологического процесса производства продукции кондитерских сахаристых изделий

3. Содержание программы дисциплины:

Технология приготовления конфет. Технология приготовления драже. Технология приготовления карамели. Технология приготовления ириса. Технология приготовления шоколада и шоколадных изделий. Технология приготовления мармеладо-пастильных изделий. Контроль технологического процесса производства.

4. Форма промежуточной аттестации: экзамен.

5. Разработчик: канд. биол. наук, доцент кафедры пищевых технологий - Сердюкова Я.П.