

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 различных видов сырья и правила замены. Требования, предъявляемые к сырью.

3. Модуль 2. Тема 4. Технология кондитерских изделий. Приготовление тортов и пирожных. Технология приготовления 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 пастилы..

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 валиков 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