Аннотация рабочей программы дисциплины *«Технология хлебобулочных, мучных кондитерских изделий»*

Направление подготовки

*19.03.04 «Технология продукции и организация общественного питания»*

Рабочая программа учебной дисциплины соответствует требованиям ФГОС ВО по направлению *19.03.04 «Технология продукции и организация общественного питания»*

1. **Место дисциплины в структуре ОПОП:**

Дисциплина относится к дисциплинам по выбору вариативной части дисциплин ФГОС ВО-Б1.В.ДВ.04.02

1. **Цель и задачи дисциплины, требования к результатам освоения дисциплины:**

**Целью курса** является формирование у студентов теоретических знаний о технологических процессах и практических навыков приготовления мучных кондитерских и булочных изделий, необходимых для специалиста обеспечивающего выпуск и реализацию кондитерской продукции общественного питания. Дисциплина входит в блок специальных дисциплин и изучается как дисциплина специализации.

**Задачи курса.** В процессе изучения курса студенты должны приобрести теоретические и практические знания в области технологических процессов, физико-химических процессов основных пищевых веществ, контроля качества сырья и продукции при производстве мучных кондитерских и булочных изделий в предприятиях общественного питания.

В результате освоения дисциплины студент должен:

**иметь представление:**

- о состоянии и перспективах развития кондитерского производства в общественном питании;

- об энерго-и ресурсосберегающих технологиях производства мучных кондитерских изделий в общественном питании;

- об условиях обеспечения качества и безопасности производства мучных кондитерских изделий

**знать**:

- нормативные, технические и технологические документы, основные понятия, термины, определения, последовательность технологического процесса в кондитерском производстве;

- классификацию и ассортимент полуфабрикатов и готовой продукции;

- физико-химические процессы, формирующие качество продукции;

- требования к качеству готовой продукции и характеристику полуфабрикатов для изготовления кондитерских изделий;

- правила и приемы оформления, отпуска кондитерских изделий, условия хранения, сроки реализации продукции;

- требования и этапы разработки новых видов кондитерских изделий;

- требования к организации и проведению производственного контроля за соблюдением санитарных правил и технологического процесса изготовления мучных кондитерских изделий;

**уметь:**

- определять качество сырья, полуфабрикатов и готовой продукции на всех стадиях технологического процесса;

- работать с нормативно-технической документацией;

- готовить широкий и разнообразный ассортимент кондитерских изделий заданного количества и качества с соблюдением требований технологического процесса и рецептур, взаимозаменяемости сырья;

- прогнозировать изменения свойств сырья в процессе кулинарной обработки;

- разрабатывать новые виды кондитерской продукции техническую и технологическую документацию на них.

1. **Формируемые компетенции;**

ПК-4

ПК-5

ПК-6

ПК-22

ПК-27

1. **Содержание дисциплины (содержание разделов дисциплины, разделы дисциплины и междисциплинарные связи с обеспечиваемыми (последующими) дисциплинами, разделы дисциплины и виды занятий):**

Тема 1 Введение. Характеристика и подготовка сырья к кондитерскому производству

Тема 2 Полуфабрикаты для мучных кондитерских и булочных изделий

Тема 3 Замес теста и способы его разрыхления

Тема 4 Дрожжевое тесто и изделия из него

Тема 5 Бездрожжевое тесто, полуфабрикаты и изделия из него

Тема 6 Отделочные полуфабрикаты для пирожных и тортов

Тема 7 Приготовление десертов на основе полуфабрикатов кондитерских изделий

Тема 8 Приготовление пирожных и тортов

Тема 9 Мучные кондитерские и булочные изделия пониженной калорийности

Тема 10 Основы разработки нормативной, технической и технологической документации на новые виды мучных кондитерских и булочных изделий

Дисциплина является предшествующей для дисциплин, связанных с профессиональной деятельностью, «Технология ПОП», «Функциональное питание», «Технология продукции за рубежом», «Лечебно-профилактическое и диетическое питание»

1. **Объем дисциплины**: 144/4 з.е. (в том числе ауд.- 70, см. р. - 38).
2. **Форма промежуточного контроля**: экзамен
3. **Семестр**: 6

Разработчик:

Старший преподаватель кафедры Технологии и организации питания и услуг ПИ (ф) РЭУ им. Г.В. Плеханова Ульянова Н.В.