

**Аннотация  
рабочей программы дисциплины  
Б1.В.ДВ.07.01 Кондитерское производство в предприятиях питания ресторанного  
сегмента**

Направление подготовки: 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания

Направленность: «Технология продукции и организация в предприятиях питания»

Год начала подготовки: 2019

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. Введение. Общие вопросы организации производства мучных кондитерских изделий. Использовать технические средства для измерения основных параметров технологических процессов. Правила техники безопасности
2. Требования к качеству сырья и основные стадии производства мучных кондитерских изделий
3. Технология приготовления дрожжевого и дрожжевого слоеного теста и изделий из него
4. Технология приготовления бисквитного теста и изделий из него. Отделочные полуфабрикаты для его оформления
5. Технология приготовления песочного, сдобного, пряничного теста и изделий из них. Отделочные полуфабрикаты для оформления изделий из песочного теста.
6. Технология приготовления заварного, пресного слоеного теста и изделий из них.
7. Технология приготовления воздушного, воздушно-орехового, миндального теста и изделий из них
8. Использование сухих смесей для производства полуфабрикатов из различных видов теста

**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