

Аннотация к рабочей программе дисциплины  
**«Технология и организация производства кулинарной  
продукции и кондитерских изделий»**  
по основной образовательной программе бакалавриата  
**19.03.04 «Технология продукции и организация общественного питания»**  
(по УП 2017-2018 г.г.)  
Профиль «Технология продуктов общественного питания»  
(заочная форма обучения)

**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):**

- 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 (ПК-4);

- способностью изучать и анализировать научно-техническую информацию, отечественный и зарубежный опыт по производству продуктов питания (ПК-25)

**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