АННОТАЦИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ

«Технология кондитерских изделий на предприятиях общественного питания»

По направлению подготовки: 19.03.04 «Технология продукции и организация общественного питания»
По профилю: Технология и организация централизованного производства кулинарной продукции и кондитерских изделий
Квалификация выпускника: БАКАЛАВР
Выпускающая кафедра: ТПП
Кафедра-разработчик рабочей программы: «Технологии пищевых производств»

1. Цели освоения дисциплины

а) формирование знаний об ассортименте и технологии кондитерских изделий продукции общественного питания, процессах, происходящих в сырье и полуфабрикатах на всех стадиях ее производства;

б) умение оценивать влияние различных факторов на ход и результаты технологического процесса; принимать оптимальные решения в процессе производства кондитерских изделий; пользоваться и разрабатывать нормативную документацию; осуществлять контроль за качеством сырья, полуфабрикатов и готовой продукции.

2. Содержание дисциплины «Технология кондитерских изделий на предприятиях общественного питания»

Производство мучных кондитерских изделий
Производство сахаристых кондитерских изделий
Производство белково-воздушного, миндального и других видов теста
Производство шоколада, шоколадных полуфабрикатов, массы пралине и марципановых масс.
Технология приготовления национальных кондитерских изделий

3. В результате освоения дисциплины обучающийся должен:

1) Знать:

а) физико-химические процессы, происходящие в сырье и полуфабрикатах на всех стадиях производства кондитерских изделий;

б) ассортимент и технологию мучных и сахаристых кондитерских изделий;

в) основные положения нормативной и технологической документацией;

г) методы оценки и контроля качества продукции.

2) Уметь:

а) использовать полученные знания в практической деятельности;

б) оценивать влияние различных факторов на ход и результаты технологического процесса;

в) принимать оптимальные решения в процессе производства кондитерских изделий;

г) пользоваться и разрабатывать нормативную документацию;

д) осуществлять контроль за качеством сырья, полуфабрикатов и готовой продукции.

3) Владеть:

а) методами проведения стандартных испытаний по определения показателей качества и безопасности сырья и готовой продукции питания

б) навыками использования технической документации;

в) методами изучения показателей свойств сырья, полуфабрикатов и готовой.

Зав.каф. ТПП  О.А.Решетник