

АННОТАЦИЯ К РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЕ ДИСЦИПЛИНЫ

«Технология и организация производства кулинарной продукции и кондитерских изделий»

по основной профессиональной образовательной программе по направлению подготовки 19.03.04 «Технология продукции и организация общественного питания» (уровень бакалавриата)

Направленность (профиль): Технология продуктов общественного питания

Общий объем дисциплины – 8 з.е. (288 часов)

В результате освоения дисциплины у обучающихся должны быть сформированы компетенции с соответствующими индикаторами их достижения:

- ПК-4.1: Применяет методики расчета технико-экономической эффективности производства продукции общественного питания;
- ПК-4.2: Использует принципы составления технологических расчетов при проектировании новых или модернизации существующих производств и производственных участков производства продукции общественного питания;
- ПК-4.3: Предлагает технические решения для производства продукции общественного питания;

Содержание дисциплины:

Дисциплина «Технология и организация производства кулинарной продукции и кондитерских изделий» включает в себя следующие разделы:

Форма обучения очная. Семестр 7.

Объем дисциплины в семестре – 3 з.е. (108 часов)

Форма промежуточной аттестации – Зачет

1. Цели и задачи дисциплины. Структура дисциплины и краткая характеристика ее основных модулей. Организационно-методические вопросы изучения дисциплины – трудоемкость модулей, виды учебной работы, система бальнорейтингового контроля, рекомендуемая последовательность освоения моделей дисциплины.

Модуль 1. Тема 1. История, развитие и современный ассортимент кулинарной продукции и кондитерских изделий.. Термины и определения: сырье, полуфабрикат, кули-нарные изделия, кулинарная продукция, мучные кондитерские изделия, готовность и обработка, отходы и потери, рецептура. Качество и пищевая ценность (энергетическая, биологическая, физиологическая, а также усвояемость, безопасность) продукции. Контроль качества продукции (предварительный, операционный, выходной). Показатели и методы оценки (органолептические, физико-химические и микробиологические)..

2. Тема 2 Ассортимент кондитерских и мучных кулинарных изделий, мучных блюд и гарниров.

Тема 3. Сырье и материалы, используемые для производства мучных кулинарных и кондитерских изделий. Торты и пирожные, карамель, шоколад, мармелад и т.д. Мучные кулинарные изделия – пирожки, пончики, чебуреки, беляши, ватрушки, расстегаи, кулебяки, мясные или колбасные изделия, запеченные в тесте и др.; мучные блюда – пельмени, вареники, манты, блины, оладьи, блинчики; мучные гарниры – клецки, лапша домашняя, гренки.

Характеристика сырья и материалов для производства мучных кондитерских изделий. Основное и дополнительное сырье, используемое при производстве мучных кондитерских изделий. Подготовка сырья к производству. Взаимозаменяемость раз-личных видов сырья и правила замены. Требования, предъявляемые к сырью.

3. Модуль 2. Тема 4. Технология кондитерских изделий. Приготовление тортов и пирожных. Технология пригото-вления выпеченных и отделочных полуфабрикатов. Новые виды полуфабрикатов. Характеристика отделочных полуфабрикатов для тортов и пирожных. Полуфабрикаты для отделки поверхности. Способы приготовления отделочных полуфабрикатов. Начинки. Производство готовых изделий. Украшения тортов и пирожных..

4. Кексы и рулеты.

Производство пряников и коврижек.. Виды кексов. Технология приготовления кексов дрожжевых и на химических разрыхлителях. Приготовление бисквитных рулетов.

Технологическая схема производства пряников. Особенности производства ков-рижек и пряников

с начинкой..

5. Производство вафель.. Особенности образования вафельного теста. Выпечка и охлаждение вафельных листов. Классификация вафельных начинок. Требования, предъявляемые к вафельным начинкам. Подача и оформление вафельных десертов.

6. Тема 5. Сахарные кондитерские изделия.. Технология приготовления шоколада, шоколадных конфет, трюфелей. Особенности и организация производства в условиях предприятий общественного питания..

7. Карамель.. Виды карамели. Технологические особенности производства на предприятиях общественного питания и оформления десертов. Технология и организация производства мармелада и па-стилы..

8. Модуль 3. Тема 6. Технология мучных кулинарных изделий.. Технология приготовления теста опарным и безопарным способом для мучных кулинарных изделий. Подготовка сырья к производству. Виды и способы разрыхления теста. Технология различных видов полуфабрикатов из муки. Технология приготовления дрожжевого теста. Опарный и безопарный способы приготовления теста. Виды опар и опарного теста..

Форма обучения очная. Семестр 8.

Объем дисциплины в семестре – 5 з.е. (180 часов)

Форма промежуточной аттестации – Зачет

1. Достоинства и недостатки опарного, безопарного и ускоренного способа производства мучных изделий.

Виды опар. Приготовление теста на специальных полуфабрикатах. .

2. Влияние рецептурных компонентов на качество дрожжевого теста. Способы разделки теста. Расстойка полуфабрикатов. Выпечка мучных изделий.. .

3. Технология производства слоеного дрожжевого и бездрожжевого теста. Ассортимент кулинарных изделий, вырабатываемых из слоеного теста. Организация производства слоеного дрожжевого и бездрожжевого теста для выработки кулинарной продукции из муки. Требования к качеству сырья. Особенности технологии производства. Технология производства слоеного дрожжевого теста.. .

4. Технология производства бездрожжевого слоеного теста. Различия в свойствах кулинарной продукции, выработанной различными способами производства слоеных изделий. Показатели качества слоеных кулинарных изделий. Технологические схемы производства слоеного бездрожжевого теста. Разделка валованов или крутонов для холодных, горячих закусок и вторых блюд из слоеного пресного теста.. .

5. Ассортимент блинов. Требования к качеству сырья. Технология приготовления блинов. Опарный и безопарный способы приготовления блинов. Технология приготовления блинов на химических разрыхлителях. Централизованная выработка полуфабриката «блинчики с фаршем». Мучные гарниры. Технология приготовления клецек, лапши и др.. .

6. Технология полуфабрикатов для мучных блюд и гарниров Фарши для мучных блюд и кулинарных изделий Технология производства фарша для мучных блюд и кулинарных изделий. Сырье для производства фарша. Фарши мясные. Фарши рыбные. Фарши овощные, грибные, творожные, фруктовые.. .

Разработал:

доцент

кафедры ТПП

З.Р. Ходырева

Проверил:

Директор ИнБиоХим

Ю.С. Лазуткина