

**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: 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. 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