

## **АННОТАЦИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ**

**Дисциплина МДК.04.02 Технология приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий: Организация производства и обслуживания**

**Семестр: 6**

**Количество часов: 100**

**Промежуточная аттестация: экзамен**

**Место дисциплины в структуре ООП:**

Дисциплина «Технология приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий: Организация производства и обслуживания» относится к профессиональному циклу, вариативной части, профессионального модуля специальности 19.02.10 *Технология продукции общественного питания*.

В процессе изучения данной дисциплины прослеживается преемственность формирования профессиональных компетенций со следующими дисциплинами: «Химия», «Физиология питания», «Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве», «Метрология и стандартизация», «Правовые основы профессиональной деятельности», «Информационные технологии в профессиональной деятельности», «Основы экономики менеджмента и маркетинга» и «Охрана труда».

**Цель и задачи освоения дисциплины:**

Учебная программа дисциплины «Технология приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий: Организация производства и обслуживания» разработана на основании современных требований, предъявляемых к теоретической и практической подготовке специалистов и в соответствии с рабочим учебным планом.

***Цель дисциплины :***

- дать базовые знания, умения, навыки, необходимые для осуществления организации технологического процесса приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;
- приобретении профессиональных навыков и умений, которые включают: разработку ассортимента сдобных хлебобулочных

изделий и праздничного хлеба, сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов, мелкоштучных кондитерских изделий;

- внедрение и обеспечение проведения технологических процессов приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;
- оформление и отделки сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;
- оформление кондитерских изделий сложными отделочными полуфабрикатами;
- обеспечение соблюдения установленных требований нормативных и технологических документов;
- выявление дефектной продукции, анализ причин ее возникновения и разработка мероприятий по предупреждению и устранению дефектов;
- обеспечение безопасности технологических процессов, продукции и услуг общественного питания для потребителей и окружающей среды.

***Задачи учебной дисциплины*** состоят из :

- формирования базовых знаний по темам дисциплины;
- приобретении профессиональных навыков и умений, которые включают: разработку, внедрение и обеспечение технологических процессов и режимов производства при приготовлении сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;
- развития у студента самостоятельности, компетентности при предоставлении услуг общественного питания;

#### **Содержание дисциплины:**

в технологию приготовления мучных кондитерских изделий. Характеристика сборника рецептов мучных кондитерских и булочных изделий для предприятий общественного питания. Подготовка кондитерского сырья к производству: мука и крахмал; сахар, мед, патока; яйца и яичные продукты; молоко и молочные продукты; масло, маргарин и жиры для жарки; овощи фрукты, крупы; разрыхлители теста; вкусовые и ароматические вещества; орехи, мак . Полуфабрикаты для мучных кондитерских изделий. Процессы, происходящие при тепловой обработке продуктов. Замес теста и способы его разрыхления. Классификация теста. Сущность процессов, происходящих при замесе теста. Способы разрыхления теста. Дрожжевое тесто и изделия из него. Дрожжевое безопарное и опарное тесто. Дрожжевое слоеное тесто. Требования к качеству. Бездрожжевое тесто, полуфабрикаты и изделия из него: блинное тесто, сдобное пресное тесто, вафельное тесто, пряничное тесто, песочное тесто, бисквитное тесто, заварное тесто, слоеное

тесто, воздушное тесто, воздушно-ореховое тесто, миндальное тесто. Правила приготовления, выпекания, ассортимент изделий. Причины брака и способы устранения. Отделочные полуфабрикаты для пирожных и тортов и способы отделки. Приготовление пирожных: бисквитных, песочных, слоеных, заварных, воздушных, миндальных, крошковых и т.д. Требования к качеству и оформлению, сроки хранения. Приготовление тортов: бисквитных, песочных, слоеных, заварных, воздушных, воздушно-ореховых миндальных и т.д. Требования к качеству и оформлению, сроки хранения. Новые направления в кондитерском производстве. Использование новых видов сырья. Изделия пониженной калорийности. Национальные кондитерские изделия. Стандартизация и контроль качества продукции.

**В результате освоения учебной дисциплины** обучающийся должен обладать следующими общекультурными (ОК) и профессиональными (ПК) компетенциями: ОК 1;ОК 2;ОК 3;ОК 4;ОК 5;ОК 6;ОК 8;ОК 9;ПК 4.1;ПК 4.2;ПК 4.3;ПК 4.4.

**Образовательные технологии:**

Дисциплина предполагает использование в учебном процессе активных и интерактивных форм проведения занятий: поисковая работа в Интернете, разработка и приготовление фирменных блюд.

Краткое описание указанных технологий:

*Поисковая работа в Интернете*

Данная форма используется при изучении студентами темы о разработке новых, фирменных блюд, заполнения технологической документации.

**Составитель:** Л.А. Яблоненко, кафедра социально-культурного сервиса и туризма