**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.