

АННОТАЦИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ

Дисциплина МДК.04.03 Технология приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий: Оборудование предприятий общественного питания

Семестр: 6

Количество часов: 130

Промежуточная аттестация: экзамен

Место дисциплины в структуре ООП:

Дисциплина относится к базовой части профессионального цикла учебного плана МДК.04.03 «Технология приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий: Оборудование предприятий общественного питания», относится к профессиональному модулю и является общепрофессиональной дисциплиной

Изучение дисциплины Технология приготовления сложных хлебобулочных мучных кондитерских изделий: Оборудование предприятий общественного питания в последующих за изучением дисциплины семестрах обучения наибольшая взаимосвязь наблюдается с такой дисциплиной как: «Нормативная и техническая документация общественного питания»

Цель и задачи освоения дисциплины:

Цель освоения дисциплины является формирование у студентов профессиональной компетенции в сфере массового питания, целостного представления о технологическом оборудовании предприятий общественного питания, его устройстве и эксплуатации. Дать базовые знания по вопросам применения и эксплуатации механического, теплового и холодильного оборудования для приготовления хлебобулочных мучных кондитерских изделий на предприятиях общественного питания.

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 рецептур 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: Т.М. Куделина, кафедра социально-культурного сервиса и туризма