

**Аннотация
рабочей программы дисциплины**

Б1.В.ДВ.07.02 Производство мучных кондитерских изделий в предприятиях питания

Направление подготовки: 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания

Направленность: «Технология продукции и организация в предприятиях питания»

Год начала подготовки: 2018

Квалификация: Бакалавр

Трудоемкость: 4 з.е.

Форма промежуточной аттестации: зачет с оценкой

Место дисциплины (модуля) в структуре образовательной программы:

Дисциплины (модули). Вариативная часть. Дисциплины по выбору

Содержание дисциплины (тематический план):

1. Основы организации и планирования производства мучных кондитерских изделий в специализированных цехах. Санитарные требования к производству изделий. Технологический и лабораторный контроль за процессом производства мучных кондитерских изделий
2. Характеристика сырья, используемого в рецептурах мучных кондитерских изделий. Классификация теста для производства мучных кондитерских изделий
3. Технологический процесс производства мучных кондитерских изделий из бисквитного теста
4. Технологический процесс производства мучных кондитерских изделий из песочного и сдобного теста
5. Технологический процесс производства мучных кондитерских изделий из заварного и пряничного теста
6. Технологический процесс производства мучных кондитерских изделий из слоеного пресного и дрожжевого теста
7. Технологический процесс производства мучных кондитерских изделий из миндального, белково-воздушного и вафельного теста
8. Технологический процесс производства мучных кондитерских изделий пониженной энергетической ценности
9. Технологический процесс производства национальных мучных кондитерских изделий
10. Технологический процесс производства мучных кондитерских изделий по современным технологиям

Изучение дисциплины направлено на формирование у обучающихся следующих компетенций:

ПК-1 - способностью использовать технические средства для измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качество готовой продукции, организовать и осуществлять технологический процесс производства продукции питания;

ПК-3 - владением правилами техники безопасности, производственной санитарии, пожарной безопасности и охраны труда; измерения и оценивания параметров производственного микроклимата, уровня запыленности и загазованности, шума, и вибрации, освещенности рабочих мест

Разработчик: кафедра социально-культурного сервиса и туризма