

АННОТАЦИЯ ДИСЦИПЛИНЫ
«Технология и организация производства кулинарной
продукции и кондитерских изделий»

по основной образовательной программе бакалавриата 19.03.04 «Технология
 продукции и организация общественного питания»

1. Цель дисциплины: - сформировать у студентов систему знаний и навыков по организации и осуществлению процесса производства мучных и кондитерских изделий с использованием технических средств для измерения основных параметров технологических процессов, сырья, полуфабрикатов для обеспечения получения качественной готовой продукции.

2. Результаты обучения по дисциплине (приобретение компетенций):

Профессиональные компетенции (ПК):

ПК-4 готовностью устанавливать и определять приоритеты в сфере производства продукции питания, обосновывать принятие конкретного технического решения при разработке новых технологических процессов производства продукции питания; выбирать технические средства и технологии с учетом экологических последствий их применения

3. Трудоемкость дисциплины – 8 ЗЕ (288 часов).

4. Содержание дисциплины:

Дисциплина включает следующие модули:

- Модуль 1 История, развитие и современный ассортимент кулинарной продукции и кондитерских изделий. Ассортимент кондитерских и мучных кулинарных изделий, мучных блюд и гарниров. Сырье и материалы, используемые для производства мучных кулинарных и кондитерских изделий.
- Модуль 2 Технология кондитерских изделий. Сахарные кондитерские изделия.
- Модуль 3 Технология мучных кулинарных изделий. Технология производства слоеного дрожжевого и бездрожжевого теста. Технология полуфабрикатов для мучных блюд и гарниров Фарши для мучных блюд и кулинарных изделий.

5. Форма промежуточной аттестации – зачёт, экзамен.

Разработал:
доцент кафедры ТПП

Проверил
Директор ИнБиоХим




З.Р. Ходырева

А.А. Беушев