Аннотация дисциплины «Технология производства кондитерских изделий»

- **1. Общая трудоемкость дисциплины:** 3 зачетных единиц (108 академических часа, из них контактная работа 48 ч, самостоятельная работа 60 ч.).
- **2. Цель изучения дисциплины:** цель освоение дисциплины «Технология производства кондитерских изделий» формирование теоретических знаний и практических навыков по технологии производства кондитерских изделий.
 - **3. Место дисциплины в структуре основной образовательной программы:** дисциплина относится к части, формируемой участниками образовательных отношений.
- **4.** Структура дисциплины: оборудование и инвентарь; способы производства хлебобулочных изделий.
 - 5. Требования к результатам освоения дисциплины:

Дисциплина направлена на формирование у студентов <u>общепрофессиональных</u> компетенций: «способен использовать нормативные правовые акты и оформлять специальную документацию в профессиональной деятельности» (ОПК-2), «способен создавать и поддерживать безопасные условия выполнения производственных процессов» (ОПК-3), «способен реализовывать современные технологии и обосновывать их применение в профессиональной деятельности» (ОПК-4).

<u>Профессиональных компетенций:</u> «способен реализовывать технологии хранения и переработки продукции растениеводства» (ПК-3),

В результате освоения дисциплины обучающийся должен:

- **знать:** управление действующими технологическими линиями (процессами).
- уметь: определять И анализировать свойства сырья полуфабрикатов, влияющие на оптимизацию технологического процесса и готовой продукции, эффективность И надежность процессов оценивать современные достижения производства; науки в технологии производства кондитерских изделий и предлагать новые конкурентно способные продукты; обеспечивать качество продукции в соответствии с требованиями нормативной документации и потребностями рынка.
- **владеть:** методами технохимического контроля качества сырья, полуфабрикатов и готовых изделий.
 - 6. Виды учебной работы: лекции/лабораторные занятия